

Denne tekst tjener udelukkende som dokumentationsværktøj og har ingen retsvirkning. EU's institutioner påtager sig intet ansvar for dens indhold. De autentiske udgaver af de relevante retsakter, inklusive deres betragtninger, er offentliggjort i den Europæiske Unions Tidende og kan findes i EUR-Lex. Disse officielle tekster er tilgængelige direkte via linkene i dette dokument

► **B** KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2022/2105

af 29. juli 2022

om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og
analysemetoder for kendetegnene for olivenolie

(EUT L 284 af 4.11.2022, s. 23)

Berigtiget ved:

► **C1** Berigtigelse, EUT L 311 af 2.12.2022, s. 199 (2022/2105)



**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU)
2022/2105**

af 29. juli 2022

om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie

Artikel 1

Anvendelsesområde

I denne forordning fastsættes der bestemmelser om følgende:

- a) Den overensstemmelseskontrol af handelsnormerne for den olivenolie, der er nævnt i artikel 2 i delegeret forordning (EU) 2022/2104, og de erhvervsdrivendes gennemførelse af kontrollen
- b) Samarbejdet og bistanden mellem kompetente myndigheder, hvad angår overensstemmelseskontrollen i litra a)
- c) De registre, som skal føres af erhvervsdrivende, som producerer eller er i besiddelse af olivenolie, og godkendelsen af emballeringsvirksomheder
- d) Analysemetoderne til bestemmelse af olivenolies kendetegn.

Artikel 2

Medlemsstaternes forpligtelser med hensyn til overensstemmelseskontrol

1. Medlemsstaterne foretager på grundlag af en risikoanalyse som omhandlet i artikel 3 overensstemmelseskontrol af olivenolie med henblik på kontrol af gennemførelsen af de handelsnormer, der er fastsat i delegeret forordning (EU) 2022/2104.
2. Medlemsstaterne kontrollerer, at de erhvervsdrivende opfylder deres forpligtelser i henhold til artikel 5, stk. 1.
3. Hver medlemsstat skal i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 ⁽¹⁾ meddele Kommissionen navn og adresse på den eller de myndigheder, der er kompetente til at udføre overensstemmelseskontrol i henhold til nærværende forordning. Kommissionen underretter de øvrige medlemsstater og, efter anmodning, alle berørte parter om disse kompetente myndigheder. Medlemsstaterne informerer Kommissionen om eventuelle ændringer, efterhånden som de foretages.

Artikel 3

Hyppighed af overensstemmelseskontrol og risikoanalyse

1. Med henblik på denne artikel forstås ved »markedsført olivenolie« den samlede mængde olivenolie, der gøres tilgængelig på markedet i en medlemsstat og eksporteres fra denne medlemsstat.

⁽¹⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 af 20. april 2017 om supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1307/2013 og (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår formidling til Kommissionen af oplysninger og dokumenter (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 100).

▼B

2. Medlemsstaterne gennemfører mindst én overensstemmelseskontrol om året pr. tusind ton olivenolie, der markedsføres på deres område.
3. Medlemsstaterne sikrer, at overensstemmelseskontrollen foretages selektivt på grundlag af en risikoanalyse og med passende hyppighed for at kontrollere, at den markedsførte olivenolie svarer til den anmeldte kategori.
4. Risikoanalysen omfatter navnlig følgende kriterier:
 - a) Kategorien af olivenolie som omhandlet i artikel 2 i delegeret forordning (EU) 2022/2104, produktionsperioden, dens pris sammenholdt med andre vegetabiliske olier, blandings- og emballeringsaktiviteterne, oplagringsfaciliteter og -forhold, oprindelseslandet, bestemmelseslandet, transportmidlet eller partiets mængde
 - b) De erhvervsdrivendes position i afsætningskæden, mængden og værdien af deres markedsførte produkter, de forskellige kategorier af olie, som de markedsfører, type økonomisk aktivitet, der udføres, såsom presning, oplagring, raffinering, blanding, emballering eller detailsalg
 - c) Resultater fra tidligere kontroller, herunder antallet og typen af konstaterede mangler, den afsatte olier normale kvalitet og det anvendte tekniske udstyrs ydeevne
 - d) Pålideligheden af de erhvervsdrivendes kvalitetssikringssystemer eller egenkontrollsystemer, hvad angår overensstemmelsen med handelsnormerne
 - e) Det sted, hvor overensstemmelseskontrollen udføres, navnlig hvis det er det første indgangssted til Unionen, det sidste udgangssted fra Unionen eller det sted, hvor olien fremstilles, emballeres, lastes eller sælges til den endelige forbruger
 - f) Alle øvrige oplysninger, der kan tyde på risiko for manglende overensstemmelse.
5. Medlemsstaterne skal i forvejen fastlægge følgende:
 - a) Kriterierne for vurdering af risikoen for, at partier ikke er i overensstemmelse med handelsnormerne
 - b) På grundlag af en risikoanalyse for hver risikokategori, det mindste antal erhvervsdrivende eller partier og mængder, som skal være omfattet af en overensstemmelseskontrol.
6. Hvis der ved kontrollen afsløres væsentlige uregelmæssigheder, øger medlemsstaterne hyppigheden af kontrollen med hensyn til afsætningsled, oliekategori, oprindelse eller andre kriterier.

Artikel 4

Samarbejde mellem medlemsstaterne, hvad angår overensstemmelseskontrol

1. Hvis der konstateres en uregelmæssighed, og den erhvervsdrivende, der er angivet på etiketten, er etableret i en anden medlemsstat,

▼B

indgiver den berørte medlemsstat en anmodning om kontrol i overensstemmelse med Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1715 ⁽¹⁾ til den medlemsstat, i hvilken den erhvervsdrivende, der er angivet på etiketten, er etableret.

2. Ud over kravene i artikel 16 i gennemførelsesforordning (EU) 2019/1715 skal den anmodning, der er nævnt i denne artikels stk. 1, ledsages af alle de oplysninger, der er nødvendige for kontrollen, og navnlig følgende:

- a) Datoen for prøvetagningen eller købet af den pågældende olivenolie
- b) Navnet eller firmanavnet og adressen på den erhvervsdrivende, hvor prøvetagningen eller købet af den pågældende olivenolie har fundet sted
- c) Partinummeret for de pågældende partier
- d) Kopi af alle etiketterne på den pågældende olivenolies emballage
- e) Resultaterne af analysen eller af andre kontradiktoriske ekspertudtalelser med angivelse af de anvendte metoder samt navn og adresse på det pågældende laboratorium eller den pågældende ekspert
- f) Hvis det er relevant, navnet på leverandøren af den pågældende olivenolie som angivet i salgsvirksomhedens anmeldelse.

3. Ud over kravene i artikel 22 i gennemførelsesforordning (EU) 2019/1715 skal den medlemsstat, som anmodningen er rettet til, udtage prøver senest inden udgangen af den måned, der følger efter den måned, hvor anmodningen blev indgivet, og kontrollere oplysningerne på den berørte mærkning. Medlemsstaten skal svare inden for tre måneder fra datoen for anmodningen.

Artikel 5

Erhvervsdrivendes forpligtelser

1. Med henblik på overensstemmelseskontrol skal alle erhvervsdrivende, fra det anlæg, hvor oliverne presses, frem til aftapningsstedet, føre ind- og udgangsbøger for hver olivenoliekategori, som de har i deres besiddelse.

2. På anmodning fra den medlemsstat, i hvilken den erhvervsdrivende, der er angivet på etiketten, er etableret, skal den erhvervsdrivende fremlægge dokumentation for opfyldelsen af kravene i artikel 6, 8 og 10 i delegeret forordning (EU) 2022/2104, der er understøttet af et eller flere af følgende punkter:

- a) Faktiske forhold eller videnskabeligt fastslåede kendsgerninger
- b) Analyseresultater eller automatiske registreringer foretaget på repræsentative prøver

⁽¹⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1715 af 30. september 2019 om regler for driften af informationsstyringssystemet vedrørende offentlig kontrol og dets systemkomponenter (»IMSOC-forordningen«) (EUT L 261 af 14.10.2019, s. 37).

▼B

- c) Administrative eller regnskabsmæssige oplysninger, der opbevares i overensstemmelse med EU-regler eller nationale regler.

*Artikel 6***Fakultativ godkendelse af emballeringsvirksomheder på nationalt plan**

1. Medlemsstaterne skal kunne godkende emballeringsvirksomheder, der er beliggende på deres område.
2. Hvis medlemsstaterne beslutter at gøre brug af muligheden i stk. 1, meddeler de godkendelsen og tildelingen af en alfanumerisk identifikation til enhver emballeringsvirksomhed, der anmoder herom, og som opfylder følgende betingelser:
 - a) råder over et aftapningsanlæg
 - b) forpligter sig til at indsamle og opbevare den dokumentation, der er nævnt i artikel 5
 - c) har over et oplagringssystem, der gør det muligt at kontrollere oprindelsen af den olivenolie, for hvilken det er obligatorisk at mærke med oprindelsesstedet, jf. artikel 8, stk. 1, i delegeret forordning (EU) 2022/2104.
3. Hvis medlemsstaterne beslutter at anvende stk. 1, meddeler de Kommissionen de relevante foranstaltninger i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 ⁽¹⁾.

*Artikel 7***Analysemetoder til bestemmelse af kendetegnene for olivenolie**

De kendetegn for olivenolie, der er anført i bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104, fastlægges i overensstemmelse med de analysemetoder, der er fastsat i bilag I til denne forordning.

*Artikel 8***Udtagning af prøver med henblik på overensstemmelseskontrol**

1. Prøver med henblik på overensstemmelseskontrol udtages efter de internationale standarder EN ISO 661 og EN ISO 5555 for forberedelse af prøver til forsøg og prøveudtagning. Hvad angår partier af emballeret olivenolie, gennemføres prøvetagningen i overensstemmelse med bilag II. Er der tale om bulkolier, hvor prøvetagningen ikke kan foretages i overensstemmelse med standarden EN ISO 5555, gennemføres prøvetagningen i overensstemmelse med de retningslinjer, der udstedes af medlemsstatens kompetente myndighed.
2. Med forbehold af anvendelsen af standard EN ISO 5555 og kapitel 6 i standard EN ISO 661 skal de udtagne prøver hurtigst muligt beskyttes mod lys og høje temperaturer og sendes til laboratoriet til analyse senest den femte arbejdsdag efter udtagningen eller opbevares på en sådan måde, at de ikke forringes eller beskadiges under transport eller opbevaring, inden de sendes til laboratoriet.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (EUT L 241 af 17.9.2015, s. 1).

▼B*Artikel 9***Kontrol af kendetegnene for olivenolie**

1. Medlemsstaterne kontrollerer, at olivenolien er i overensstemmelse med de kendetegn for olivenolie, som er angivet i bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104:

a) i en hvilken som helst rækkefølge eller

b) i den rækkefølge, der er angivet i flowdiagrammet i bilag III til denne forordning, indtil en af beslutningerne i flowdiagrammet er nået.

2. Med henblik på kontrollen i stk. 1 foretages analyserne til bestemmelse af syreindhold, peroxidtal, K232, K268 eller K270, ΔK, fedtsyreethylestere, voks og de organoleptiske kendetegn, hvor det er relevant, eventuelle kontrolanalyser, der kræves i henhold til national lovgivning, inden datoen for mindste holdbarhed, hvis der er tale om emballeret olivenolie. Ved prøveudtagning i forbindelse med bulkolier skal disse analyser foretages senest seks måneder efter den måned, i hvilken prøven blev udtaget.

3. Der gælder ingen frist for kontrollen af de øvrige kendetegn for olivenolie, der er angivet i bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104.

4. Er der tale om emballeret olivenolie, skal den erhvervsdrivende, fra hvilken prøven er udtaget, underrettes senest en måned før datoen for mindste holdbarhed, medmindre prøven er udtaget mindre end to måneder før datoen for mindste holdbarhed, og analyseresultaterne ikke svarer til kendetegnene for den anmeldte olivenoliekategori.

5. Med henblik på bestemmelse af kendetegnene for olivenolie ved hjælp af de metoder, der er fastsat i bilag I til denne forordning, sammenholdes analyseresultaterne direkte med de grænseværdier, der er fastsat i bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104, som tager hensyn til de anvendte analysemetoders repeterbarhed og reproducerbarhed.

6. Bestemmelserne i denne artikel finder anvendelse på hver basisprøve, der udtages i overensstemmelse med bilag II.

*Artikel 10***Smagspaneler**

1. Med henblik på overensstemmelseskontrol vurderer smagspaneler, der er godkendt af medlemsstaterne på deres område, jomfruolies organoleptiske kendetegn, jf. bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104, og rapporterer om disse kendetegn og om kategorien.

2. Betingelserne for godkendelse af smagspaneler fastsættes af medlemsstaterne, således at det sikres:

a) at kravene til den metode, der er omhandlet i bilag I, punkt 5, til bestemmelse af jomfruolies organoleptiske kendetegn, er opfyldt

▼B

b) at panelets leder modtager uddannelse, der er anerkendt til dette formål af medlemsstaten

c) at den fortsatte godkendelse afhænger af resultatet af medlemsstatens årlige vurdering af smagspanelet.

3. Medlemsstaterne meddeler i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183 Kommissionen listen over godkendte smagspaneler på deres område og underretter uden ophold Kommissionen om enhver ændring af denne liste.

4. Hvis der på medlemsstatens område ikke findes et smagspanel, som opfylder betingelserne for godkendelse, jf. stk. 2, indkalder medlemsstaten et smagspanel, der er godkendt i en anden medlemsstat.

*Artikel 11***Kontrol af de organoleptiske kendetegn for jomfruolie**

1. De organoleptiske kendetegn for jomfruolie, der er fastsat i bilag I til delegeret forordning (EU) 2022/2104, anses for at være i overensstemmelse med den anmeldte kategori, hvis et smagspanel godkendt af en medlemsstat bekræfter kategorien.

2. Hvis smagspanelet ikke bekræfter den anmeldte kategori, hvad angår de organoleptiske kendetegn, skal de kompetente myndigheder efter anmodning fra den erhvervsdrivende, der omfattes af kontrollen, uden ophold lade andre godkendte smagspaneler udføre to kontrolanalyser. Mindst ét af smagspanelerne skal være et panel, der er godkendt af den medlemsstat, i hvilken olivenolien er produceret. De pågældende kendetegn anses for at være i overensstemmelse med de kendetegn, der er anmeldt, hvis de to kontrolanalyser bekræfter den anmeldte kategori. Hvis dette ikke er tilfældet, erklæres den anmeldte kategori uanset hvilken type fejl, der konstateres i forbindelse med kontrolanalyserne, for ikke at være i overensstemmelse med kendetegnene, og den erhvervsdrivende, der er omfattet af kontrollen, afholder omkostningerne ved kontrolanalyserne.

3. Hvis olien produceres uden for Unionen, udføres de to kontrolanalyser af to andre smagspaneler end det smagspanel, der oprindeligt fastslog den manglende overensstemmelse.

4. Når der foretages kontrolanalyser, skal smagspanelerne vurdere olivenolien på to særskilte prøvesmagninger. Resultaterne fra de to særskilte prøvesmagninger for den olivenolie, der er genstand for kontrolanalysen, skal være statistisk homogene. Hvis dette ikke er tilfældet, skal der foretages to yderligere analyser. De rapporterede værdier for de organoleptiske kendetegn for den olivenolie, der er genstand for kontrolanalysen, beregnes som gennemsnittet af de værdier, der er opnået for disse kendetegn ved de to statistisk homogene prøvesmagninger.

▼B*Artikel 12***Olieindhold i presserester af oliven og andre restprodukter**

1. Olieindholdet i presserester og andre restprodukter fra udvinding af olivenolie (KN-kode 2306 90 11 og 2306 90 19) bestemmes efter metoden i bilag IV.
2. Det i stk. 1 nævnte olieindhold udtrykkes i vægtprocent af tørstof-fet.

*Artikel 13***Sanktioner**

1. Hvis det konstateres, at de handelsnormer, der er fastsat i delegeret forordning (EU) 2022/2104, ikke er overholdt, anvender medlemsstaterne sanktioner, der er effektive, står i et rimeligt forhold til overtrædelsen og har afskrækkende virkning, og som fastsættes under hensyntagen til, hvor alvorlig den konstaterede uregelmæssighed er.
2. Senest den 31. maj hvert år meddeler medlemsstaterne i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183 Kommissionen de foranstaltninger, der er truffet med henblik herpå, og meddeler uden ophør eventuelle ændringer af disse foranstaltninger.

*Artikel 14***Rapportering**

Senest den 31. maj hvert år forelægger medlemsstaterne Kommissionen en rapport i henhold til delegeret forordning (EU) 2017/1183 om gennemførelsen af denne forordning i det foregående kalenderår. Rapporten skal som minimum omfatte resultatet af den overensstemmelseskontrol af olivenolie, der er foretaget i overensstemmelse med formularen i bilag V til denne forordning.

*Artikel 15***Ikrafttræden**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.



BILAG I

ANALYSEMETODER TIL BESTEMMELSE AF KENDETEGNE FOR OLIVENOLIE

	Kendetegn for olivenolie	IOC-metode, der skal anvendes
1	Syreindhold	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (<i>Bestemmelse af indholdet af frie fedtsyrer, kold metode</i>)
2	Peroxidtal	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (<i>Bestemmelse af peroxidtal</i>)
3	2-glycerylmonopalmitat	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (<i>Bestemmelse af indholdet af 2-glycerylmonopalmitat i procent</i>)
4	K232, K268 eller K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (<i>Spektrofotometrisk undersøgelse ved ultraviolet lys</i>)
5	Organoleptiske kendetegn	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (<i>Sensorisk analyse af olivenolie — Metode til organoleptisk vurdering af jomfruolie</i>) — bortset punkt 4.4 og 10.4
6	Fedtsyresammensætning, herunder transisomerer	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (<i>Bestemmelse af fedtsyremethylestere ved gaskromatografi</i>)
7	Fedtsyrethylestere, voks	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (<i>Metode til bestemmelse af indholdet af voks, fedtsyremethylestere og fedtsyrethylestere ved gaskromatografi på kapillarkolonne</i>)
8	Samlet indhold af steroler, sterol, erytrodiol, uvaol og alifatiske alkoholer	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (<i>Bestemmelse af sammensætningen og indholdet af steroler, triterpendialkoholer og alifatiske alkoholer ved gaskromatografi på kapillarsøjle</i>)
9	Stigmastadiener	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (<i>Bestemmelse af stigmastadiener i vegetabiliske olier</i>)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (<i>Bestemmelse af forskellen mellem det faktiske og det teoretiske indhold af triacylglyceroler med ECN 42</i>)



BILAG II

UDTAGNING AF PRØVER AF OLIVENOLIE LEVERET I EMBALLAGER

Denne prøveudtagningsmetode anvendes for partier af olivenolie, der er aftappet i emballager. Der anvendes forskellige prøveudtagningsmetoder afhængigt af, om emballagen indeholder mere end 5 liter eller ikke.

I dette bilag forstås ved:

- a) »emballage«: den beholder, der er i direkte kontakt med olivenolien
- b) »parti«: sæt emballager, der produceres, fremstilles og pakkes under sådanne forhold, at den olivenolie, der er indeholdt i hver emballage, anses for homogen med hensyn til alle analysekendetegn. Identifikationen af et parti skal ske i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/91/EU ⁽¹⁾
- c) »delprøve«: den mængde olivenolie, der er indeholdt i en emballage på op til 5 liter, eller som er udtaget af en emballage på mere end 5 liter, når emballagen udvælges et vilkårligt sted i partiet.

1. BASISPRØVENS INDHOLD

1.1. Basisprøver for emballager på op til 5 liter

Der udtages en basisprøve for emballager på op til 5 liter i overensstemmelse med tabel 1.

Tabel 1

Minimumsstørrelsen for en basisprøve skal omfatte følgende:

Hvis emballagen indeholder	tages basisprøven af olien i
a) 750 ml eller derover	a) 1 emballage
b) under 750 ml	b) det mindste antal emballager, hvis samlede indhold er mindst 750 ml

Indholdet af basisprøven skal homogeniseres, inden de forskellige vurderinger og analyser foretages.

1.2. Basisprøver for emballager på mere end 5 liter

En basisprøve for emballager på mere end 5 liter udgøres af det samlede antal delprøver, der udtages af det mindste antal emballager, der er anført i tabel 2. Emballagerne udvælges tilfældigt fra partiet. Når basisprøven er sammensat, skal den være tilstrækkelig stor til, at den kan opdeles i flere eksempler.

Tabel 2

Mindste antal emballager, der skal udtages tilfældigt

Antal emballager i partiet	Mindste antal emballager, der skal udtages
Op til 10	1
Fra ... 11 til 150	2

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2011/91/EU af 13. december 2011 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti (EUT L 334 af 16.12.2011, s. 1).

▼B

Antal emballager i partiet	Mindste antal emballager, der skal udtages
Fra ... 151 til 500	3
Fra ... 501 til 1 500	4
Fra ... 1 501 til 2 500	5
> 2 500 pr. 1 000 emballager	1 ekstra emballage

Efter at indholdet i hver pakning er homogeniseret, udtages delprøven og hældes i en fælles beholder og homogeniseres ved omrøring, således at basisprøven er bedst muligt beskyttet mod luft.

Indholdet af basisprøven hældes i en serie af emballager, der kan indeholde mindst 1 liter, og som hver udgør en enhed af basisprøven. Hver emballageenhed skal fyldes på en sådan måde, at luftlaget øverst er så lille som muligt, og skal derefter lukkes og forsegles effektivt med henblik på at beskytte produktet mod manipulation. Disse emballageenheder forsynes med etiket for at sikre korrekt identifikation.

2. FORHØJELSE AF ANTALLET AF BASISPRØVER

2.1. Antallet af basisprøver kan forhøjes af hver medlemsstat alt efter deres egne behov (f.eks. hvis en organoleptisk vurdering udføres af et andet laboratorium end det, der udførte de kemiske analyser, kontrolanalysen osv.).

2.2. Den kompetente myndighed kan øge antallet af basisprøver i henhold til følgende tabel:

Tabel 3

Antal basisprøver fastsat på grundlag af partiets størrelse

Partiets størrelse (liter)	Antal basisprøver
Under 7 500	2
Fra 7 500 til mindre end 25 000	3
Fra 25 000 til mindre end 75 000	4
Fra 75 000 til mindre end 125 000	5
Fra 125 000 eller derover	6 + 1 for hver 50 000 liter mere

2.3. Fremstillingen af hver basisprøve skal udføres i overensstemmelse med fremgangsmåden i punkt 1.1 og 1.2.

2.4. Ved tilfældig udvælgelse af emballager til flere delprøver skal de emballager, der udvælges til en basisprøve, være sammenhængende med emballager, der er udvalgt til en anden basisprøve. Det er nødvendigt at notere sig placeringen af hver tilfældigt udvalgt emballage og entydigt identificere den.

3. ANALYSER OG RESULTATER

3.1. Hvis alle analyseresultaterne for basisprøverne svarer til kendetegnene for den anmeldte oliekategori, anses hele det pågældende parti for at opfylde kravene.

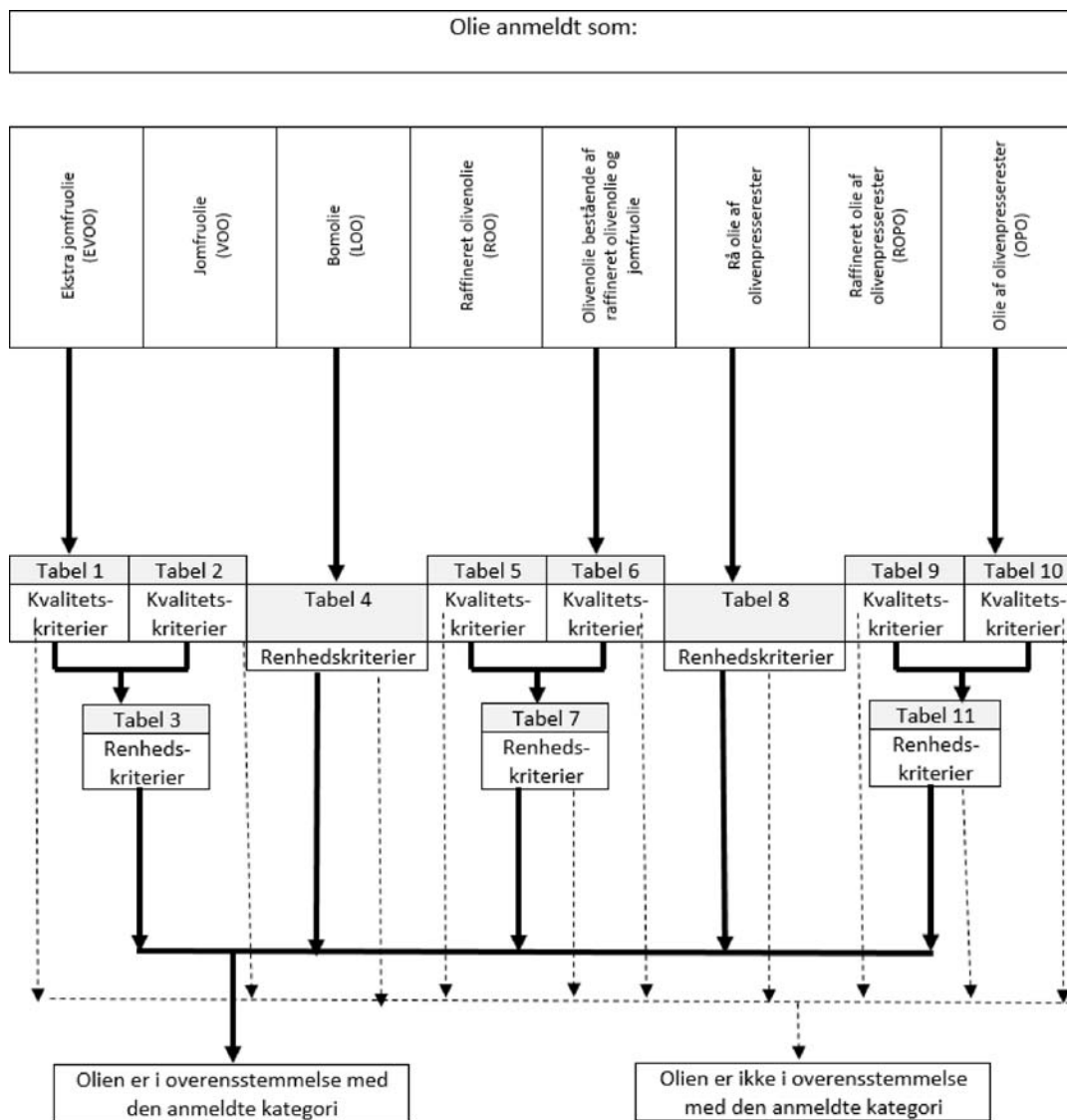
3.2. Hvis et af resultaterne af analyserne af mindst én basisprøve ikke svarer til kendetegnene for den anmeldte olivenoliekategori, anses hele det pågældende parti for ikke at opfylde kravene.

▼ B

BILAG III

**FLOWDIAGRAM TIL KONTROL AF, OM EN OLIVENOLIEPRØVE SVARER TIL DEN
ANMELDTE KATEGORI**

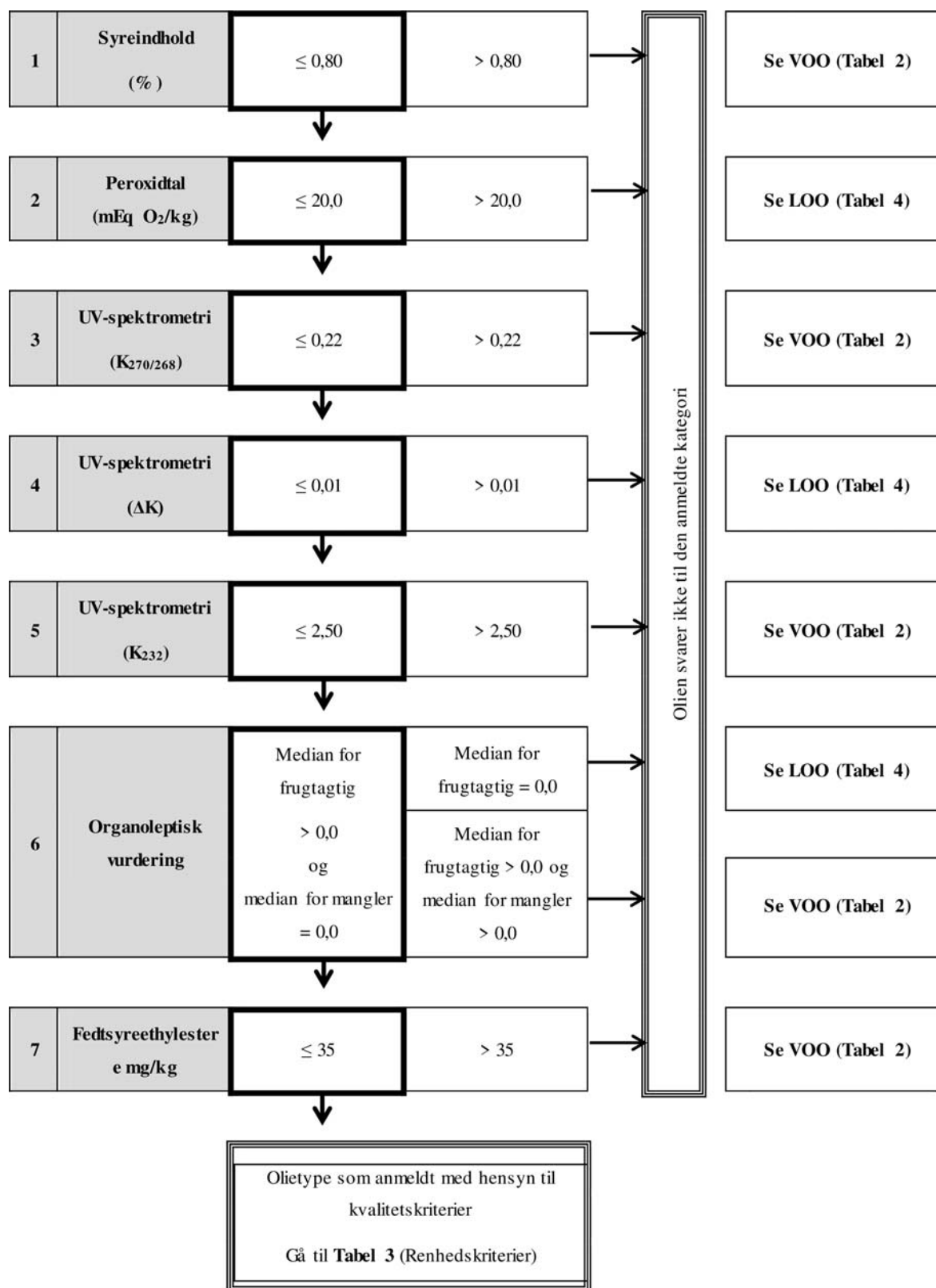
Generel tabel



▼ B

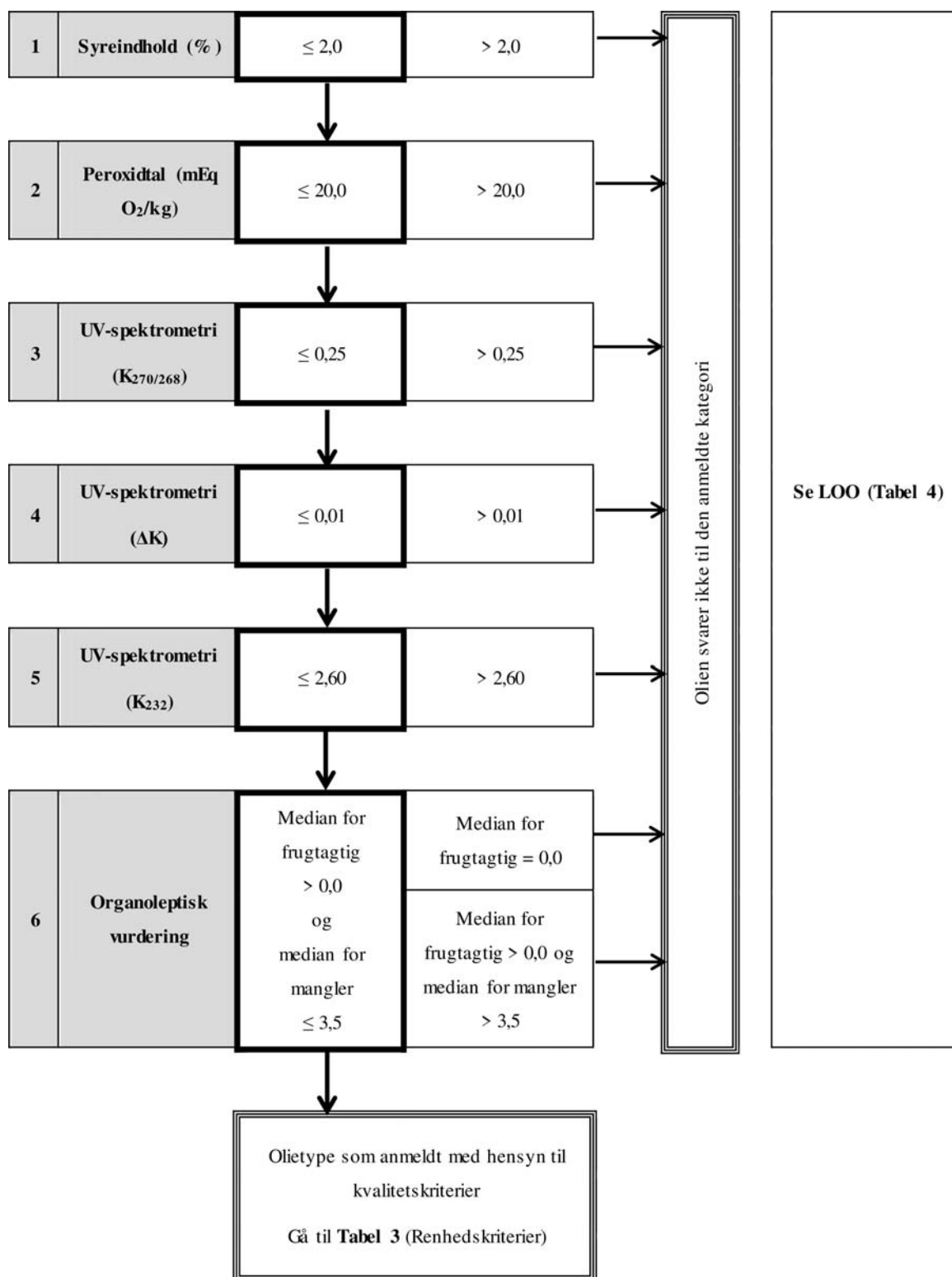
Tabel 1

Ekstra jomfruolie — Kvalitetskriterier



▼ B

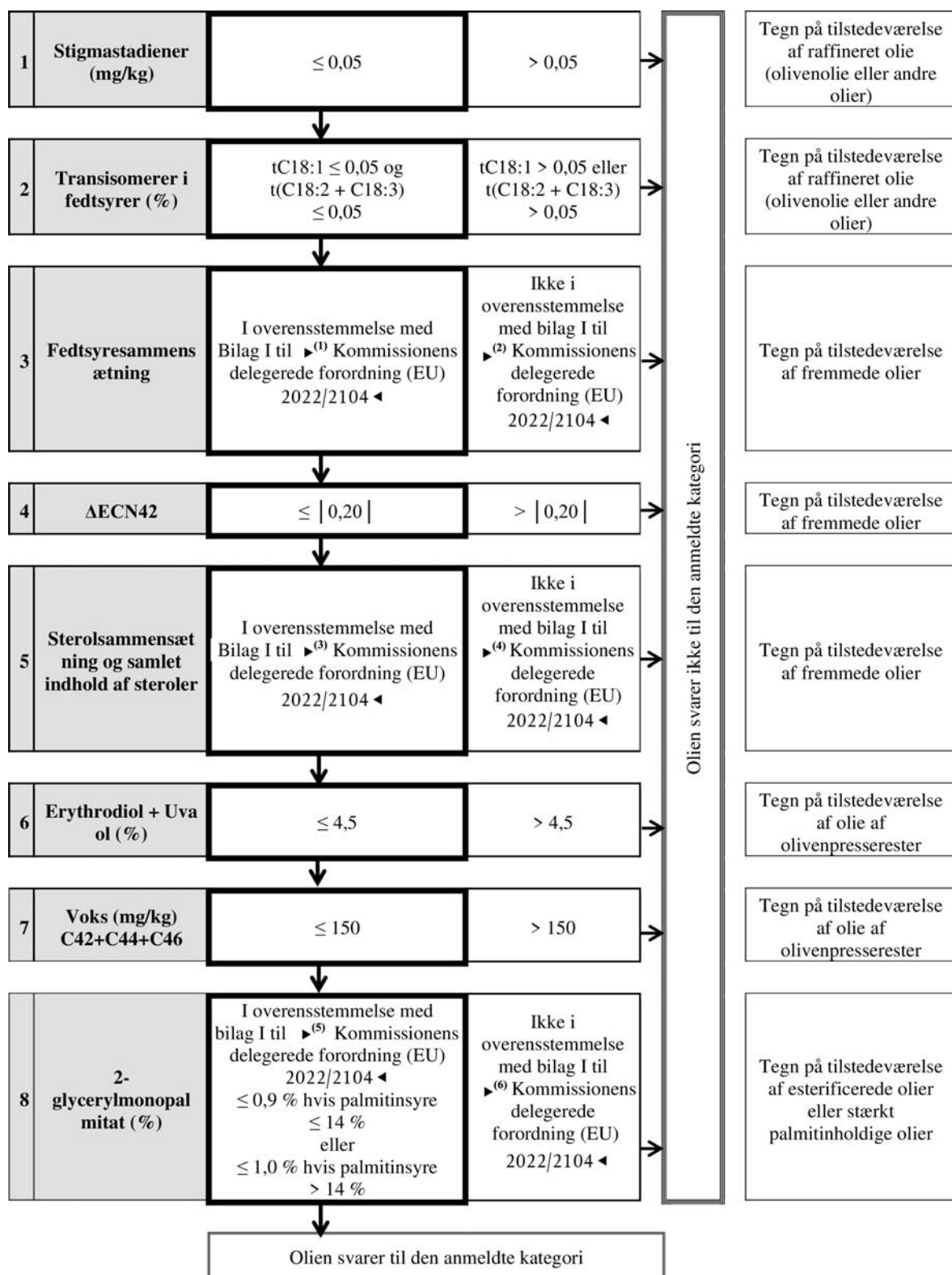
Tabel 2
Jomfruolie — Kvalitetskriterier



▼ B

Tabel 3

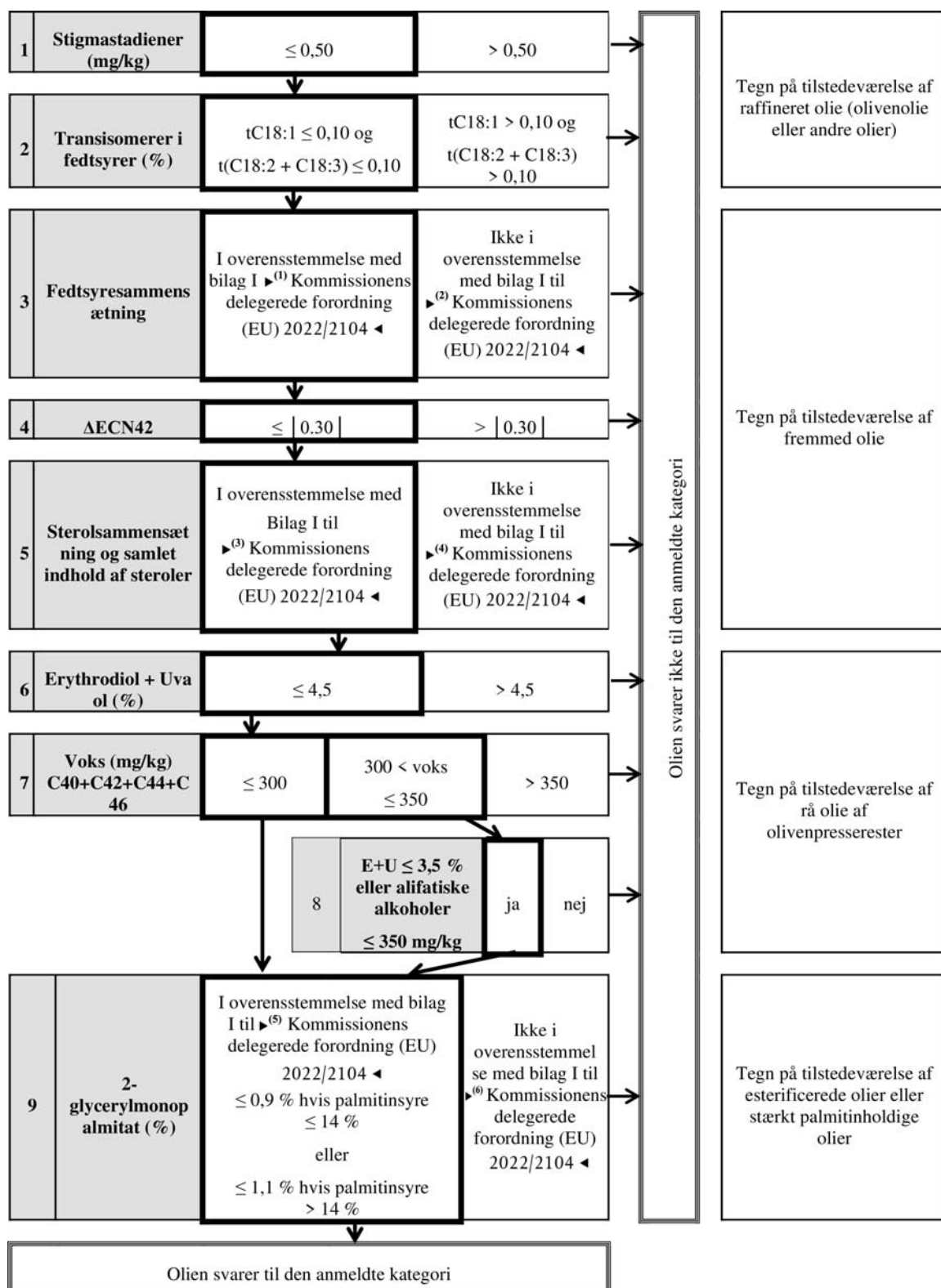
Ekstra jomfruolie og jomfruolie — Renhedskriterier



▼ B

Tabel 4

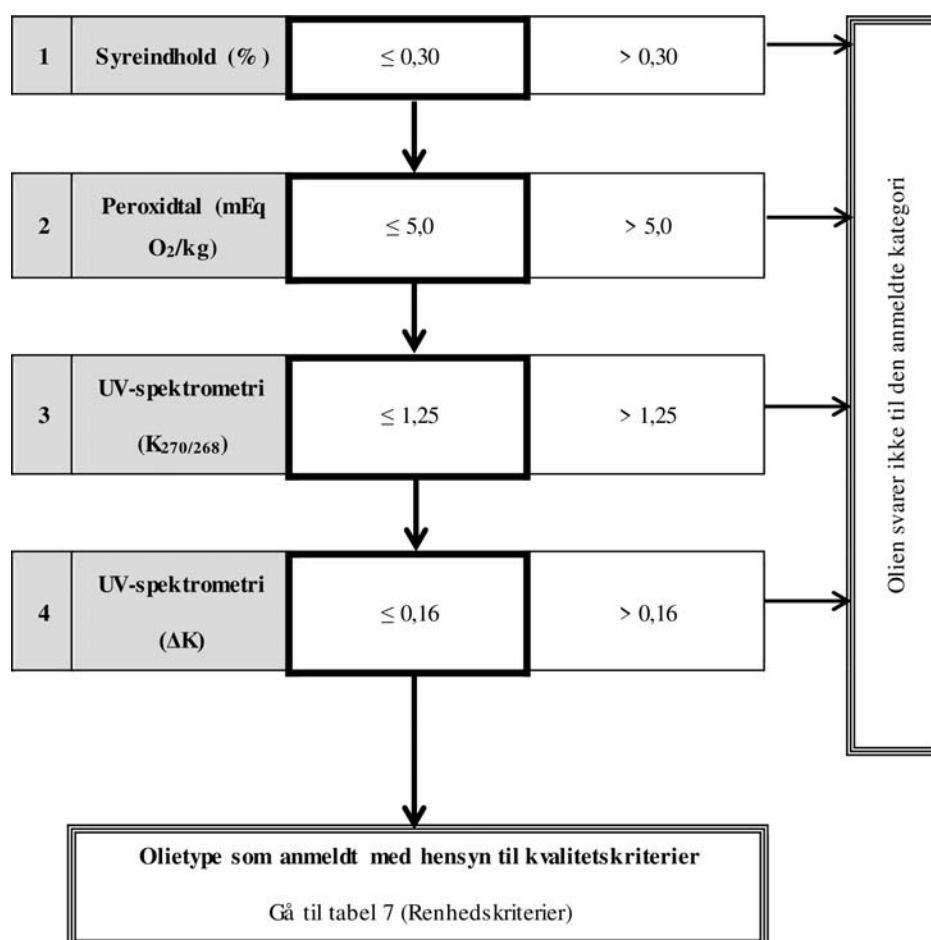
Bomolie — Renhedskriterier



▼ B

Tabel 5

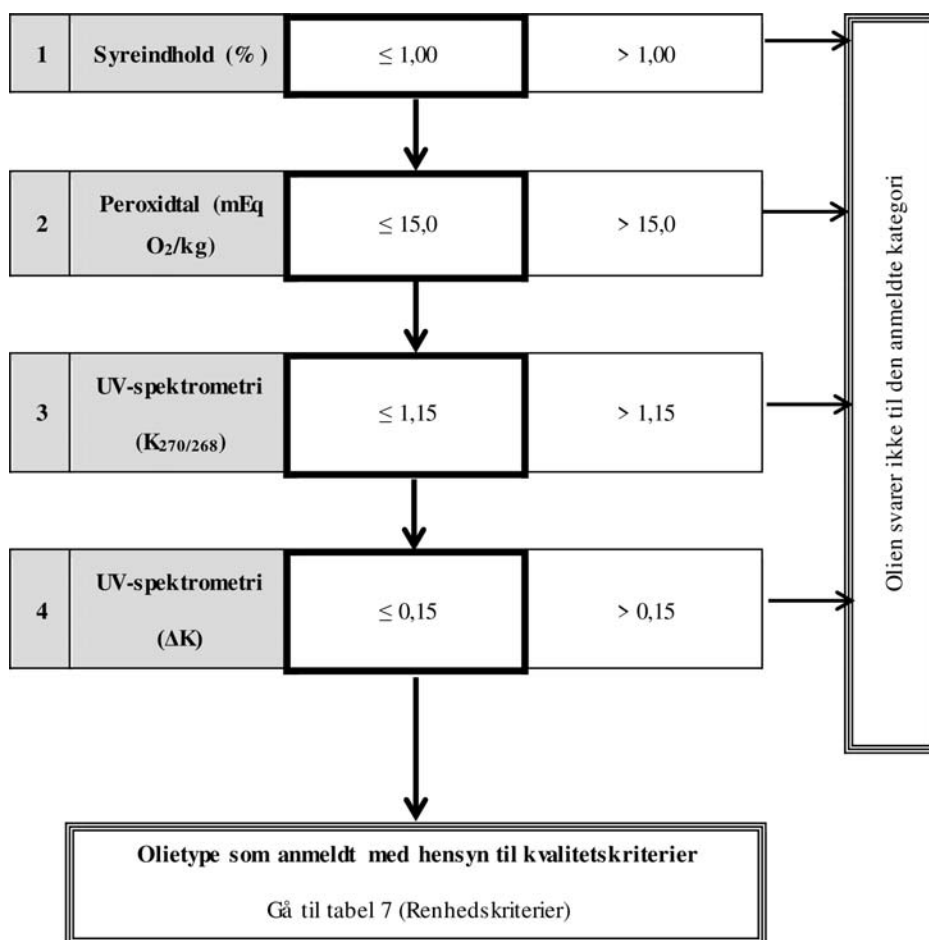
Raffineret olivenolie — Kvalitetskriterier



▼ B

Tabel 6

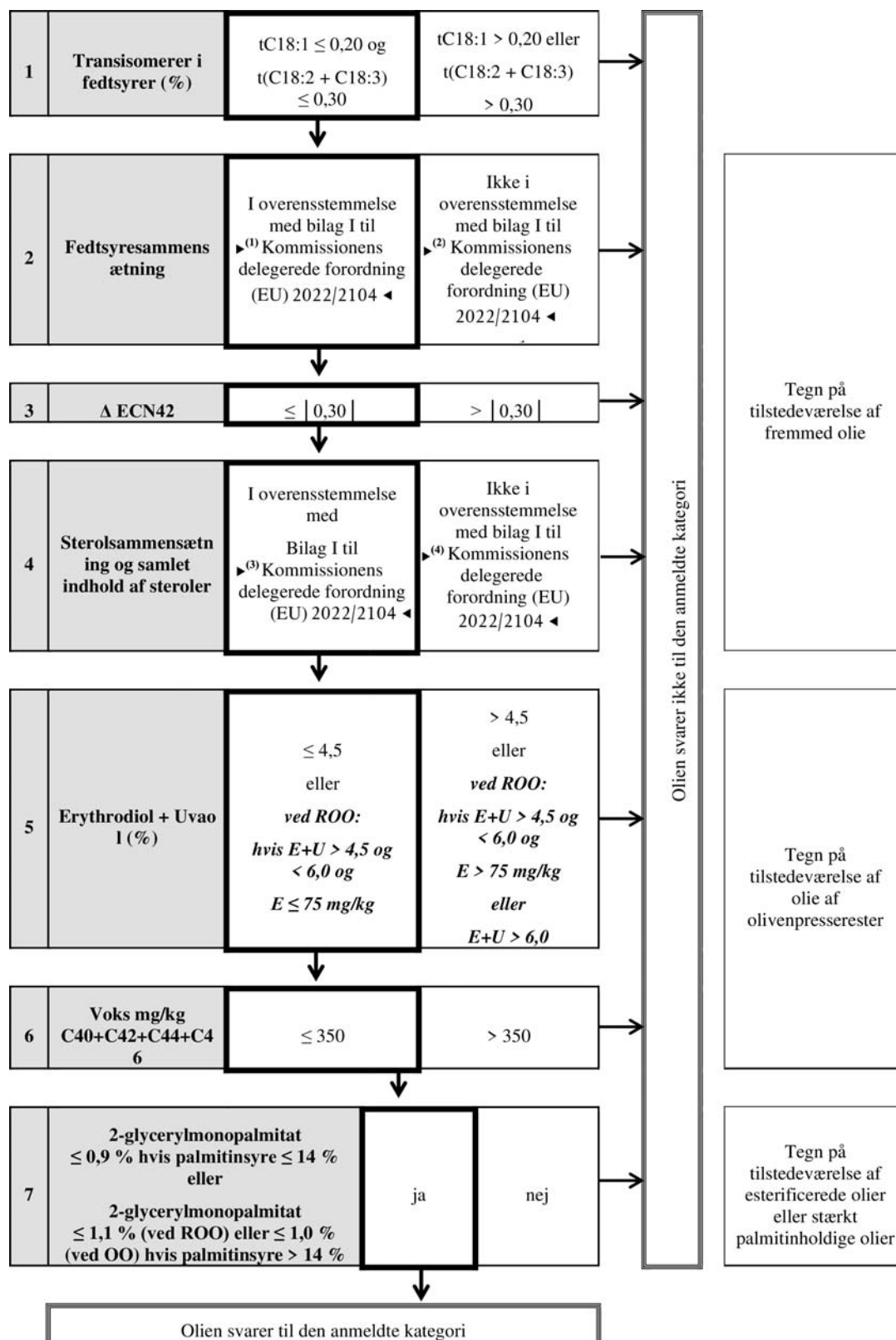
Olivenolie — (bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie) — Kvalitetskriterier



▼ B

Tabel 7

Raffineret olivenolie og olivenolie sammensat af raffineret olivenolie og jomfruolier — Renhedskriterier

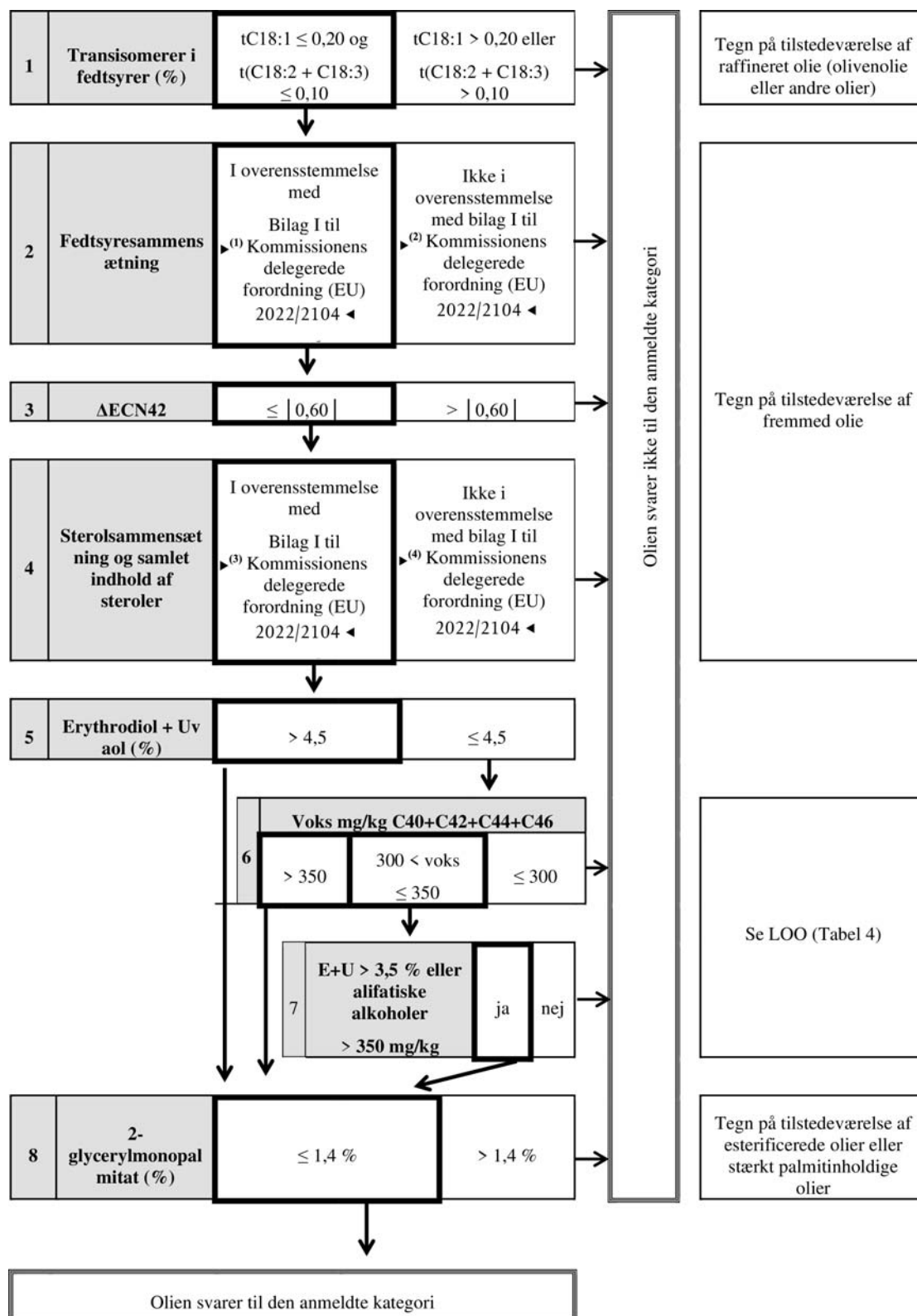


► (1) (2) (3) (4) C1

▼ B

Tabel 8

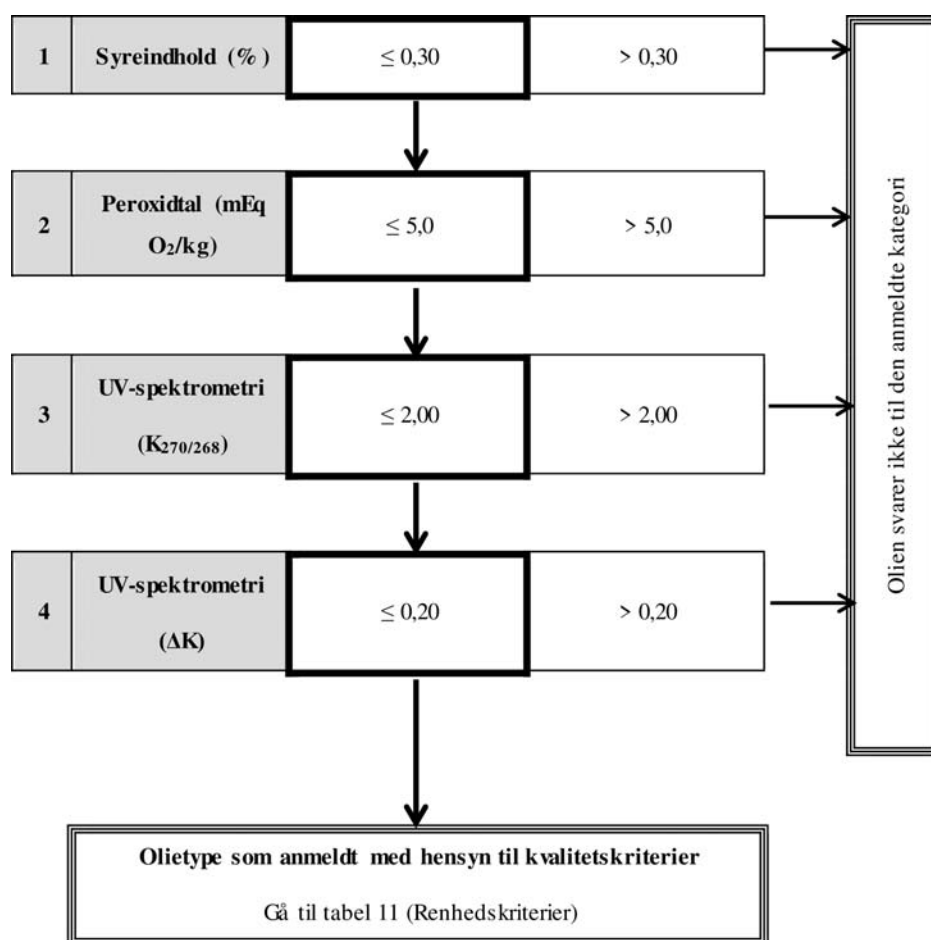
Rå olie af olivenpresserester — Renhedskriterier



▼ B

Tabel 9

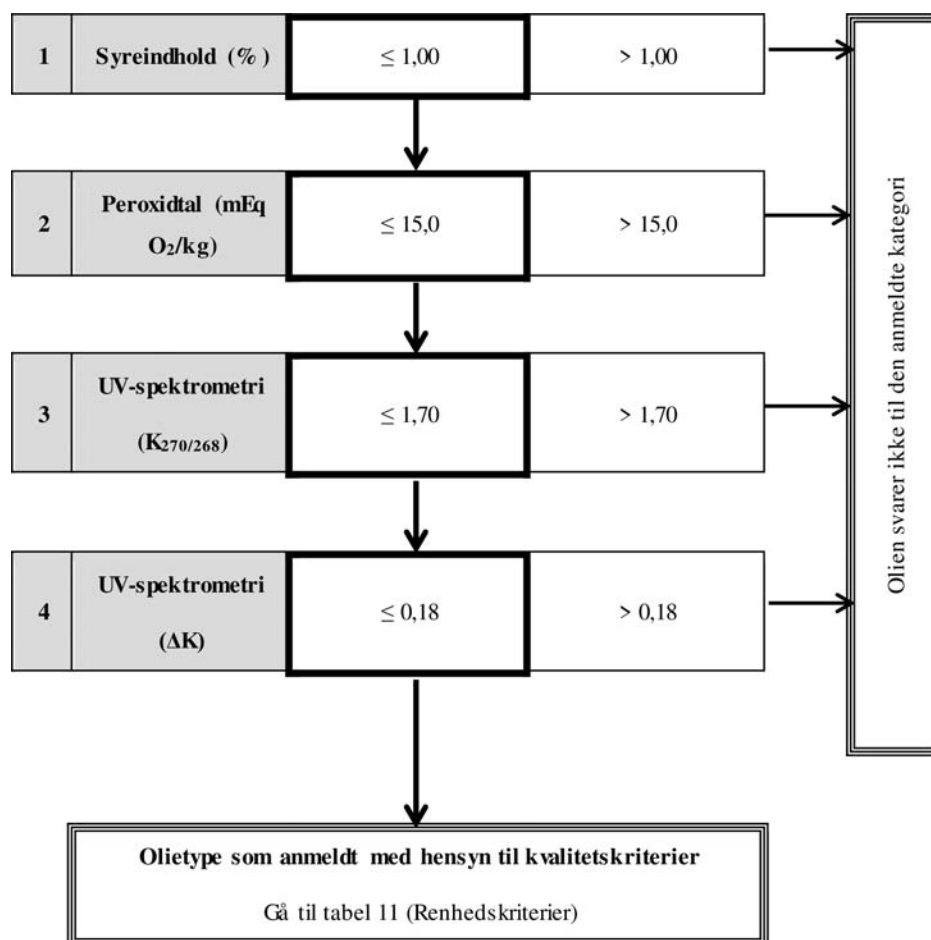
Raffineret olie af olivenpresserester — Kvalitetskriterier



▼ B

Tabel 10

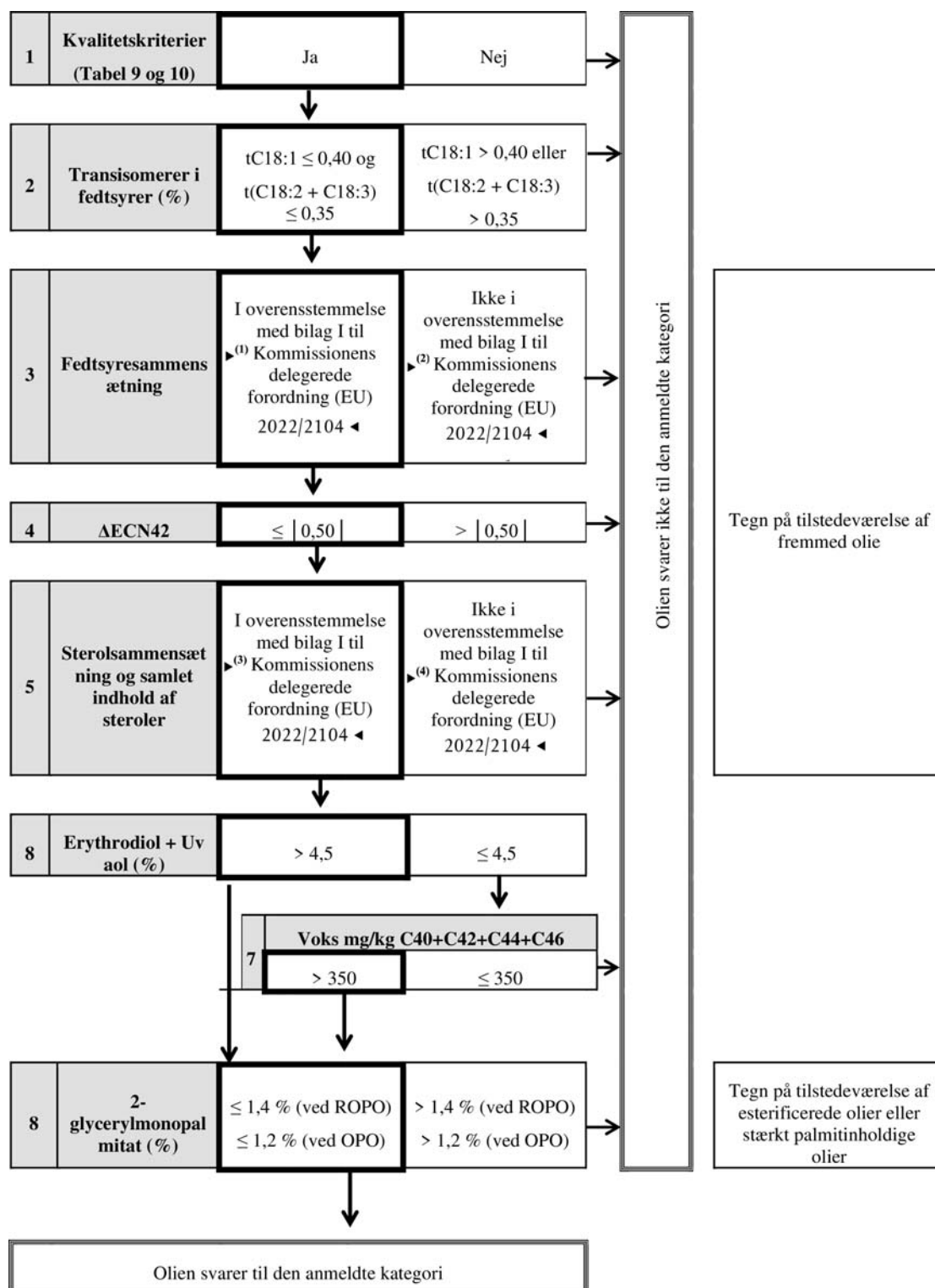
Olie af olivenpresserester — Kvalitetskriterier



▼ B

Tabel 11

Raffineret olie af olivenpresserester og olie af olivenpresserester — Renhedskriterier



*BILAG IV***Metode til måling af olieindholdet i presserester af oliven og restprodukter****1. MATERIALER****1.1. Apparatur**

- Eget ekstraktionsapparat, forsynet med en 200-250 ml kolbe.
- Elektrisk opvarmet bad (f.eks. sandbad, vandbad) eller varmeplade.
- Analysevægt.
- Ovn, der er indstillet til højst 80 °C.
- Elektrisk ovn med temperaturregulering, der kan indstilles til 103 °C ± 2 °C, og som muliggør luftindblæsning eller vakuum.
- Mekanisk mølle, der er let at rengøre, egnet til olivenoliekager, og som er i stand til at male uden opvarmning eller mærkbar reduktion af indholdet af vand, af flygtige stoffer og af stoffer, der kan uddrages ved hjælp af hexan.
- Ekstraktionshylster og vat eller filterpapir, fri for substanser, der kan uddrages ved hjælp af hexan.
- Ekssikator.
- Sigte med huller på 1 mm i diameter.
- Pimpsten i små korn, tørret.

1.2. Reagens

Teknisk n-hexan, hvis fordampningsrest ved fuldstændig fordampning er mindre end 0,002 g/100 ml.

2. FREMGANGSMÅDE**2.1. Forberedelse af analyseprøven**

Om nødvendigt males analyseprøven i den mekaniske mølle, der skal være omhyggeligt rengjort på forhånd, således at prøven kan reduceres til små partikler, der kan passere sien fuldstændigt.

Ca. en tyvendedel af prøven anvendes til en fuldstændig rengøring af møllen; denne formalede del bortkastes, og resten males, opsamles og blandes med omhu, hvorefter analysen straks foretages.

2.2. Prøvemængde

Der afvejes med 0,01 g nøjagtighed ca. 10 g af analyseprøven til prøvemængde, når formalingen er afsluttet.

2.3. Tilberedning af ekstraktionshylstret

Prøvemængden anbringes i hylstret, og dette lukkes med vandsugende vat. Såfremt der anvendes filterpapir, indpakkes prøven i dette papir.

2.4. Fortørring

Hvis presseresterne er meget fugtige (indhold af vand og flygtige stoffer på over 10 %), foretages der en fortørring, idet det fyldte hylster (eller filterpapir) anbringes en passende tid i ovnen, der højst kan opvarmes til 80 °C, således at indholdet af vand og flygtige stoffer bringes ned under 10 %.

▼B**2.5. Tilberedning af kolben**

Kolben, der indeholder en til to pimpstenskorn, som på forhånd er tørret i ovnen ved en temperatur på $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ og derefter afkølet mindst en time i eksikkatoren, vejes med 1 mg nøjagtighed.

2.6. Første ekstraktion

Hylstret (eller filterpapiret), der indeholder prøvemængden, anbringes i ekstraktionsapparatet. Den nødvendige mængde hexan hældes i kolben. Kolben tilsluttes ekstraktionsapparatet, og det hele anbringes i det elektrisk opvarmede bad. Opvarmningen reguleres således, at tilbageløbsmængden udgør mindst tre dråber i sekundet (moderat, ikke stærk kogning). Efter fire timers ekstraktion foretages afkøling. Hylstret udtages af ekstraktionsapparatet og anbringes i en luftstrøm for at fjerne størstedelen af det indeholdte opløsningsmiddel.

2.7. Anden ekstraktion

Hylstret tømmes i mikromøllen, og der males så fint som muligt. Anbring mængdemæssigt blandingen påny i hylstret og dette i ekstraktionsapparatet.

Ekstraktionen begynder påny, og den fortsættes endnu to timer, idet kolben med forrige ekstraktion anvendes.

Den opløsning, der opnås i ekstraktionskolben, skal være gennemsigtig. Såfremt dette ikke er tilfældet, filtreres der på et stykke filterpapir, idet den første kolbe og filterpapiret gentagne gange vaskes med hexan. Filtratet og afvaskningsopløsningen opsamles i en særskilt kolbe, der på forhånd er tørret og vejlet med 1 mg nøjagtighed.

2.8. Fjernelse af opløsningsmiddel og vejning af ekstraktet

Størstedelen af opløsningsmidlet fjernes ved destillation i elektrisk opvarmet vandbad. De sidste rester af opløsningsmidlet fjernes ved at opvarme kolben i ovnen ved $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ i 20 minutter. Fordampningen fremskyndes enten ved indblæsning af luft eller, bedre, inaktiv gas fra tid til anden eller ved anvendelse af vakuum.

Kolben afkøles i eksikkatoren i mindst en time, og den vejes med 1 mg nøjagtighed.

Der opvarmes på ny i 10 min. under samme forhold, hvorefter kolben afkøles i eksikkator og vejes.

Forskellen mellem to vejninger må ikke overstige 10 mg. I modsat fald opvarmes der på ny i perioder på ti minutter med efterfølgende afkøling og vejning, indtil forskellen i masse er højst 10 mg. Den sidste vejning af kolben noteres.

For hver prøvning foretages der to bestemmelser på samme prøve.

3. MÅLERESULTATER**3.1. Beregning og formel**

a) Ekstraktet udtrykt i masseprocent af produktet som leveret er lig med:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

hvor:

S = masseprocent af produktet som leveret

m_0 = massen i gram af den udtagne prøvemængde

m_1 = massen i gram af ekstraktet efter tørring.

▼B

Som resultat tages det aritmetiske gennemsnit af de to bestemmelser, såfremt ingen gentagelse af bestemmelsen er nødvendig.

Resultatet udtrykkes med en decimal

- b) Ekstraktet kan udtrykkes i relation til tørstoffet ved anvendelse af følgende formel:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{ekstrakt i \% fedtstof/trstof}$$

hvor:

S = masseprocent for ekstraktet af produktet som leveret (jf. punkt a))

U = indhold af vand og flygtige stoffer.

3.2. Repeterbarhed

Forskellen mellem resultaterne af de to samtidigt eller umiddelbart efter hinanden af samme analytiker foretagne bestemmelser, må ikke overstige 0,2 g ekstrakt ved hexan for 100 g prøve.

I modsat fald gentages analysen på to andre prøvemængder. Hvis forskellen også denne gang overstiger 0,2 g, tages som resultat det aritmetiske gennemsnit af de fire bestemmelser.

BILAG V

Formular til rapportering af resultatet af den overensstemmelseskontrol, der er nævnt i artikel 14, i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183

				Mærkning						Kemiske parametre			Organoleptiske kendetegn ⁽⁴⁾			Endelig konklusion	
Prøve	Kategori	Oprindel- sesland	Kontrol- sted ⁽¹⁾	Forskrift- smæssig beteg- nelse	Oprindel- sessted	Opbeva- ringsfor- skrifter	Fejlagtig informa- tion	Læselig- hed	C/NC ⁽³⁾	Para- metre uden for grænse- værdi- erne J/N	I bekræf- tende fald, hvilke? ⁽²⁾	C/NC ⁽³⁾	Median for mangler	Median for frug- tighed	C/NC ⁽³⁾	Foran- staltning, som kræves	Sanktion

⁽¹⁾ Indre marked (fabrik, tapperi, detailhandel), eksport, import.
⁽²⁾ Hvert kendetegn for olivenolie angivet i bilag I til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2022/2104 tildeles en kode.
⁽³⁾ Overensstemmende/ikke overensstemmende.
⁽⁴⁾ Kræves kun for jomfruolie som defineret i del VIII, punkt 1, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.