

**Štátna veterinárna a potravinová správa
Slovenskej republiky
Botanická 17, 842 13 Bratislava**

Číslo: 850/2014-368

Dňa: 14.03.2014

Manuál

pre výkon úradných kontrol olivových olejov



**Schválil: Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.
ústredný riaditeľ ŠVPS SR**

I Úvod

- 1) Na zabezpečenie jednotného postupu pri kontrole olivových olejov počas výkonu úradnej kontroly potravín podľa Zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky ustanovuje tento manuál, ktorý bol vypracovaný s cieľom poskytnúť ucelený prehľad o požiadavkách kladených na olivové oleje v EÚ pri výkone úradnej kontroly.
- 3) Tento manuál, rovnako ako aj citované nariadenia rešpektujú ustanovenia platnej legislatívy, upravujúcej všeobecné požiadavky na označovanie potravín.
- 4) Inšpektor sa pri výkone kontroly označovania olivových olejov riadi rovnako ako aj pri ostatných kontrolách platným pokynom ŠVPS SR, ktorým sa ustanovujú pravidlá výkonu úradnej kontroly potravín.

II Legislatíva

1) Osobitné požiadavky na olivové oleje upravujú nasledovné predpisy EÚ:

- **Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013** ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 v platnom znení.
- **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012** o obchodných normách na olivový olej v platnom znení.
- **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1335/2013**, ktorým sa mení vykonávacie nariadenie (EÚ) č. 29/2012 o obchodných normách na olivový olej (**uplatňuje sa od 13. decembra 2014**).
V zmysle čl. 2 výrobky zodpovedajúce ustanoveniam vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 29/2012., ktoré boli vyrobené a označené v Únii alebo dovezené do Únie a prepustené do voľného obehu pred 13. decembrom 2014, sa smú uvádzať na trh až do vyčerpania zásob.
- **Nariadenie Komisie (EHS) 2568/91** o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach v platnom znení.
- **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1348/2013**, ktorým sa mení nariadenie (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach (uplatňuje sa od 1. marca 2014).
V zmysle čl. 2 výrobky, ktoré boli v súlade s právnymi predpismi vyrobené a označené štítkami v Únii alebo dovezené do Únie a prepustené do voľného obehu pred 1. marcom 2014, sa môžu uvádzať na trh až do vyčerpania zásob).

2) Okrem uvedenej legislatívy sa na olivové oleje môžu vzťahovať požiadavky iných právnych predpisov (napr. v oblasti označovania, kontaminantov a pod.).

III

Názvy a vymedzenie pojmov olivového oleja a olejov z olivových výliskov

1) V zmysle prílohy VII, časti VIII Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 sa v rámci maloobchodu môžu uvádzať na trh iba nasledovné oleje :

- Extra panenský olivový olej
- Panenský olivový olej
- Olivový olej – zložený z rafinovaných olivových olejov a panenských olivových olejov
- Olej z olivových výliskov

2) Vymedzenie pojmov olivového oleja a oleja z olivových výliskov je nasledovné:

Panenské olivové oleje sú oleje, ktoré sa získali z plodov olivovníka výlučne mechanickými alebo inými fyzikálnymi postupmi za podmienok bez následkov zmeny oleja, ktoré nepodliehali inej technologickej operácii okrem opláchnutia, dekantácie, odstredenia alebo filtrácie, s vylúčením olejov získaných s použitím rozpúšťadiel alebo s použitím pomocných látok vyznačujúcich sa chemickým alebo biochemickým pôsobením alebo procesov reesterifikácie a akýchkoľvek zmesí s olejmi iných druhov.

Extra panenský olivový olej je panenský olivový olej, ktorého voľná kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová je maximálne 0,8 g na 100 g a ktorého ostatné vlastnosti sú v súlade s vlastnosťami ustanovenými Komisiou pre túto kategóriu.

Panenský olivový olej je panenský olivový olej ktorého voľná kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová je maximálne 2 g na 100 g a ktorého ostatné vlastnosti sú v súlade s vlastnosťami stanovenými Komisiou pre túto kategóriu.

Olivový olej zložený z rafinovaných olivových olejov a panenských olivových olejov je olivový olej, ktorý sa získal zmiešaním rafinovaného olivového oleja a panenského olivového oleja iného ako lampantového olivového oleja, ktorého obsah voľnej kyslosti vyjadrený ako kyselina olejová je najviac 1 g na 100 g a ktorého ostatné vlastnosti sú v súlade s vlastnosťami stanovenými Komisiou pre túto kategóriu.

Olej z olivových výliskov je olej, ktorý sa získal zmiešaním rafinovaného oleja z olivových výliskov a panenského olivového oleja iného ako lampantového olivového oleja, ktorého obsah voľnej kyslosti vyjadrený ako kyselina olejová je najviac 1g na 100 g a ktorého ostatné vlastnosti sú v súlade s vlastnosťami stanovenými Komisiou pre túto kategóriu.

3) V zmysle čl. 3 nariadenia č. 29/2012 sa označenie podľa nariadenia č. 1308/2013 považuje za názov, pod ktorým sa daný výrobok predáva.

IV Požiadavky na označovanie olivových olejov

- 1) Všetky olivové oleje určené na maloobchodný predaj musia spĺňať, rovnako ako aj ostatné potraviny, požiadavky platnej legislatívy, upravujúcej všeobecné požiadavky na označovanie potravín.
- 2) **Na označenie názvu** jednodruhových olivových olejov **musí byť použitý** názov uvedený v kapitole III tohto manuálu.
- 3) Na etiketách olejov, uvedených v kapitole III tohto manuálu musia byť v zmysle čl. 3 Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 29/2012 uvedené tieto informácie o kategórii oleja:

- *V označení extra panenského olivového oleja musí byť uvedené*
„olivový olej výberovej kategórie, získaný priamo z olív a výlučne mechanickými spôsobmi“
- *V označení panenského olivového oleja musí byť uvedené*
„olivový olej získaný priamo z olív a výlučne mechanickými spôsobmi“
- *V označení olivového oleja pozostávajúceho z rafinovaných olivových olejov a panenských olivových olejov musí byť uvedené*
„olej obsahujúci výlučne olivové oleje, ktoré prešli rafináciou a oleje získané priamo z olív“
- *V označení oleja z olivových výliskov musí byť uvedené*
„olej obsahujúci výlučne oleje získané spracovaním produktu získaného po extrakcii olivového oleja a oleje získané priamo z olív“
alebo
„olej obsahujúci výlučne oleje získané spracovaním olivových výliskov a oleje získané priamo z olív“.

- 4) V zmysle čl. 4 vykonávacieho nariadenia č. 29/2012 **sa na etikete extra panenského a panenského olivového oleja uvádza označenie pôvodu.**
Na etikete olivového oleja pozostávajúceho z rafinovaných olivových olejov a panenských olivových olejov a oleja z olivových výliskov sa označenie pôvodu neuvádza.

Na účely tohto nariadenia sa pod pojmom „označenie pôvodu“ rozumie odkaz na zemepisnú oblasť na obale alebo na etikete nachádzajúcej sa na obale.

Označenia pôvodu pozostávajú:

- a) v prípade olivových olejov pochádzajúcich z jedného členského štátu alebo tretej krajiny len z odkazu na členský štát, Úniu alebo tretiu krajinu, podľa potreby, alebo
- b) v prípade zmesí olivových olejov pochádzajúcich z viacerých členských štátov alebo tretích krajín len z jedného z týchto označení, podľa potreby:
 - i) „zmes olivových olejov s pôvodom v Európskej únii“ alebo z odkazu na Úniu;
 - ii) „zmes olivových olejov nepochádzajúcich z Európskej únie“ alebo z odkazu na iný pôvod ako pôvod z Únie;
 - iii) „zmes olivových olejov z Únie a olivových olejov nepochádzajúcich z Únie“ alebo z odkazu na pôvod z Únie a iný pôvod ako pôvod z Únie, alebo

c) len z chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia uvedených v Nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny súlade s ustanoveniami príslušnej špecifikácie výrobku.

Označenie pôvodu uvádzajúce členský štát alebo Úniu musí zodpovedať zemepisnej oblasti, v ktorej boli dotknuté olivy zozbierané alebo v ktorej sa nachádza lisovňa, v ktorej bol olej z olív vyextrahovaný.

Ak boli olivy zozbierané v členskom štáte alebo v tretej krajine okrem krajiny, v ktorej sa nachádza lisovňa, v ktorej bol olej z olív vyextrahovaný, označenie pôvodu musí obsahovať nasledujúci text: „(extra)panenský olivový olej vyrobený v (Únii alebo názov dotknutého členského štátu) z olív zozbieraných v (Únii alebo názov dotknutého členského štátu alebo tretej krajiny)“.

5) **Požiadavky na označovanie olejov, uplatniteľné od 13. decembra 2014 (pri úradnej kontrole je zároveň potrebné zohľadniť prechodné obdobie – vid'. kapitola II tohto manuálu):**

- a) Na obale alebo na etikete obalu sa musia uvádzať informácie týkajúce sa osobitných podmienok uchovávanania olejov, t.j. bez prístupu svetla a tepla (čl. 4a vykonávacieho nariadenia č. 1335/2013).
- b) Názov oleja a, ak je to uplatniteľné, označenie pôvodu sa zoskupia do hlavného zorného poľa buď na tej istej etikete alebo na viacerých etiketách pripevnených na tej istej nádobe, alebo priamo na tej istej nádobe. Každá z týchto povinných informácií sa musí uviesť v plnom znení a ako homogénny blok textu (čl. 4b vykonávacieho nariadenia č. 1335/2013).

(Pozn.: „**hlavné zorné pole**“ v zmysle čl. 2 Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom je zorné pole obalu, ktoré spotrebiteľ pri nákupe s najväčšou pravdepodobnosťou uvidí ako prvé a ktoré mu umožní okamžite identifikovať výrobok z hľadiska jeho charakteru a vlastností a tiež obchodnej značky, ak ju výrobok má; ak má balenie niekoľko rovnakých hlavných zorných polí, hlavné zorné pole je to, ktoré určí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku.)

6) **Ďalšie požiadavky na označovanie olivových olejov (nepovinné):**

Jednotlivé druhy olivových olejov môžu mať za splnenia definovaných podmienok v označení uvedené aj nasledovné deklarácie (údaj nie je povinný, ak sa však uvedie, musí spĺňať uvedené špecifikácie):

a) Označenie „**prvé lisovanie za studena**“ sa môže uvádzať iba v prípade extra panenských alebo panenských olivových olejov získaných pri teplote nižšej ako 27°C z prvého mechanického lisovania olivovej pasty metódou tradičnej extrakcie s použitím hydraulických lisov

b) Označenie „**extrakcia za studena**“ sa môže uvádzať pri extra panenských alebo panenských olivových olejoch získaných pri teplote nižšej ako 27°C perkoláciou alebo odstredením olivovej pasty

c) **označenie organoleptických vlastností** vyjadrujúcich chuť a/alebo vôňu sa môže uvádzať len na extra panenských alebo panenských olivových olejoch; pojmy uvedené v príslušnej prílohe k nariadeniu (EHS) č. 2568/91 v platnom znení sa môžu uvádzať na etikete

len v prípade, ak sa zakladajú na výsledkoch posudzovania vykonaného podľa zodpovedajúcej metódy ustanovenej v uvedenej prílohe.

d) **Označenie kyslosti alebo maximálnej kyslosti** sa môže uvádzať iba vtedy, ak je písmenami rovnakej veľkosti a v tom istom zornom poli doplnené o údaje o peroxidovom čísle, o obsahu vosku a o ultrafialovej absorpcii určenými v súlade s nariadením (EHS) 2568/91 v platnom znení.

V

Požiadavky na označovanie iných výrobkov, ktoré obsahujú olivový olej

1) V zmysle čl. 6, ods. 1 vykonávacieho nariadenia č. 29/2012 ak je prítomnosť olejov, ako je uvedené v článku 1 ods. 1, v zmesi olivového oleja a iných rastlinných olejov v označení zvýraznená na inom mieste ako v zozname prísad, s použitím výrazov, obrázkov alebo grafiky, tak uvedená zmes musí byť opatrená nasledujúcim obchodným označením: **„Zmes rastlinných olejov (alebo špecifické názvy použitých rastlinných olejov) a olivového oleja“**, za ktorým bude priamo nasledovať údaj o percente olivového oleja v zmesi.

Prítomnosť olivového oleja môže byť zvýraznená obrázkami alebo grafikou v označení zmesi iba v prípade, že predstavuje viac ako 50 % predmetnej zmesi.

2) V zmysle čl. 6 ods.2 vykonávacieho nariadenia č. 29/2012 ak sa prítomnosť oleja podľa článku 1 ods. 1 tohto nariadenia v potravinách iných ako potraviny uvedené v odseku 1 tohto článku uvádza pomocou slov, obrázkov alebo grafiky na etikete inde ako v zozname zložiek, priamo za obchodným označením potraviny nasleduje obsah oleja v percentách celkovej čistej hmotnosti potraviny podľa článku 1 ods. 1 tohto nariadenia, s výnimkou tuniaka v olivovom oleji uvedeného v nariadení Rady (EHS) č. 1536/92 (1) a sardiniek v olivovom oleji uvedených v nariadení Rady (EHS) č. 2136/89.

(Pozn.: Formulácia tohto ustanovenia sa mení vo vykonávacom nariadení č. 1335/2013 nasledovne: *„Ak sa prítomnosť olejov uvedených v článku 1 ods. 1 tohto nariadenia v potravinách iných ako potraviny uvedené v odseku 1 tohto článku uvádza pomocou slov, obrázkov alebo grafiky na etikete inde ako v zozname zložiek, priamo za obchodným označením potraviny nasleduje percentuálny podiel pridaného olivového oleja uvedeného v článku 1 ods. 1 v porovnaní s celkovou čistou hmotnosťou potraviny, s výnimkou tuhých potravín uchovávaných výlučne v olivovom oleji, najmä výrobkov uvedených v nariadeniach Rady (EHS) č. 1536/92 a (EHS) č. 2136/89.“*)

Percento pridaného olivového oleja vzhľadom na celkovú netto hmotnosť potraviny môže byť nahradené percentom pridaného olivového oleja vzhľadom na celkovú hmotnosť tukov, s pridaním slov percento tukov.

3) Na etiketách výrobkov uvedených v odseku 1) a 2) sa označenie presnej kategórie olivového oleja môže nahradiť slovami „olivový olej“.

Ak je vo výrobku prítomný olej z olivových výliskov, slová „olivový olej“ sa nahrádzajú slovami „olej z olivových výliskov“.

4) Na etiketách výrobkov uvedených v odseku 1) a 2) sa nevyžadujú informácie uvedené v kapitole IV, bode 3) tohto manuálu.

5) V zmysle Usmernenia ŠVPS SR k nesprávnemu označovaniu tzv. „ochutených olivových olejov“ (list č. 647 /2014-368 zo dňa 25.02.2014), definície vymedzené v Nariadení (EÚ) č.1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami (predtým v nariadení č. 1234/2007) neumožňujú pridávanie korenín, extraktov korenín, aromatických rastlín, a aróm do výrobkov predávaných pod obchodnými označeniami, ktoré sú spomenuté v článku 3 Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 29/2012 o obchodných normách na olivový olej. **Takéto výrobky sa môžu predávať pod iným označením**, napríklad: „dressing na báze olivového oleja“. **Následne sa na takéto výrobky nevzťahujú ani ustanovenia článkov 3 a 4 vyššie uvedeného nariadenia.**

VI

Špecifické podmienky vzťahujúce sa na uvádzanie olivových olejov do obehu

V zmysle čl. 2 vykonávacieho nariadenia č. 29/2012 oleje uvedené v kapitole III tohto manuálu sa môžu konečnému spotrebiteľovi ponúkať iba v obaloch s max. objemom 5 litrov a musia byť opatrené otváracím systémom, ktorý sa po prvom otvorení už nedá originálne uzavrieť.

VII

Kvalitatívne požiadavky na olivové oleje a odber vzoriek

1) Kvalitatívne požiadavky na olivové oleje spolu s príslušnými analytickými metódami sú uvedené v nariadení č. 2568/91 v platnom znení.

2) Vzorky na posúdenie kvalitatívnych požiadaviek olivového oleja v zmysle Nariadenia Komisie č. 2568/91 v platnom znení je potrebné odoberať podľa metódy, uvedenej v Prílohe 1a k uvedenému nariadeniu (v zmysle vykonávacieho nariadenia č. 1348/2013).

3) Odobraté vzorky sa čo najskôr umiestnia na tmavé miesto, mimo silného zdroja tepla a zašlú do laboratória na analýzu, a to najneskôr piaty pracovný deň po odobratí, inak sa vzorky udržiavajú spôsobom, aby sa ich kvalita neznížila alebo aby sa neznehodnotili počas prepravy alebo skladovania pred odoslaním do laboratória

4) Pokiaľ ide o odber vzoriek na posúdenie organoleptických vlastností olivových olejov v zmysle nariadenia č. 2568/91, tento sa z organizačných dôvodov realizuje iba po predchádzajúcej dohode s príslušným pracovníkom ŠVPS SR, nakoľko analýza sa uskutočňuje mimo územia SR.

VIII

Výkon kontroly na mieste

1) Kontrola označovania olivových olejov sa uplatňuje na všetkých stupňoch umiestňovania olivových olejov na trh.

2) Kontrolu označovania olivových olejov vykonávajú inšpektori jednotlivých Regionálnych veterinárnych a potravinových správ (RVPS) v zmysle svojej územnej pôsobnosti počas riadneho výkonu potravinového dozoru v prevádzke, a to kontrolou na mieste alebo odberom vzorky do laboratórií ŠVPÚ.

3) Kontroly označovania olivových olejov budú vykonávané v zmysle zákona NR SR č. 152/1995 o potravinách v znení neskorších predpisov.

4) Nevyhovujúce výrobky sa budú vyhodnocovať:

- na Nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 v platnom znení – v prípade, že boli porušené špecifické ustanovenia kapitoly IV tohto pokynu. Pri výkone kontroly je potrebné prekontrolovať všetky požiadavky na povinné označovanie olivových olejov.
- na požiadavky všeobecnej legislatívy platnej pre označovanie potravín – v prípade že boli porušené všeobecné ustanovenia pre označovanie potravín.

5) Výsledky z kontroly označovania olivových olejov na mieste sa zapisujú do prílohy k záznamu z úradnej kontroly. Vzor prílohy tvorí prílohu č. 1 tohto manuálu. Z kontrol olivových olejov sa nepíšu samostatné záznamy o úradnej kontrole, prílohu k záznamu inšpektor vyplní iba v prípade, že vykoná aj kontrolu označovania olivových olejov.

IX Sankcie

Za nedostatky, zistené pri úradnej kontrole olivových olejov sa ukladajú sankcie v zmysle ustanovení § 28 zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v platnom znení.

X Hlásenie výsledkov kontrol

1) Laboratória ŠVPÚ a inšpektori RVPS bezodkladne informujú ŠVPS prostredníctvom elektronickej pošty o všetkých nevyhovujúcich vzorkách olivových olejov. Inšpektori RVPS tiež informujú ŠVPS bezodkladne o nedostatkoch v označovaní olivových olejov, zistených pri výkone úradných kontrol na mieste.

2) V termínoch najneskôr do 15. januára a 15. júla zašlú inšpektori RVPS na ŠVPS v elektronickej podobe:

- kópie všetkých (aj vyhovujúcich) protokolov o skúškach olivových olejov, vyšetrených v predchádzajúcom polroku príslušného kalendárneho roku
- kópie všetkých tabuliek ktoré tvoria prílohu č. 1 k tomuto manuálu (kontrola označovania olivových olejov na mieste)

3) ŠVPS SR informuje na základe doručených hlásení Komisiu o výsledkoch úradných kontrol olivového oleja v zmysle požiadaviek vykonávacieho nariadenia č. 29/2012 v platnom znení a nariadenia č. 2568/91 v platnom znení.

XI Zrušujúce ustanovenia

Týmto manuálom sa zrušuje Pokyn Štátnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky č. 18/2012, ktorým sa ustanovujú pravidlá výkonu kontroly olivových olejov v zmysle požiadaviek európskej legislatívy.

XII Účinnosť

Tento manuál nadobúda účinnosť dňa 15.03.2014.

Príloha č. 1

Kontrola označovania olivových olejov na mieste

RVPS:

Miesto výkonu kontroly (adresa):

| Názov oleja a veľkosť balenia | Kategória oleja – uviesť číslo kat.* | Identifikácia dávky/DMT | Krajina pôvodu | Typ miesta výkonu kontroly ** | Celková veľkosť (objem) kontrolovanej dávky | Súlad so všeobecnými požiadavkami na označovanie potravín | | Súlad s požiadavkami na označovanie v zmysle Vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 29/2012 | |
|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| | | | | | | Áno | Nie(špecifikovať) | Áno | Nie (špecifikovať) |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

* 1 – Extra panenský olivový olej

2 – Panenský olivový olej

3 – Olivový olej zložený z rafinovaných olivových olejov a panenských olivových olejov

4 – Olej z olivových výťažkov

5 – Iné výrobky, obsahujúce olivový olej

** Predajňa, VO-sklad, distribútor (v prípade kontroly pri dovoze z tretích krajín uviesť aj úto skutočnosť) a pod.