

## II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

## FORORDNINGER

## KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2022/2104

af 29. juli 2022

**om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår handelsnormer for olivenolie og om ophævelse af Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, særlig artikel 75, stk. 2, artikel 78, stk. 3 og 4, og artikel 88, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EU) nr. 1308/2013 ophævede og erstattede Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 <sup>(2)</sup>. I del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 1, i forordning (EU) nr. 1308/2013 fastsættes der regler om handelsnormer for olivenolie, og Kommissionen bemyndiges til at vedtage delegerede retsakter og gennemførelsesretsakter i denne henseende. For at sikre, at markedet for olivenolie fungerer efter hensigten inden for de nye retlige rammer, bør der vedtages visse bestemmelser ved hjælp af sådanne retsakter. Disse retsakter bør erstatte Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 <sup>(3)</sup> og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 <sup>(4)</sup>, som derfor bør ophæves.
- (2) Olivenolie har visse organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber, som betyder, at produktet i modsætning til de fleste andre vegetabiliske fedtstoffer kan afsættes på markedet til relativt høje priser, produktionsomkostningerne taget i betragtning. Som følge af denne markedssituation bør der fastsættes handelsnormer for olivenolie, som garanterer for produkternes kvalitet og bidrager til effektiv bekæmpelse af svig. Overvågningen af anvendelsen af handelsnormerne bør også gøres mere effektiv. Der bør med henblik herpå fastsættes særlige bestemmelser.
- (3) Erfaringerne i løbet af de seneste ti år med gennemførelsen af Unionens handelsnormer for olivenolie og af overensstemmelseskontrollen viser, at visse aspekter af regelsættet bør forenkles og præciseres.
- (4) For at muliggøre skelnen mellem de forskellige typer olivenolie bør de fysiske og kemiske kendetegn for hver af olivenoliekategoriernes og de organoleptiske egenskaber for jomfruolie fastlægges for at garantere de pågældende produkters renhed og kvalitet.

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) (EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1).

<sup>(3)</sup> Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder (EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1).

<sup>(4)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie (EUT L 12 af 14.1.2012, s. 14).

- (5) For ikke at vildlede forbrugerne og undgå at skabe illoyal konkurrence på markedet for olivenolie bør kun kategorier af olivenolie, som det er tilladt at sælge til den endelige forbruger, kunne blandes med andre vegetabiliske olier eller iblandes i fødevarer. For at tage hensyn til de forskellige forhold, der gør sig gældende for produkterne, bør det være muligt for medlemsstaterne at forbyde produktion af sådanne blandinger på deres område.
- (6) For at sikre, at den olivenolie, der sælges, er ægte, bør de emballager, der anvendes i detailhandelen, have en begrænset størrelse og være forsynet med en passende lukkeanordning. Medlemsstaterne bør dog kunne tillade en større kapacitet for emballager bestemt til storkøkkener.
- (7) For at lette forbrugerens valg af produkter er det afgørende, at de obligatoriske oplysninger på mærkningen angives på en letlæselig måde. Der bør derfor fastsættes regler vedrørende læsbarhed og for, hvordan de obligatoriske oplysninger skal samles inden for det primære synsfelt.
- (8) Navnene på olivenoliekategoriene bør være i overensstemmelse med de beskrivelser af den olivenolie, der afsættes i hver medlemsstat, i samhandelen inden for Unionen og i samhandelen med tredjelande, jf. del VIII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (9) Det fremgår af talrige videnskabelige undersøgelser, at lys og varme påvirker olivenolies kvalitet negativt. Derfor bør særlige betingelser vedrørende opbevaring tydeligt angives på mærkningen for at oplyse forbrugeren om de optimale opbevaringsforhold.
- (10) På grund af sædvaner i landbruget og lokale udvindings- eller blandingsmetoder kan jomfruolier til direkte afsætning have meget forskellige kvaliteter og smagskarakterer afhængigt af deres oprindelsessted. Det kan inden for en og samme oliekategori føre til prisforskelle, som forstyrrer markedet. For de øvrige kategorier af spiseolie er der ingen væsentlige forskelle med hensyn til oprindelse, og derfor kan angivelse af oprindelsessted på emballagen for sådanne olier få forbrugerne til at tro, at der er kvalitetsforskelle. For at undgå risikoen for forurening af markedet for olivenspiseolie bør der derfor indføres en obligatorisk EU-ordning for mærkning med oprindelsesstedet, som bør begrænses til »ekstra jomfruolie« og »jomfruolie«, der opfylder præcise betingelser.
- (11) I Unionen består en betydelig del af den ekstra jomfruolie og jomfruolie, der afsættes, af blandinger af olie med oprindelse i forskellige medlemsstater og tredjelande. Der bør fastsættes bestemmelser om sådanne blandingers oprindelsesmærkning.
- (12) En regional oprindelsesbetegnelse kan være omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) eller en beskyttet geografisk betegnelse (BGB) i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012<sup>(5)</sup>. For at undgå vildledning af forbrugerne og dermed potentielle markedsforstyrrelser bør kun regionale oprindelsesbetegnelser kunne tildeles en BOB og en BGB. Hvad angår importeret olivenolie, er det nødvendigt, at bestemmelserne om ikke-præferenceoprindelse i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013<sup>(6)</sup> overholdes.
- (13) Eksisterende varemærker, herunder geografiske betegnelser, bør fortsat kunne anvendes, forudsat at de tidligere er blevet officielt registreret i overensstemmelse med Rådets direktiv 89/104/EØF<sup>(7)</sup> eller Rådets forordning (EF) nr. 40/94<sup>(8)</sup>.
- (14) Hvis oprindelsesstedet for en ekstra jomfruolie eller en jomfruolie er anført at være Unionen eller en medlemsstat, er dette ikke alene en angivelse af stedet, hvor de pågældende oliven er høstet, men også af de udvindingsteknikker og -metoder, der har indflydelse på olivenoliens kvalitet og smag. Oprindelsesstedet bør derfor angives at være det geografiske område, i hvilket olivenolien er fremstillet, hvilket generelt svarer til det område, hvor olien er udvundet af olivenerne. I nogle tilfælde udvindes olien imidlertid på et andet sted, end hvor olivenerne er høstet, og der bør gives oplysning herom på emballagen eller på etiketter fastgjort på emballagen for at sikre, at forbrugerne ikke vildledes, og at markedet for olivenolie ikke forstyrres.

<sup>(5)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

<sup>(6)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 952/2013 af 9. oktober 2013 om EU-toldkodeksen (EUT L 269 af 10.10.2013, s. 1).

<sup>(7)</sup> Rådets første direktiv 89/104/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om varemærker (EFT L 40 af 11.2.1989, s. 1).

<sup>(8)</sup> Rådets forordning (EF) nr. 40/94 af 20. december 1993 om EF-varemærker (EFT L 11 af 14.1.1994, s. 1).

- (15) Hvis pakkevirksomheder godkendes på nationalt plan i henhold til artikel 6 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105 <sup>(9)</sup> om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie, bør mærkningen af olivenolie omfatte den alfanumeriske identifikation, der er tildelt emballeringsvirksomheden, for at kunne sikre større sporbarhed og forbrugerbeskyttelse.
- (16) I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 <sup>(10)</sup> må angivelser på etiketten ikke være af en sådan art, at de vildleder køberen hensyn til den pågældende olivenolies beskaffenhed eller ved at tillægge olien egenskaber, som den ikke har, eller ved at give indtryk af, at den har særlige kendetegn, som i virkeligheden er fælles for de fleste olier. For visse almindeligt anvendte, fakultative angivelser, der er specifikke for olivenolie, kræves der harmoniserede regler for præcist at definere sådanne anprisninger og sikre, at deres nøjagtighed kan kontrolleres. Eftersom visse angivelser anføres stadig hyppigere og er af økonomisk betydning, er det nødvendigt at fastsætte objektive kriterier for deres anvendelse for at skabe klarhed på markedet for olivenolie.
- (17) Således skal begreber som »første koldpresning« og »koldeekstraktion« svare til en teknisk defineret traditionel produktionsmetode.
- (18) Visse udtryk, der beskriver de organoleptiske egenskaber, der henviser til ekstra jomfruolies eller jomfruolies smag eller lugt, defineres i bilag IX til forordning (EU) nr. 1308/2013. For ikke at vildlede forbrugerne bør der i beskrivelsen af disse olier ikke anvendes andre betegnelser, der beskriver de organoleptiske egenskaber ved ekstra jomfruolie og jomfruolie. Anvendelsen af sådanne udtryk på etiketten for ekstra jomfruolie og jomfruolie bør forbeholdes olier, der er kontrolleret for at have disse kendetegn efter Det Internationale Olivenråds analysemetode.
- (19) Oplysning om syreindhold må ikke anføres alene, da det kan give forbrugerne den fejlagtige opfattelse, at det er et absolut kvalitetskriterium, mens det kun har kvalitativ værdi set i sammenhæng med de øvrige fysisk-kemiske parametre (peroxidtal, voksindhold og UV-absorbans). Når der oplyses om syreindhold, bør disse parametre derfor også angives.
- (20) For ikke at vildlede forbrugerne bør værdien for fysisk-kemiske parametre, når sådanne parametre angives på etiketten, være den maksimumsværdi, der kan opnås for parametrene ved udløbet af datoen for mindste holdbarhed.
- (21) For at give forbrugerne oplysninger om produktets alder bør det være tilladt for de erhvervsdrivende at angive høståret på etiketten for ekstra jomfruolie og jomfruolie, men kun når 100 % af beholderens indhold kommer fra ét enkelt høstår. Da olivenhøsten normalt begynder i løbet af efteråret og afsluttes om foråret det efterfølgende år, bør det præciseres, hvordan produktionsåret skal angives.
- (22) For at give forbrugerne oplysning om en olivenolies alder bør medlemsstaterne have mulighed for at gøre angivelsen af produktionsåret obligatorisk. For ikke at forstyrre det indre markedes funktion bør en sådan obligatorisk angivelse imidlertid begrænses til den indenlandske produktion af olivenolie fra oliven, der er høstet på den pågældende medlemsstats område, og som udelukkende er bestemt til det pågældende indenlandske marked. For at gøre det muligt for Kommissionen at overvåge anvendelsen af en sådan national afgørelse og revidere den tilgrundliggende EU-bestemmelse på baggrund af enhver relevant udvikling i det indre markedes funktion skal medlemsstaterne i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 <sup>(11)</sup> meddele deres afgørelse herom.

<sup>(9)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105 om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie (se side 23 i denne EUT).

<sup>(10)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

<sup>(11)</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 af 20. april 2017 om supplerings 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).

- (23) Det er nødvendigt at hindre, at levnedsmidler, som indeholder olivenolie, vildleder forbrugeren ved at fremhæve olivenoliens omdømme uden tydeligt at oplyse om produktets faktiske sammensætning. Etiketterne skal derfor indeholde en tydelig angivelse af, hvor stor en procentdel olivenolie, der indgår, og visse særlige angivelser ved produkter, der udelukkende består af en blanding af forskellige vegetabiliske olier. Endvidere skal der tages hensyn til de særlige bestemmelser om levnedsmidler i fast form, der udelukkende konserveres i olivenolie, som er fastsat i særlige forordninger, navnlig for sardiner, tun og bonit.
- (24) Af forenklingshensyn bør det for fødevarer, der udelukkende konserveres i olivenolie, ikke være et krav, at den tilsatte mængde olie i forhold til fødewarens samlede nettovægt skal angives på etiketten —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

#### Artikel 1

##### Anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der bestemmelser om:

- a) Kendetegnene for den olivenolie, der er nævnt i del VIII, nr. 1-6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
- b) Særlige handelsnormer for den olivenolie, der er nævnt i del VIII, nr. 1, litra a) og b), og nr. 3 og 6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, ved salg til den endelige forbruger i uforandret stand eller i en fødevare.

#### Artikel 2

##### Kategorier af olivenolie

1. Olivenolie, som besidder de kendetegn, der er anført:
  - a) i nr. 1 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være ekstra jomfruolie som omhandlet i del VIII, nr. 1, litra a), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - b) i nr. 2 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være jomfruolie som omhandlet i del VIII, punkt 1, litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - c) i nr. 3 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være bomolie som omhandlet i del VIII, nr. 1, litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - d) i nr. 4 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være raffineret olivenolie som omhandlet i del VIII, nr. 2, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - e) i nr. 5 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie som omhandlet i del VIII, nr. 3, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - f) i nr. 6 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være rå olie af olivenpresserester som omhandlet i del VIII, nr. 4, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - g) i nr. 7 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være raffineret olie af olivenpresserester som omhandlet i del VIII, nr. 5, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013
  - h) i nr. 8 i tabel A og B i bilag I til denne forordning, anses for at være olie af olivenpresserester som omhandlet i del VIII, nr. 6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
2. De kendetegn for olivenolie, der er opført i bilag I, fastlægges i overensstemmelse med gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105.

*Artikel 3***Blandinger og olivenolie i andre fødevarer**

1. Kun den olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), må indgå i blandinger af olivenolie og andre vegetabiliske olier.
2. Kun den olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), må indgå i andre fødevarer.
3. Medlemsstaterne kan forbyde fremstilling på deres område af blandinger af olivenolie og andre vegetabiliske olier som omhandlet i stk. 1 til internt forbrug. De kan dog ikke forbyde markedsføring på deres område af sådanne blandinger hidrørende fra andre lande, og de kan ikke forbyde fremstilling på deres område af sådanne blandinger med henblik på markedsføring i en anden medlemsstat eller til eksport.

*Artikel 4***Emballage**

1. Olie som omhandlet i artikel 1, litra b), må kun udbydes til den endelige forbruger i færdigpakninger, der højst må rumme fem liter. Denne emballage skal være forsynet med en åbningsanordning, der efter første åbning ikke længere er intakt, og emballagen skal være mærket i overensstemmelse med denne forordning.
2. Hvad angår olie som omhandlet i artikel 1, litra b), der er bestemt til konsum i restauranter, hospitaler, kantiner og lignende, kan medlemsstaterne afhængigt af, hvilken type storkøkken, der er tale om, fastsætte en maksimal kapacitet for emballager på over fem liter.

*Artikel 5***Mærkning**

1. Mærkning med oplysningerne i artikel 6-9 er obligatorisk.
2. Den forskriftsmæssige betegnelse som omhandlet i artikel 6, stk. 1, og, hvis det er relevant, oprindelsesstedet som omhandlet i artikel 8, stk. 1, skal være anbragt samlet i det primære synsfelt, jf. definitionen i artikel 2, stk. 2, litra l), i forordning (EU) nr. 1169/2011, enten på den samme etiket eller på flere etiketter, der er fastgjort på den samme beholder, eller direkte på den samme beholder. Disse oplysninger skal angives i deres helhed og i et ensartet tekstfelt.
3. Mærkning med oplysningerne i artikel 10, 11 og 12 er frivillig.

*Artikel 6***Forskriftsmæssig betegnelse og mærkning med oliekategori**

1. Beskrivelsen af den olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), betragtes som dens betegnelse ifølge forskrifterne, jf. artikel 2, stk. 2, litra n), i forordning (EU) nr. 1169/2011.
2. Etiketten på denne olie skal med tydelig og uudslettelig mærkning ud over beskrivelsen i stk. 1, men ikke nødvendigvis tæt på denne, være forsynet med følgende oplysninger om kategorien af olivenolie:
  - a) For ekstra jomfruolie:  
»olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer«
  - b) For jomfruolie:  
»olivenolie, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer«
  - c) For olivenolie — bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie:  
»olie, der udelukkende indeholder raffineret olivenolie og olie udvundet direkte af oliven«

- d) For olie af olivenpresserester:
- i) »olie, der udelukkende indeholder olie fremstillet ved behandling af det produkt, der er fremkommet efter udvinding af olivenolie, og olie udvundet direkte af oliven«, eller
  - ii) »olie, der udelukkende indeholder olie fremstillet ved behandling af olivenpresserester og olie udvundet direkte af oliven«.

#### Artikel 7

### Særlige betingelser vedrørende opbevaring

Hvad angår den olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), skal der på beholderen eller på en etiket fastgjort herpå være anført særlige betingelser vedrørende opbevaringen, navnlig at olien skal opbevares mørkt og køligt.

#### Artikel 8

### Oprindelsessted

1. Hvad angår ekstra jomfruolie og jomfruolie, jf. del VIII, nr. 1, litra a) og b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, skal oprindelsesstedet anføres på etiketten.
2. Hvad angår en olie, der er nævnt i del VIII, nr. 3 og 6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, skal oprindelsesstedet ikke anføres på etiketten.
3. Oprindelsesstedet i stk. 1 skal kun bestå af:
  - a) når det drejer sig om olivenolie med oprindelse i en medlemsstat eller et tredjeland i overensstemmelse med stk. 6 og 7, en henvisning til den pågældende medlemsstat, Unionen eller tredjelandet, alt efter hvad der er relevant, eller
  - b) når det drejer sig om blandinger af olivenolie med oprindelse i flere medlemsstater eller tredjelande i overensstemmelse med stk. 6 og 7, en af følgende angivelser, alt efter hvad der er relevant:
    - i) »blanding af olivenolie med oprindelse inden for Den Europæiske Union« eller en henvisning til Unionen
    - ii) »blanding af olivenolie med oprindelse uden for Den Europæiske Union« eller en henvisning til oprindelsen uden for Unionen
    - iii) »blanding af olivenolie med oprindelse inden for og uden for Den Europæiske Union« eller en henvisning til oprindelsen inden for Unionen eller uden for Unionen eller
  - c) en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse i henhold til forordning (EU) nr. 1151/2012.
4. Mærker eller virksomheders navne, for hvilke ansøgninger om registrering blev indgivet senest den 31. december 1998 i medfør af direktiv 89/104/EØF eller senest den 31. maj 2002 i medfør af forordning (EF) nr. 40/94, betragtes ikke som oprindelsessted, der er omfattet af nærværende forordning.
5. Ved import fra et tredjeland bestemmes oprindelsesstedet i overensstemmelse med artikel 59-63 i forordning (EU) nr. 952/2013
6. Et oprindelsessted, hvori navnet på en medlemsstat eller Unionen nævnes, skal svare til det geografiske område, hvori olivenerne er høstet, og hvori den mølle, på hvilken olien er udvundet af olivenerne, er beliggende.
7. Hvis olivenerne er høstet i en anden medlemsstat eller et andet tredjeland end den stat eller det land, hvori den mølle, på hvilken olien er udvundet af olivenerne, er beliggende, skal følgende anføres i oprindelsesstedet: »(ekstra) jomfruolie fremstillet i (Unionen eller navnet på den pågældende medlemsstat eller det pågældende tredjeland) af oliven høstet i (Unionen eller navnet på den pågældende medlemsstat eller det pågældende tredjeland)«.

*Artikel 9***Emballeringsvirksomhedens nummer**

For olie som omhandlet i artikel 1, litra b), skal etiketten, hvis det er relevant, være forsynet med den alfanumeriske identifikation af den emballeringsvirksomhed, der er godkendt i henhold til artikel 6 i gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105.

*Artikel 10***Fakultative forbeholdte udtryk**

Følgende betingelser gælder for anvendelsen af fakultative forbeholdte udtryk, jf. bilag IX til forordning (EU) nr. 1308/2013, som kan anføres på etiketten til olie som omhandlet i artikel 1, litra b), i nærværende forordning:

- a) Angivelsen »første koldpresning« må kun anvendes for ekstra jomfruolie eller jomfruolie, der er udvundet ved under 27 °C ved en første presning af olivenmassen i et traditionelt udvindingssystem med hydrauliske presser.
- b) Angivelsen »koldeekstraktion« må kun anvendes for ekstra jomfruolie eller jomfruolie, der er udvundet ved under 27 °C ved filtrering eller centrifugering af olivenmassen.
- c) Der må kun anføres organoleptiske egenskaber, der henviser til smag eller lugt, for ekstra jomfruolie og jomfruolie. Kun de organoleptiske egenskaber, der er fastlagt i bilag IX til forordning (EU) nr. 1308/2013, må anføres på etiketten, og kun hvis de er baseret på en vurdering foretaget efter den metode, der er nævnt i nr. 5 i bilag I til gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105. De definitioner og resultatintervaller, hvormed det er muligt at angive disse organoleptiske egenskaber, er anført i bilag II til nærværende forordning;
- d) Angivelsen af det maksimale syreindhold, der forventes på datoen for mindste holdbarhed, jf. artikel 9, stk. 1, litra f), i forordning (EU) nr. 1169/2011, må kun være angivet, hvis der i samme synsfelt og med typer af samme størrelse er anført maksimumsværdi for peroxidtal, voksindhold og UV-absorbans, der fastlægges i henhold til gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105, der forventes på nævnte dato.

*Artikel 11***Angivelse af høståret**

1. Kun ekstra jomfruolie og jomfruolie, jf. del VIII, nr. 1, litra a) og b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 må være forsynet med angivelse af høståret.
2. Høståret må kun angives, hvis 100 % af beholderens indhold stammer fra nævnte høst, og skal angives på etiketten enten i form af de pågældende produktionsår, jf. artikel 6, litra f), i forordning (EU) nr. 1308/2013, eller i form af måneden eller høståret, i nævnte rækkefølge. Måneden svarer i så fald til den måned, hvori olien blev udvundet af olivenerne.
3. Medlemsstaterne kan beslutte høståret i stk. 1 skal angives på etiketten for den olivenolie, der er omhandlet i nævnte stykke, for deres indenlandske produktion, der er fremstillet af oliven høstet på deres område, og udelukkende bestemt til deres nationale markeder.
4. Afgørelsen i stk. 3 er ikke til hinder for, at olivenolier, der er mærket før datoen for afgørelsens ikrafttræden, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.
5. Medlemsstaterne underretter Kommissionen om den beslutning, der er omhandlet i stk. 3, i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183.

## Artikel 12

### Angivelse af olivenolie uden for ingredienslisten i blandinger og fødevarer

1. Hvis det på etiketten andetsteds end i ingredienslisten ved ord, billeder eller grafiske fremstillinger fremhæves, at der er olie som omhandlet i artikel 1, litra b), skal varebetegnelsen for den pågældende blanding være som følger: »Blanding af vegetabiliske olier (eller de specifikke betegnelser for de pågældende vegetabiliske olier) og olivenolie«, umiddelbart efterfulgt af procentdelen af sådanne olier i blandingen.
2. Tilstedeværelse af olie som omhandlet i artikel 1, litra b), må kun fremhæves ved brug af billeder eller grafiske fremstillinger på etiketten til en blanding som omhandlet i stk. 1, hvis den udgør mere end 50 % af den pågældende blanding.
3. Med undtagelse af fødevarer i fast form, som udelukkende er konserveret i olivenolie, navnlig de produkter, der er omhandlet i Rådets forordning (EØF) nr. 2136/89 <sup>(12)</sup> og (EØF) nr. 1536/92 <sup>(13)</sup>, og hvis tilstedeværelsen af olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), i denne forordning, er angivet på etiketten andetsteds end i ingredienslisten ved brug af ord, billeder eller grafik, skal fødevarens betegnelse umiddelbart efterfølges af den procentdel, som den tilsatte olie udgør af fødevarens samlede nettovægt.
4. Den procentdel af tilsat olie, der er nævnt i artikel 1, litra b), i forhold til den samlede nettovægt af den fødevarer, der er omhandlet i denne artikels stk. 3, kan erstattes af procentdelen af tilsat olie i forhold til den samlede vægt af fedtstoffer, hvorefter udtrykket »fedtprocent« tilføjes.
5. Betegnelserne i artikel 6, stk. 1, kan erstattes af ordet »olivenolie« på etiketten for de produkter, der er omhandlet i nærværende artikels stk. 1 og 3.

Hvis der indgår olie af olivenpresserester, anvendes »olie af olivenpresserester« dog i stedet for »olivenolie«.

6. Hvis der tilsættes andre fødevarer til olie som omhandlet i artikel 1, litra b), må den fødevarer, der fremkommer, ikke være forsynet med nogen af de forskriftsmæssige betegnelser, der er nævnt i artikel 6.

## Artikel 13

### Ophævelse

Forordning (EØF) nr. 2568/91 og gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 ophæves.

Henvisninger til de ophævede forordninger gælder som henvisninger til nærværende forordning og gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105 og læses efter sammenligningstabellen i bilag III til nærværende forordning.

## Artikel 14

### Ikrafttræden

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

<sup>(12)</sup> Rådets forordning (EØF) nr. 2136/89 af 21. juni 1989 om fælles handelsnormer for sardinkonserves og varebetegnelser for sardinkonserves og sardintypekonserves (EFT L 212 af 22.7.1989, s. 79).

<sup>(13)</sup> Rådets forordning (EØF) nr. 1536/92 af 9. juni 1992 om fælles handelsnormer for tun- og bonitkonserves (EFT L 163 af 17.6.1992, s. 1).

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. juli 2022.

*På Kommissionens vegne*  
Ursula VON DER LEYEN  
*Formand*

---

## KENDETEGN FOR OLIVENOLIE

## A. Kvalitetssegenskaber

Kategori	Syreindhold (%) <sup>(*)</sup>	Peroxidtal (mEq O <sub>2</sub> /kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>268</sub> eller K <sub>270</sub>	ΔK	Organoleptiske kendetegn		Fedtsyreethylestere (mg/kg)
						Median for mangler (Md) (°) (°)	Median for egenskaben frugtagtig (Mf) (°)	
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Jomfruolie	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Bomolie	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (°)	—	—
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Rå olie af olivenpresserester	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Olie af olivenpresserester	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(<sup>1</sup>) Ved medianen for manglerne forstås medianen for den mangel, der opfattes med den største intensitet.

(<sup>2</sup>) Når medianen for egenskaben bitter og/eller skarp er større end 5,0, skal panellederen indberette det.

(<sup>3</sup>) Medianen for mangler kan være 3,5 eller derunder, hvis medianen for frugtagtig er 0,0.

B. Renhedsegenskaber

Kategori	Fedtsyresammensætning <sup>(1)</sup>						Summen af isomerer af transolie-syre (%)	Summen af translinol-syre og isomerer af translino-lensyre (%)	Stigmastadi-ener (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-glycerylmonopalmitat (%)
	Myris-tinsyre (%)	Linolen-syre (%)	Arachin-syre (%)	Eicosen-syre (%)	Behen-syre (%)	Ligno-cerin-syre (%)					
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,03	≤1,00 <sup>(2)</sup> -1,00 <sup>(2)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
2. Jomfruolie	≤ 0,03	≤1,00 <sup>(2)</sup> -1,00 <sup>(2)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
3. Bomolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤  0,30	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt ≤ 14,00 % ≤ 1,1 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt ≤ 14,00 % ≤ 1,1 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
5. Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
6. Rå olie af olivenpresse-rester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤  0,60	≤ 1,4
7. Raffineret olie af oliven-presserester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,4
8. Olie af olivenpressere-ster	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,2

- (<sup>1</sup>) Indhold af andre fedtsyrer (%): palmitinsyre: 7,00-20,00; palmitolsyre: 0,30-3,50; heptadecansyre: ≤ 0,40; heptadecensyre ≤ 0,60; stearinsyre: 0,50-5,00; oliesyre: 55,00- 85,00; linolsyre: 2,50-21,00.  
 (<sup>2</sup>) Hvis indholdet af linolsyre er over 1,00, men på 1,40 eller derunder, skal forholdet mellem tilsyneladende β-sitosterol og campesterol være på 24 eller derover.  
 (<sup>3</sup>) Summen af isomerer, der eventuelt kan adskilles på kapillarsøjle.

Tabel B fortsat

Kategori	Sterolsammensætning						Steroler i alt (mg/kg)	Erythrodiol og uvaol (%) ( <sup>4</sup> )	Voks (mg/kg) ( <sup>5</sup> )
	Kolesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol ( <sup>1</sup> ) (%)	Stigmasterol (%)	Tilsyneladende β-sitosterol ( <sup>2</sup> ) (%)	Δ-7-stigmastenol( <sup>1</sup> ) (%)			
1. Ekstra jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Bomolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ( <sup>3</sup> )	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ( <sup>3</sup> )
4. Raffineret olivenolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ( <sup>4</sup> )	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Rå olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ( <sup>5</sup> )	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ( <sup>5</sup> )
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(<sup>1</sup>) Se tillægget til dette bilag.

(<sup>2</sup>) Tilsyneladende β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+ β-sitosterol+sitostanol+ Δ-5-avenasterol+ Δ-5,24-stigmastadienol.

(<sup>3</sup>) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som bomolie, hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på 350 mg/kg eller derunder, eller hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på 3,5 % eller derunder.

(<sup>4</sup>) Olier, der har et indhold af erythrodiol + uvaol på mellem 4,5 og 6 %, skal have et indhold af erythrodiol på 75 mg/kg eller derunder.

(<sup>5</sup>) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som rå olie af olivenpresserester, hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på over 350 mg/kg, og hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på over 3,5 %.

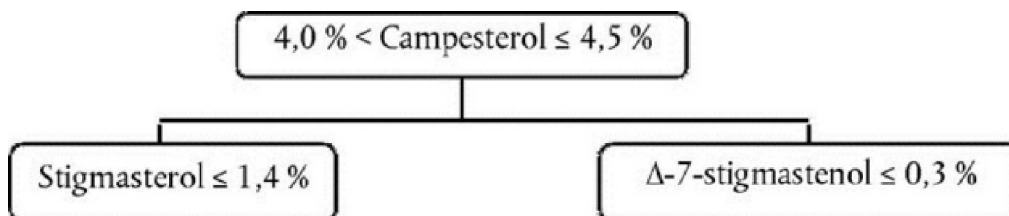
Noter:

- a) Analyseresultaterne skal anføres med lige så mange decimaler som dem, der er angivet for hvert kendetegn. Sidste ciffer skal forhøjes med en enhed, hvis det følgende ciffer er større end 4.
- b) Hvis de fastsatte grænseværdier overskrides for blot ét kendetegn, klassificeres olien i en anden kategori eller erklæres for ikke-overensstemmende med henblik på denne forordning.
- c) Ved bomolie kan begge kvalitetskendtegn med en asterisk (\*) samtidig afvige fra de grænseværdier, der er fastlagt for denne kategori.
- d) Hvis et kvalitetskendtegn er mærket med to asterisker (\*\*), betyder det for rå olie af olivenpresserester, at alle grænseværdier ikke behøver være opfyldt samtidig. Ved olie af olivenpresserester og raffineret olie af olivenpresserester kan en af de gældende grænseværdier afvige fra de pågældende værdier

## Tillæg

## Beslutningsskemaer

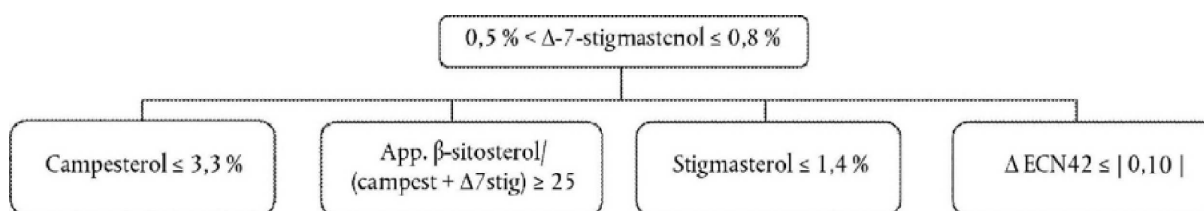
Campesterol-beslutningsskema for jomfruolie og ekstra jomfruolie:



De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

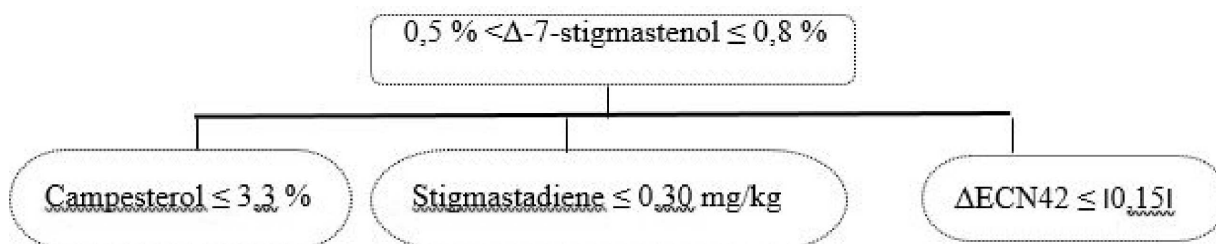
Delta-7-stigmastenol-beslutningsskema for:

— Ekstra jomfruolie og jomfruolie



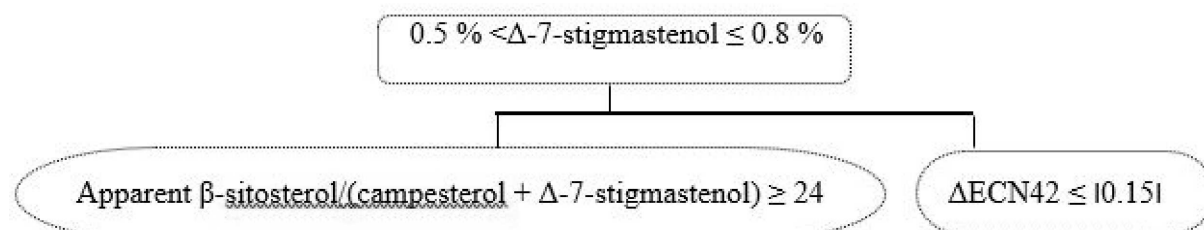
De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

— Bomolie



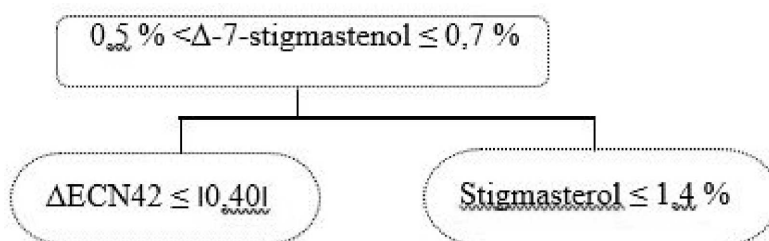
De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

— Raffineret olivenolie og olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie



De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

— **Rå olie af olivenpresserester, raffineret olie af olivenpresserester og olie af olivenpresserester**



De øvrige parametre skal overholde de grænseværdier, der er fastsat i denne forordning.

## BILAG II

**Definitioner af fakultative ord og udtryk for organoleptiske kendetegn på etiketter**

Lederen af det smagspanel, der er nedsat i henhold til artikel 10 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105, kan på anmodning attestere, at de bedømte olier overholder de definitioner og intervaller, der udelukkende svarer til følgende udtryk i forhold til intensiteten og opfattelsen af egenskaberne.

Positive egenskaber (frugtagtig, bitter og skarp): I forhold til intensiteten af opfattelsen benyttes udtrykkene:

*Intens*, hvis medianen for den pågældende egenskab er på over 6,0.

*Middel*, hvis medianen for den pågældende egenskab er på over 3,0, men lavere eller lig med 6,0.

*Let*, hvis medianen for den pågældende egenskab er på 3,0 eller derunder.

*Frugtagtig*: En række olfaktoriske fornemmelser, der afhænger af olivensorten, og som kendetegner olie, som er udvundet af sunde og friske frugter, i hvilken hverken grøn eller moden frugt er fremherskende. De opfattes direkte og/eller via den bageste del af næsen.

*Umoden frugt*: En række olfaktoriske fornemmelser, der afhænger af olivensorten og minder om umoden frugt, og som kendetegner olie, som er udvundet af umodne, sunde og friske frugter. De opfattes direkte og/eller via den bageste del af næsen.

*Moden frugt*: En række olfaktoriske fornemmelser, der afhænger af olivensorten og minder om moden frugt, og som kendetegner olie, som er udvundet af sunde, friske frugter. De opfattes direkte og/eller via den bageste del af næsen.

*Afbalanceret olie*: Olie, der ikke viser tegn på mangel på balance. Ved afbalanceret forstås den lugt-, smags- og berøringsfornemmelse, hvor medianen for egenskaben bitter og medianen for egenskaben skarp ikke er mere end 2,0 point større end medianen for egenskaben frugtagtig.

*Mild olie*: Olie, hvor medianen for egenskaben bitter og medianen for egenskaben skarp er 2,0 eller derunder.

Udtryk, der kræver fremlæggelse af et organoleptisk testbevis	Median for egenskaben
Frugtagtig	—
Moden frugt	—
Umoden frugt	—
Let frugtagtig	$\leq 3,0$
Middel frugtagtig	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intenst frugtagtig	$> 6,0$
Let moden frugt	$\leq 3,0$
Middel moden frugt	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intenst moden frugt	$> 6,0$
Let umoden frugt	$\leq 3,0$
Middel umoden frugt	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intenst umoden frugt	$> 6,0$
Let bitterhed	$\leq 3,0$
Middel bitterhed	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intens bitterhed	$> 6,0$
Let skarphed	$\leq 3,0$

Middel skarphed	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intens skarphed	$> 6,0$
Afbalanceret olie	Medianen for egenskaben bitter og medianen for egenskaben skarp er ikke over 2,0 point over medianen for frugtagtighed
Mild olie	Medianen for egenskaben bitter og medianen for egenskaben skarp er 2,0 eller derunder.

## BILAG III

## Sammenligningstabel

Gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012	Forordning (EØF) nr. 2568/91	Nærværende forordning	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105
_____	_____	Artikel 1, litra a)	
_____	_____		Artikel 1
_____	_____		Artikel 2, stk. 2
Artikel 1, stk. 1		Artikel 1, litra b), og artikel 1, stk. 2	
Artikel 1, stk. 2		Artikel 1, litra b)	
Artikel 2, stk. 1		Artikel 4, stk. 1	
Artikel 2, stk. 2		Artikel 4, stk. 2	
Artikel 3, stk. 1		Artikel 6, stk. 1	
Artikel 3, stk. 2, litra a)-d)		Artikel 6, stk. 2, litra a)-d)	
Artikel 4, stk. 1, første afsnit		Artikel 8, stk. 1	
Artikel 4, stk. 1, andet afsnit		Artikel 8, stk. 2	
Artikel 4, stk. 1, tredje afsnit		—	
Artikel 4, stk. 2		Artikel 8, stk. 3	
Artikel 4, stk. 3		Artikel 8, stk. 4	
Artikel 4, stk. 4		Artikel 8, stk. 5	
Artikel 4, stk. 5, første afsnit		Artikel 8, stk. 6	
Artikel 4, stk. 5, andet afsnit		Artikel 8, stk. 7	
Artikel 4a		Artikel 7	
Artikel 4b		Artikel 5	
Artikel 5, stk. 1, litra a)-d)		Artikel 10, litra a)-d)	
Artikel 5, stk. 1, litra e)		Artikel 11, stk. 1 og 2	
Artikel 5, andet afsnit		-	
Artikel 5a, stk. 1		Artikel 11, stk. 3	
Artikel 5a, stk. 2		Artikel 11, stk. 4	
Artikel 5a, stk. 3		Artikel 11, stk. 5	
Artikel 6, stk. 1, første afsnit		Artikel 12, stk. 1	

Gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012	Forordning (EØF) nr. 2568/91	Nærværende forordning	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105
Artikel 6, stk. 1, andet afsnit		Artikel 12, stk. 2	
Artikel 6, stk. 1, tredje afsnit		Artikel 3, stk. 3	
Artikel 6, stk. 2, første afsnit		Artikel 12, stk. 3	
Artikel 6, stk. 2, andet afsnit		Artikel 12, stk. 4	
Artikel 6, stk. 3		Artikel 12, stk. 5	
—	—	Artikel 12, stk. 6	
Artikel 6, stk. 4		—	
Artikel 7			Artikel 5, stk. 2
Artikel 8, stk. 1			Artikel 2, stk. 3
Artikel 8, stk. 2			Artikel 4, stk. 3
Artikel 8, stk. 3			Artikel 4, stk. 2
Artikel 8, stk. 4			Artikel 4, stk. 3
Artikel 8a			Artikel 2, stk. 1, og artikel 4, stk. 1
Artikel 9, stk. 1, første afsnit			Artikel 13, stk. 1
Artikel 9, stk. 1, andet afsnit			Artikel 13, stk. 2
Artikel 9, stk. 1, tredje afsnit			—
Artikel 9, stk. 1, fjerde afsnit			—
Artikel 9, stk. 1, femte afsnit			—
Artikel 9, stk. 2, første afsnit			Artikel 6, stk. 1
Artikel 9, stk. 2, andet afsnit, litra a), b) og c)			Artikel 6, stk. 2, litra a), b) og c)
Artikel 9, stk. 2, tredje afsnit		Artikel 9	
—			Artikel 6, stk. 3
Artikel 10, stk. 1, indledende tekst			Artikel 14
Artikel 10, stk. 1, litra a)-d), og andet afsnit			—
Artikel 10a			Artikel 14
Bilag I		—	
Bilag II		—	

Gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012	Forordning (EØF) nr. 2568/91	Nærværende forordning	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105
	Artikel 1, stk. 1	Artikel 2, stk. 1, litra a), og artikel 2, stk. 1, litra b)	
	Artikel 1, stk. 2	Artikel 2, stk. 1, litra c)	
	Artikel 1, stk. 3	Artikel 2, stk. 1, litra d)	
	Artikel 1, stk. 4	Artikel 2, stk. 1, litra e)	
	Artikel 1, stk. 5	Artikel 2, stk. 1, litra f)	
	Artikel 1, stk. 6	Artikel 2, stk. 1, litra g)	
	Artikel 1, stk. 7	Artikel 2, stk. 1, litra h)	
—	—	Artikel 2, stk. 2	
—	—	Artikel 3, stk. 1 og 2	
	Artikel 2, stk. 1		Artikel 7
	Artikel 2, stk. 1, litra a)		Bilag I, punkt 1
	Artikel 2, stk. 1, litra b)		Bilag I, punkt 2
	Artikel 2, stk. 1, litra c)		—
	Artikel 2, stk. 1, litra d)		—
	Artikel 2, stk. 1, litra e)		Bilag I, punkt 3
	Artikel 2, stk. 1, litra f)		Bilag I, punkt 4
	Artikel 2, stk. 1, litra g)		Bilag I, punkt 5
	Artikel 2, stk. 1, litra h)		—
	Artikel 2, stk. 1, litra i)		Bilag I, punkt 6
	Artikel 2, stk. 1, litra j)		Bilag I, punkt 7
	Artikel 2, stk. 1, litra k)		Bilag I, punkt 8
	Artikel 2, stk. 1, litra l)		Bilag I, punkt 9
	Artikel 2, stk. 1, litra m)		Bilag I, punkt 10
	Artikel 2, stk. 2, første afsnit, og del af punkt 9.4 i bilag XII		Artikel 10, stk. 1
	Artikel 2, stk. 2, andet afsnit		Artikel 11, stk. 1
	Artikel 2, stk. 2, tredje afsnit		Artikel 11, stk. 2

Gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012	Forordning (EØF) nr. 2568/91	Nærværende forordning	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105
	—		Artikel 11, stk. 3
	Del af punkt 9.4 i bilag XII		Artikel 11, stk. 4
	Artikel 2, stk. 3, første afsnit		Artikel 3, stk. 1
	Artikel 2, stk. 3, andet afsnit		Artikel 3, stk. 2
	Artikel 2, stk. 4, første afsnit		Artikel 9, stk. 2
	Artikel 2, stk. 4, andet afsnit		Artikel 9, stk. 3
	Artikel 2, stk. 4, tredje afsnit		Artikel 9, stk. 4
	Artikel 2, stk. 5		Artikel 9, stk. 5
	Artikel 2a, stk. 1		Artikel 3, stk. 1
	Artikel 2a, stk. 2		Artikel 3, stk. 3
	Artikel 2a, stk. 3		Artikel 3, stk. 4
	Artikel 2a, stk. 4, første afsnit		Artikel 3, stk. 5
	Artikel 2a, stk. 4, andet afsnit		Artikel 3, stk. 2
	Artikel 2a, stk. 5		Artikel 9, stk. 1
	Artikel 3, stk. 1		Artikel 13, stk. 1
	Artikel 3, stk. 2		Artikel 3, stk. 6
	Artikel 4, stk. 1, første afsnit		Artikel 10, stk. 1
	Artikel 4, stk. 1, andet afsnit		Artikel 10, stk. 2
	Artikel 4, stk. 1, tredje afsnit		Artikel 10, stk. 3
	Artikel 4, stk. 2		Artikel 10, stk. 4
	Artikel 4, stk. 3		—
	Artikel 6, stk. 1		Artikel 12, stk. 1
	Artikel 6, stk. 2		Artikel 12, stk. 2
	Artikel 7		—
	Artikel 7a, stk. 2		Artikel 2, stk. 2

Gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012	Forordning (EØF) nr. 2568/91	Nærværende forordning	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2105
	Artikel 8, stk. 1		—
	Artikel 8, stk. 2		Artikel 14
	Bilag I	Bilag I	
	Bilag XII, punkt 3.3	Bilag II	
	Bilag Ia, bortset fra punkt 2.1		Bilag II
	Bilag Ia, punkt 2.1		Artikel 9, stk. 6
	Bilag Ib		Bilag III
	Bilag III		—
	Bilag IV		—
	Bilag VII		—
	Bilag IX		—
	Bilag X		—
	Bilag XI		—
	Bilag XII, bortset fra punkt 3.3 og del af punkt 9.4		—
	Bilag XV		Bilag IV
	Bilag XVI		—
	Bilag XVII		—
	Bilag XVIII		—
	Bilag XIX		—
	Bilag XX		—
	Bilag XXI		Bilag V