

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentoinnin apuväline eikä sillä ole oikeudellista vaikutusta. Unionin toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä. Säädösten todistusvoimaiset versiot on johdanto-osineen julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ja ne ovat saatavana EUR-Lexissä. Näihin virallisiin teksteihin pääsee suoraan tästä asiakirjasta siihen upotettujen linkkien kautta.

► **B**

**KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2022/2104,**

**annettu 29 päivänä heinäkuuta 2022,**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (ETY) N:o 2568/91 ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 29/2012 kumoamisesta**

(EUVL L 284, 4.11.2022, s. 1)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
► <b><u>M1</u></b>	Komission delegoitu asetus (EU) 2023/2598, annettu 11 päivänä syyskuuta 2023	L 2598	1	20.11.2023
► <b><u>M2</u></b>	Komission delegoitu asetus (EU) 2024/1401, annettu 7 päivänä maaliskuuta 2024	L 1401	1	21.5.2024

**KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2022/2104,****annettu 29 päivänä heinäkuuta 2022,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (ETY) N:o 2568/91 ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 29/2012 kumoamisesta***1 artikla***Soveltamisala**

Tässä asetuksessa annetaan säännöt seuraavista:

- a) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1–6 kohdassa tarkoitettujen oliiviöljyjen ominaisuudet;
- b) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan a ja b alakohdassa sekä 3 ja 6 kohdassa tarkoitettujen oliiviöljyjen kaupan pitämisen erityisvaatimukset, kun kyseiset oliiviöljyt myydään loppukuluttajalle sellaisenaan tai elintarvikkeessa.

*2 artikla***Oliiviöljyluokat**

1. Jos oliiviöljy täyttää ominaisuudet, jotka vahvistetaan
  - a) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 1 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetuksi ekstra-neitsytoliiviöljyksi;
  - b) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 2 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetuksi neitsytoliiviöljyksi;
  - c) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 3 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitetuksi oliivilamppuöljyksi;
  - d) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 4 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 2 kohdassa tarkoitetuksi jalostetuksi oliiviöljyksi;
  - e) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 5 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 3 kohdassa tarkoitetuksi jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistetuksi oliiviöljyksi;
  - f) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 6 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 4 kohdassa tarkoitetuksi raa'aksi oliivin puristemassaöljyksi;
  - g) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 7 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 5 kohdassa tarkoitetuksi jalostetuksi oliivin puristemassaöljyksi;

**▼B**

h) tämän asetuksen liitteessä I olevissa taulukoissa A ja B olevassa 8 kohdassa, se katsotaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 6 kohdassa tarkoitetuksi oliivin puristemassaöljyksi.

2. Liitteessä I vahvistetut oliiviöljyjen ominaisuudet määritetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) [2022/2105] mukaisesti.

*3 artikla***Sekoitukset ja muissa elintarvikkeissa oleva oliiviöljy**

1. Ainoastaan 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettut öljyt voivat olla osa oliiviöljyn ja muiden kasviöljyjen sekoituksia.

2. Ainoastaan 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettuja öljyjä voidaan käyttää muissa elintarvikkeissa.

3. Jäsenvaltiot saavat estää, että 1 kohdassa tarkoitettuja oliiviöljyn ja muiden kasviöljyjen sekoituksia tuotetaan sisäiseen käyttöön niiden alueella. Ne eivät kuitenkaan saa estää, että tällaisia muista maista tulevia sekoituksia pidetään kaupan niiden alueella tai että tällaisia sekoituksia tuotetaan niiden alueella niiden pitämiseksi kaupan muussa jäsenvaltiossa tai niiden viemiseksi.

*4 artikla***Pakkaaminen**

1. Edellä 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettut öljyt on tarjottava lopukuluttajalle esipakattuina enintään viiden litran pakkauksissa. Tällaisissa pakkauksissa on oltava kertakäyttöinen suljinjärjestelmä ja tämän asetuksen mukaiset merkinnät.

2. Jäsenvaltiot voivat vahvistaa 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen, ravintoloissa, sairaaloissa, ruokaloissa ja muissa vastaavissa yhteisöissä kulutettavaksi tarkoitettujen öljyjen pakkausten enimmäisvetoisuudeksi yli viisi litraa, riippuen asianomaisen laitoksen tyypistä.

*5 artikla***Merkinnät**

1. Jäljempänä 6–9 artiklassa tarkoitettujen tietojen esittäminen on pakollista.

2. Jäljempänä 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu virallinen nimi ja tarvittaessa 8 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu alkuperäpaikka on koottava pääasialliseen nähtävissä olevaan kenttään, sellaisena kuin se on määriteltynä asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan 1 alakohdassa, joko samaan etikettiin tai useampaan samaan säiliöön kiinnitettyyn etikettiin tai suoraan samaan säiliöön. Näiden tietojen on oltava näkyvissä kokonaisuudessaan ja yhdenmukaisena tekstinä.

3. Jäljempänä 10, 11 ja 12 artiklassa tarkoitettujen tietojen esittäminen on vapaaehtoista.

**▼B***6 artikla***Virallinen nimi ja öljyluokan merkitseminen**

1. Edellä 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen öljyjen kuvausta on pidettävä öljyn asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan n alakohdassa tarkoitettuna virallisena nimenä.

2. Kyseisten öljyjen etiketissä on oltava 1 kohdassa tarkoitettua kuvauksen lisäksi, mutta ei välttämättä sen läheisyydessä, selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat tiedot öljyluokasta:

a) ekstra-neitsytoliiviöljy:

”laadultaan korkealuokkainen oliiviöljy, joka on saatu suoraan oliiveista ja ainoastaan mekaanisin menetelmin”;

b) neitsytoliiviöljy:

”oliiviöljy, joka on saatu suoraan oliiveista ja ainoastaan mekaanisin menetelmin”;

c) jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy:

”öljy, joka sisältää yksinomaan jalostettuja oliiviöljyjä ja suoraan oliiveista saatuja öljyjä”;

d) oliivin puristemassaöljy:

i) ”öljy, joka sisältää yksinomaan oliiviöljyn puristamisen yhteydessä erotettua tuotetta, jota käsittelemällä on valmistettu öljyjä, ja suoraan oliiveista saatuja öljyjä”;

ii) ”öljy, joka sisältää yksinomaan oliiviöljyn puristamisesta peräisin olevaa puristemassajäämää käsittelemällä valmistettuja öljyjä ja suoraan oliiveista saatuja öljyjä”.

*7 artikla***Erityiset säilytysolosuhteet**

Edellä 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen öljyjen säiliöissä tai niihin kiinnitetyissä etiketeissä on oltava maininta erityisistä säilytysolosuhteista suojassa valolta ja lämmöltä.

*8 artikla***Alkuperäpaikka**

1. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettua ekstra-neitsytoliiviöljyn ja b alakohdassa tarkoitettua neitsytoliiviöljyn etiketissä on ilmoitettava alkuperäpaikka.

2. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 3 ja 6 kohdassa tarkoitettujen öljyjen etiketissä ei saa ilmoittaa alkuperäpaikkaa.

3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua alkuperäpaikan osalta saa esittää ainoastaan seuraavat:

a) kun kyseessä ovat oliiviöljyt, jotka ovat 6 ja 7 kohdan mukaisesti peräisin jäsenvaltiosta tai kolmannesta maasta, viittaus soveltuvin osin joko kyseessä olevaan jäsenvaltioon, unioniin tai kyseessä olevaan kolmanteen maahan; taikka

**▼ B**

b) kun kyseessä ovat oliiviöljyjen sekoitukset, jotka ovat 6 ja 7 kohdan mukaisesti peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannesta maasta, soveltuvin osin yksi seuraavista maininnoista:

- i) ”Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus unioniin;
- ii) ”ei- Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus ei- Euroopan unionialkuperään;
- iii) ”ei- Euroopan unionialkuperää ja unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus Euroopan unionialkuperään ja ei-unionialkuperään; taikka

c) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukainen suojattu alkuperänimitys tai suojattu maantieteellinen merkintä.

4. Tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvaksi alkuperäksi ei katsota tavaramerkkiä tai yrityksen nimeä, jota koskeva rekisteröintihakemus jätettiin viimeistään 31 päivänä joulukuuta 1998 direktiivin 89/104/ETY mukaisesti tai viimeistään 31 päivänä toukokuuta 2002 neuvoston asetuksen (EY) N:o 40/94 mukaisesti.

5. Kolmannesta maasta tapahtuvassa tuonnissa alkuperäpaikka määritellään asetuksen (EU) N:o 952/2013 59–63 artiklan mukaisesti.

6. Jäsenvaltion tai unionin mainitsevan alkuperäpaikan on vastattava sitä maantieteellistä aluetta, jolla oliivit korjattiin ja jolla sijaitsee puristamo, jossa öljy puristettiin oliiveista.

7. Jos oliivit korjattiin muussa jäsenvaltiossa tai kolmannessa maassa kuin siinä, jossa puristamo, jossa öljy puristettiin oliiveista, sijaitsee, alkuperäpaikka on ilmoitettava seuraavasti: ”(Ekstra-)neitsytoliiviöljy, joka on valmistettu...ssa/ssä (unioni tai asianomainen jäsenvaltio tai kolmas maa) oliiveista, jotka on korjattu...ssa/ssä (unioni tai asianomainen jäsenvaltio tai kolmas maa)”.

*9 artikla***Pakkauslaitoksen numero**

Edellä 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen öljyjen etiketissä on tarvittaessa oltava komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) [2022/2105] 6 artiklan mukaisesti hyväksytyyn pakkauslaitoksen aakkosnumeerinen tunniste.

*10 artikla***Vapaaehtoiset varatut ilmaiset**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IX tarkoitettujen vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen, jotka voivat esiintyä tämän asetuksen 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen öljyjen etiketissä, käyttöön sovelletaan seuraavia edellytyksiä:

- a) maininta ”ensimmäinen kylmäpuristus” voidaan tehdä ainoastaan sellaisten ekstra-neitsytoliiviöljyjen tai neitsytoliiviöljyjen osalta, jotka saadaan alle 27 °C:n lämpötilassa perinteistä valmistusmenetelmää käyttäen hydraulisilla puristimilla ensimmäisessä mekaanisessa puristuksessa oliivimassasta;

**▼B**

- b) maininta ”kylmäerotus” voidaan tehdä ainoastaan sellaisten ekstra-neitsytoliiviöljyjen tai neitsytoliiviöljyjen osalta, jotka saadaan alle 27 °C:n lämpötilassa suodattamalla tai sentrifugoimalla oliivimassaa;
- c) makuun tai tuoksuun viittaavia aistinvaraisia ominaisuuksia voidaan ilmoittaa ainoastaan ekstra-neitsytoliiviöljyjen ja neitsytoliiviöljyjen osalta. Etiketissä saa esittää ainoastaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IX määritellyt aistinvaraiset ominaisuudet ja ainoastaan, jos ne perustuvat komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) (EU) [2022/2105] liitteessä I olevassa 5 kohdassa tarkoitettua menetelmää noudattaen tehtyyn arviointiin. Määritelmät ja tulosten vaihteluvälit, joiden avulla nämä aistinvaraiset ominaisuudet voidaan ilmoittaa, vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä II;
- d) maininta enimmäishappopitoisuudesta, joka tuotteella odotetaan olevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 9 artiklan 1 kohdan f alakohdassa tarkoitetun vähimmäissäilyvyysajan päättyessä, voidaan esittää vain, jos sen kanssa on samassa näkökentässä samankokoisin kirjaimin maininnat (enimmäisarvoina) peroksidiluvusta, vahapitoisuudesta ja ultraviolettiaabsorbanssista, jotka on määritelty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) (EU) [2022/2105] mukaisesti ja jotka tuotteella odotetaan olevan samana ajankohtana.

*11 artikla***Satovuoden ilmoittaminen**

1. Satovuoden saa ilmoittaa ainoastaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetun ekstra-neitsytoliiviöljyn ja b alakohdassa tarkoitetun neitsytoliiviöljyn osalta.
2. Satovuosi voidaan ilmoittaa ainoastaan siinä tapauksessa, että säiliön sisältö on satoprosenttisesti peräisin kyseisestä sadosta, ja satovuosi on merkittävä etikettiin joko asianomaisen markkinointivuoden mukaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 6 artiklan f alakohdan mukaisesti tai sadonkorjuukuukauden ja -vuoden mukaan, tässä järjestyksessä. Kuukausi tarkoittaa kuukautta, jolloin oliiviöljy on puristettu oliiveista.
3. Jäsenvaltiot voivat päättää, että 1 kohdassa tarkoitettu satovuosi on mainittava kyseisessä kohdassa tarkoitettujen oliiviöljyjen etiketissä silloin kun kyseessä on niiden kansallinen tuotanto, joka on saatu niiden alueelta korjatusta oliiveista ja joka on tarkoitettu pelkästään niiden kansallisille markkinoille.
4. Edellä 3 kohdassa tarkoitettu päätös ei estä sellaisten oliiviöljyjen kaupan pitämistä, jotka on merkitty ennen kyseisen päätöksen voimaantuloa, siihen asti kun varastot loppuvat.
5. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle 3 kohdassa tarkoitettua päätöksestä delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 mukaisesti.



### 12 artikla

#### **Muulla kuin valmistusaineluettelossa oleva maininta oliiviöljyn esiintymisestä sekoituksissa ja elintarvikkeissa**

1. Jos oliiviöljyn ja muiden kasviöljyjen seoksen etiketissä mainitaan muualla kuin valmistusaineluettelossa sanallisesti, kuvin tai graafisin kuvioin, että tuote sisältää 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettuja öljyjä, kyseisen seoksen myyntinimike on seuraava: ”Kasviöljyjen (tai kyseisten kasviöljyjen tarkat nimet) ja oliiviöljyn seos”, ja heti sen perässä on oltava maininta tällaisten öljyjen prosenttiosuudesta kyseisessä seoksessa.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen seosten etiketissä saa kuvin tai graafisin kuvioin mainita tuotteen sisältävän 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettuja öljyjä vain, jos öljyn osuus on yli 50 prosenttia seoksesta.

3. Lukuun ottamatta yksinomaan oliiviöljyyn säilöttyjä kiinteitä elintarvikkeita, erityisesti neuvoston asetuksissa (ETY) N:o 2136/89 <sup>(1)</sup> ja (ETY) N:o 1536/92 <sup>(2)</sup> tarkoitettuja tuotteita, ja jos etiketissä mainitaan muussa kohdassa kuin valmistusaineluettelossa sanallisesti, kuvin tai graafisin kuvioin, että tuote sisältää tämän asetuksen 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettuja öljyjä, heti kyseisen elintarvikkeen nimen perään on merkittävä öljyjen prosenttiosuus elintarvikkeen kokonaisnettopainosta.

4. Edellä 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettujen lisättyjen öljyjen prosenttiosuus tämän artiklan 3 kohdassa tarkoitettua elintarvikkeen kokonaisnettopainosta voidaan korvata lisätyn öljyn prosenttiosuudella rasvojen kokonaispainosta, lisäten sanat: ”rasvojen prosenttiosuus”.

5. Edellä 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitettut kuvaukset voidaan korvata tämän artiklan 1 ja 3 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden etiketissä sanalla ”oliiviöljy”.

Kuitenkin kun tuote sisältää oliivin puristemassaöljyä, sana ”oliiviöljy” on korvattava sanoilla ”oliivin puristemassaöljy”.

6. Kun 1 artiklan b alakohdassa tarkoitettuihin öljyihin lisätään muita elintarvikkeita, tuloksena olevalla elintarvikkeella ei saa olla mitään 6 artiklassa tarkoitetuista virallisista nimistä.

### 13 artikla

#### **Kumoamiset**

Kumotaan asetus (ETY) N:o 2568/91 ja täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012.

Viittauksia kumottuihin asetuksiin pidetään viittauksina tähän asetukseen ja komission täytäntöönpanoasetukseen (EU) (EU) [2022/2105] tämän asetuksen liitteessä III olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

<sup>(1)</sup> Neuvoston asetus (ETY) N:o 2136/89, annettu 21 päivänä kesäkuuta 1989, sardiinisäilykkeiden kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista (EYVL L 212, 22.7.1989, s. 79).

<sup>(2)</sup> Neuvoston asetus (ETY) N:o 1536/92, annettu 9 päivänä kesäkuuta 1992, tonnikala- ja sardasäilykkeiden kaupan pitämistä koskevista yhteisistä vaatimuksista (EYVL L 163, 17.6.1992, s. 1).

**▼B**

*14 artikla*

**Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaiseen kaikissa jäsenvaltioissa.



## LIITE 1

## OLHIVIÖLJYN OMINAISUUDET

## A. Laatuominaisuudet

Luokka	Happopitoisuus (%) <sup>(*)</sup>	Peroksidiluku (mEq O <sub>2</sub> /kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>268</sub> tai K <sub>270</sub>	ΔK	Aistinvaraiset ominaisuudet		Rasvahappojen etyyliesterit (mg/kg)
						Virheen mediaani (Md) <sup>(*)</sup> <sup>(1)</sup>	Hedelmäisyyden mediaani (Mf) <sup>(2)</sup>	
1. Ekstra-neitsytoliiviöljy	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Neitsytoliiviöljy	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	–
3. Oliivilamppuöljy	> 2,0	–	–	–	–	Md > 3,5 <sup>(3)</sup>	–	–
4. Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 1,25	≤ 0,16		–	–
5. Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,15	≤ 0,15		–	–
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	–	–	–	–	–		–	–
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 2,00	≤ 0,20		–	–
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,70	≤ 0,18		–	–

<sup>(1)</sup> Virheen mediaanilla tarkoitetaan voimakkaimmin havaitun virheen mediaania.

<sup>(2)</sup> Jos karvaan ja/tai pistävän ominaisuuden mediaani on yli 5,0, raadin puheenjohtaja raportoi tästä.

<sup>(3)</sup> Virheen mediaani voi olla enintään 3,5, kun hedelmäisyyden mediaani on 0,0.

## ▼ M2

## B. Puhtausominaisuudet

Luokka	Rasvahappokoostumus <sup>(1)</sup>						Trans-oleiini-iso-meerien summa (%)	Trans-linoli-iso-meerien ja trans-linoleeni-iso-meerien summa (%)	Stigmastadienit (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-glyceryylimonopalmiitaatti (%)
	Myristiinihappo (%)	Linoleeni-happo (%)	Arakidoni-happo (%)	Eikoseeni-happo (%)	Beheeni-happo (%)	Lignoseriinihappo (%)					
1. Ekstra-neitsytoliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00 <sup>(3)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus > 14,00 %
2. Neitsytoliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00 <sup>(3)</sup>	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤  0,20	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus > 14,00 %
3. Oliivilamppuöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤  0,30	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus > 14,00 %
4. Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤  0,30	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus > 14,00 %
5. Jalostetusta oliiviöl-jystä ja neitsytoliiviöl-jystä valmistettu olii-viöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤  0,30	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosent-tiosuus > 14,00 %

▼ M2

Luokka	Rasvahappokoostumus <sup>(1)</sup>						Trans-oleiini-isomeerien summa (%)	Trans-linoli-isomeerien ja trans-linoleeni-isomeerien summa (%)	Stigmastadienit (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-glyceryylimonopalmiitti (%)
	Myristiinihappo (%)	Linoleeni-happo (%)	Arakidoni-happo (%)	Eikoseeni-happo (%)	Beheeni-happo (%)	Lignoseriinihappo (%)					
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	–	≤  0,60	≤ 1,4
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤  0,50	≤ 1,4
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤  0,50	≤ 1,2

<sup>(1)</sup> Muiden rasvahappojen pitoisuus (%): palmitiinihappo: 7,00–20,00; palmitoleiinihappo: 0,30–3,50; heptadekaanihappo: ≤ 0,40; heptadekeeni-happo: ≤ 0,60; steariinihappo: 0,50–5,00; öljyhappo: 55,00–85,00; linolihappo: 2,50–21,00.

<sup>(2)</sup> Isomeerien kokonaismäärä, joka voidaan (tai jota ei voida) erottaa kapillaarikolonnin avulla.

<sup>(3)</sup> Kun linoleeni-happo on enemmän kuin 1,00 mutta enintään 1,40, näennäisen β-sitosterolipitoisuuden/kampesterolipitoisuuden suhteen on oltava vähintään 24.

Taulukko B (jatkoa edelliseltä sivulta)

Luokka	Sterolikoostumus						Kokonaisterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%)	Vahat (mg/kg)
	Kolesteroli (%)	Brassikasteroli (%)	Kampesteroli (%)	Stigmasteroli (%)	Näennäinen β-sitosterolipitoisuus <sup>(1)</sup> (%)	Δ-7-stigmatenoli (%)			
1. Ekstra-neitsytoliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 <sup>(2)</sup>	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(3)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Neitsytoliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 <sup>(2)</sup>	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(3)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Oliivilamppuöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(4)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(5)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 <sup>(5)</sup>
4. Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(6)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(7)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Luokka	Sterolikoostumus						Kokonaisterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%)	Vahat (mg/kg)
	Kolesteroli (%)	Brassikasteroli (%)	Kampesteroli (%)	Stigmasteroli (%)	Näennäinen $\beta$ -sitosterolipitoisuus <sup>(1)</sup> (%)	$\Delta$ -7-stigmastenoli (%)			
5. Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(6)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(8)</sup>	≥ 2 500	> 4,5 <sup>(9)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 <sup>(9)</sup>
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(8)</sup>	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(8)</sup>	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

<sup>(1)</sup> Näennäinen  $\beta$ -sitosterolipitoisuus:  $\Delta$ -5,23-stigmastadienoli + klerosteroli +  $\beta$ -sitosteroli + sitostanoli +  $\Delta$ -5-avenasteroli +  $\Delta$ -5,24-stigmastadienoli.

<sup>(2)</sup> Ekstra-neitsytoliiviöljy tai neitsytoliiviöljy, jonka kampesterolipitoisuus on enemmän kuin 4,0 % mutta enintään 4,5 %, on aito, edellyttäen että, stigmasterolipitoisuus on enintään 1,4 %,  $\Delta$ -7-stigmastenolipitoisuus on enintään 0,3 %, ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

<sup>(3)</sup> Ekstra-neitsytoliiviöljy tai neitsytoliiviöljy, jonka  $\Delta$ -7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito, edellyttäen että näennäinen  $\beta$ -sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28,  $\Delta$ ECN42 enintään 0,10, ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

<sup>(4)</sup> Oliivilamppuöljy, jonka  $\Delta$ -7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito, edellyttäen että näennäinen  $\beta$ -sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28,  $\Delta$ ECN42 enintään 0,15, stigmastadienit enintään 0,30 mg/kg, ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

<sup>(5)</sup> Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään oliivilamppuöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on enintään 350 mg/kg tai jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on enintään 3,5 prosenttia.

<sup>(6)</sup> Jalostettu oliiviöljy tai jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy, jonka  $\Delta$ -7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito, edellyttäen että, näennäinen  $\beta$ -sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28,  $\Delta$ ECN42 enintään 0,15, ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

<sup>(7)</sup> Öljyjen, joiden erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on 4,5–6 %, erytrodiolipitoisuus saa olla enintään 75 mg/kg.

<sup>(8)</sup> Raaka oliivin puristemassaöljy tai jalostettu oliivin puristemassaöljy tai oliivin puristemassaöljy, jonka  $\Delta$ -7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito, edellyttäen että, stigmasterolipitoisuus on enintään 1,4 %,  $\Delta$ ECN42 enintään 0,40, ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

<sup>(9)</sup> Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään raakana oliivin puristemassaöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on yli 350 mg/kg ja jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on yli 3,5 prosenttia.

#### Huomautukset:

- Määrittelytulokset on ilmaistava yhtä monen desimaalin tarkkuudella kuin kunkin ominaisuuden osalta esitetään. Viimeinen luku on pyöristettävä yhdellä yksiköllä ylöspäin, jos sitä seuraava luku on suurempi kuin 4.
- Jos öljyn yksikin ominaisuus poikkeaa annetuista arvoista, öljyn luokka on muutettava tai on todettava, ettei öljy täytä tässä asetuksessa säädettyjä vaatimuksia.
- Oliivilamppuöljyllä molemmat tähdellä (\*) merkityt ominaisuudet saavat poiketa samanaikaisesti kyseiselle luokalle vahvistetuista raja-arvoista.
- Kaksi tähteä (\*\*) laatuominaisuuden kohdalla tarkoittaa, ettei raakan oliivin puristemassaöljyn tarvitse täyttää kaikkia raja-arvoja koskevia vaatimuksia samanaikaisesti. Oliivin puristemassaöljyn ja jalostetun oliivin puristemassaöljyn osalta yksi asianomaisista arvoista saa poiketa todetuista arvoista.

▼ M2▼ B

## LIITE II

**Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevan valinnaisen terminologian määritelmät merkintöjä varten**

Komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) [2022/2105] 10 artiklan mukaisesti perustetun maisteluraadin puheenjohtaja voi pyynnöstä todistaa, että arvioidut öljyt ovat ominaisuuksien voimakkuuden ja havaitsemisen osalta seuraavia ilmaisuja vastaavien määritelmien ja vertailuvälien mukaisia.

Positiiviset ominaisuudet (hedelmäinen, karvas ja pistävä) aistimuksen voimakkuuden mukaan:

*Voimakas*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on yli 6,0.

*Keskivoimakas*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on yli 3,0 ja enintään 6,0.

*Mieto*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on enintään 3,0.

*Hedelmäisyys*: Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuainestimukset, jotka ovat peräisin hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista ja joissa vihreä ja kypsä hedelmäisyys ovat samassa suhteessa. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

*Vihreä hedelmäisyys*: Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuainestimukset, jotka tuovat mieleen vihreät hedelmät. Ne ovat ominaisia raaista, hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista saadulle öljylle. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

*Kypsä hedelmäisyys*: Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuainestimukset, jotka tuovat mieleen kypsät hedelmät. Ne ovat ominaisia hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista saadulle öljylle. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

*Tasapainoinen öljy*: tasapainoisella öljyllä tarkoitetaan sellaisen öljyn haju- ja makuainestimusta sekä suutuntumaa, jossa karvauuden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2,0 yksikköä korkeampia kuin hedelmäisyyden mediaani.

*Mieto öljy*: öljy, jossa karvauuden mediaani ja pistävyyden mediaani ovat 2,0 tai vähemmän.

Aistinvaraisessa arviointitodistuksessa käytettävät ilmaisut	Ominaisuuden mediaani
Hedelmäisyys	–
Kypsä hedelmäisyys	–
Vihreä hedelmäisyys	–
Mieto hedelmäisyys	$\leq 3,0$
Keskivoimakas hedelmäisyys	$3,0 < Me \leq 6,0$
Voimakas hedelmäisyys	$> 6,0$
Mieto kypsä hedelmäisyys	$\leq 3,0$
Keskivoimakas kypsä hedelmäisyys	$3,0 < Me \leq 6,0$
Voimakas kypsä hedelmäisyys	$> 6,0$
Mieto vihreä hedelmäisyys	$\leq 3,0$
Keskivoimakas vihreä hedelmäisyys	$3,0 < Me \leq 6,0$

**▼ B**

<b>Aistinvaraisessa arviointitodistuksessa käytettävät ilmaisut</b>	<b>Ominaisuuden mediaani</b>
Voimakas vihreä hedelmäisyys	> 6,0
Mieto karvaus	≤ 3,0
Keskivoimakas karvaus	3,0 < Me ≤ 6,0
Voimakas karvaus	> 6,0
Mieto pistävyys	≤ 3,0
Keskivoimakas pistävyys	3,0 < Me ≤ 6,0
Voimakas pistävyys	> 6,0
Tasapainoinen öljy	Karvauuden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2,0 yksikköä korkeampia kuin hedelmäisyyden mediaani.
Mieto öljy	Karvauuden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2,0.

## ▼ M2

## LIITE III

## VASTAAVUUSTAULUKKO

Täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012	Asetus (ETY) N:o 2568/91	Tämä asetys	Täytäntöönpanoasetus (EU) 2022/2105
–	–	1 artiklan a alakohta	
–	–		1 artikla
–	–		2 artiklan 2 kohta
1 artiklan 1 kohta		1 artiklan b alakohta ja 1 artiklan 2 kohta	
1 artiklan 2 kohta		1 artiklan b alakohta	
2 artiklan ensimmäinen kohta		4 artiklan 1 kohta	
2 artiklan toinen kohta		4 artiklan 2 kohta	
3 artiklan ensimmäinen kohta		6 artiklan 1 kohta	
3 artiklan toisen kohdan a–d alakohta		6 artiklan 2 kohdan a–d alakohta	
4 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta		8 artiklan 1 kohta	
4 artiklan 1 kohdan toinen alakohta		8 artiklan 2 kohta	
4 artiklan 1 kohdan kolmas alakohta		–	
4 artiklan 2 kohta		8 artiklan 3 kohta	
4 artiklan 3 kohta		8 artiklan 4 kohta	
4 artiklan 4 kohta		8 artiklan 5 kohta	
4 artiklan 5 kohdan ensimmäinen alakohta		8 artiklan 6 kohta	
4 artiklan 5 kohdan toinen alakohta		8 artiklan 7 kohta	
4 a artikla		7 artikla	
4 b artikla		5 artikla	
5 artiklan ensimmäisen kohdan a–d alakohta		10 artiklan a–d alakohta	
5 artiklan ensimmäisen kohdan e alakohta		11 artiklan 1 ja 2 kohta	
5 artiklan toinen kohta		–	
5 a artiklan ensimmäinen kohta		11 artiklan 3 kohta	
5 a artiklan toinen kohta		11 artiklan 4 kohta	
5 a artiklan kolmas kohta		11 artiklan 5 kohta	
6 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta		12 artiklan 1 kohta	
6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta		12 artiklan 2 kohta	
6 artiklan 1 kohdan kolmas alakohta		3 artiklan 3 kohta	

## ▼ M2

Täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012	Asetus (ETY) N:o 2568/91	Tämä asetus	Täytäntöönpanoasetus (EU) 2022/2105
6 artiklan 2 kohdan ensimmäinen alakohta		12 artiklan 3 kohta	
6 artiklan 2 kohdan toinen alakohta		12 artiklan 4 kohta	
6 artiklan 3 kohta		12 artiklan 5 kohta	
–	–	12 artiklan 6 kohta	
6 artiklan 4 kohta		–	
7 artikla			5 artiklan 2 kohta
8 artiklan 1 kohta			2 artiklan 3 kohta
8 artiklan 2 kohta			4 artiklan 3 kohta
8 artiklan 3 kohta			4 artiklan 2 kohta
8 artiklan 4 kohta			4 artiklan 3 kohta
8 a artikla			2 artiklan 1 kohta ja 4 artiklan 1 kohta
9 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta			13 artiklan 1 kohta
9 artiklan 1 kohdan toinen alakohta			13 artiklan 2 kohta
9 artiklan 1 kohdan kolmas alakohta			–
9 artiklan 1 kohdan neljäs alakohta			–
9 artiklan 1 kohdan viides alakohta			–
9 artiklan 2 kohdan ensimmäinen alakohta			6 artiklan 1 kohta
9 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan a, b ja c alakohta			6 artiklan 2 kohdan a, b ja c alakohta
9 artiklan 2 kohdan kolmas alakohta		9 artikla	
–			6 artiklan 3 kohta
10 artiklan ensimmäisen kohdan johdantokappale			14 artikla
10 artiklan ensimmäisen kohdan a–d alakohta ja toinen kohta			–
10 a artikla			14 artikla
Liite I		–	
Liite II		–	
	1 artiklan 1 kohta	2 artiklan 1 kohdan a ja b alakohta	
	1 artiklan 2 kohta	2 artiklan 1 kohdan c alakohta	
	1 artiklan 3 kohta	2 artiklan 1 kohdan d alakohta	
	1 artiklan 4 kohta	2 artiklan 1 kohdan e alakohta	



## ▼M2

Täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012	Asetus (ETY) N:o 2568/91	Tämä asetetus	Täytäntöönpanoasetus (EU) 2022/2105
	1 artiklan 5 kohta	2 artiklan 1 kohdan f alakohta	
	1 artiklan 6 kohta	2 artiklan 1 kohdan g alakohta	
	1 artiklan 7 kohta	2 artiklan 1 kohdan h alakohta	
–	–	2 artiklan 2 kohta	
–	–	3 artiklan 1 ja 2 kohta	
	2 artiklan 1 kohta		7 artikla
	2 artiklan 1 kohdan a alakohta		Liite I, 1 kohta
	2 artiklan 1 kohdan b alakohta		Liite I, 2 kohta
	2 artiklan 1 kohdan c alakohta		–
	2 artiklan 1 kohdan d alakohta		–
	2 artiklan 1 kohdan e alakohta		Liite I, 3 kohta
	2 artiklan 1 kohdan f alakohta		Liite I, 4 kohta
	2 artiklan 1 kohdan g alakohta		Liite I, 6 kohta
	2 artiklan 1 kohdan h alakohta		–
	2 artiklan 1 kohdan i alakohta		Liite I, 5 kohta
	2 artiklan 1 kohdan j alakohta		Liite I, 9 kohta
	2 artiklan 1 kohdan k alakohta		Liite I, 10 kohta
	2 artiklan 1 kohdan l alakohta		Liite I, 8 kohta
	2 artiklan 1 kohdan m alakohta		Liite I, 7 kohta
	2 artiklan 2 kohdan ensimmäinen alakohta ja osa liitteessä XII olevasta 9.4 kohdasta		10 artiklan 1 kohta
	2 artiklan 2 kohdan toinen alakohta		11 artiklan 1 kohta
	2 artiklan 2 kohdan kolmas alakohta		11 artiklan 2 kohta
	–		11 artiklan 3 kohta
	osa liitteessä XII olevasta 9.4 kohdasta		11 artiklan 4 kohta
	2 artiklan 3 kohdan ensimmäinen alakohta		3 artiklan 1 kohta
	2 artiklan 3 kohdan toinen alakohta		3 artiklan 2 kohta
	2 artiklan 4 kohdan ensimmäinen alakohta		9 artiklan 2 kohta
	2 artiklan 4 kohdan toinen alakohta		9 artiklan 3 kohta

## ▼ M2

Täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012	Asetus (ETY) N:o 2568/91	Tämä asetetus	Täytäntöönpanoasetus (EU) 2022/2105
	2 artiklan 4 kohdan kolmas alakohta		9 artiklan 4 kohta
	2 artiklan 5 kohta		9 artiklan 5 kohta
	2 a artiklan 1 kohta		3 artiklan 1 kohta
	2 a artiklan 2 kohta		3 artiklan 3 kohta
	2 a artiklan 3 kohta		3 artiklan 4 kohta
	2 a artiklan 4 kohdan ensimmäinen alakohta		3 artiklan 5 kohta
	2 a artiklan 4 kohdan toinen alakohta		3 artiklan 2 kohta
	2 a artiklan 5 kohta		9 artiklan 1 kohta
	3 artiklan ensimmäinen kohta		13 artiklan 1 kohta
	3 artiklan toinen kohta		3 artiklan 6 kohta
	4 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta		10 artiklan 1 kohta
	4 artiklan 1 kohdan toinen alakohta		10 artiklan 2 kohta
	4 artiklan 1 kohdan kolmas alakohta		10 artiklan 3 kohta
	4 artiklan 2 kohta		10 artiklan 4 kohta
	4 artiklan 3 kohta		–
	6 artiklan 1 kohta		12 artiklan 1 kohta
	6 artiklan 2 kohta		12 artiklan 2 kohta
	7 artikla		–
	7 a artiklan ensimmäinen alakohta		5 artiklan 1 kohta
	7 a artiklan toinen kohta		2 artiklan 2 kohta
	8 artiklan 1 kohta		–
	8 artiklan 2 kohta		14 artikla
	Liite I	Liite I	
	Liite XII, 3.3 kohta	Liite II	
	Liite I a, paitsi 2.1 kohta		Liite II

▼ **M2**

Täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012	Asetus (ETY) N:o 2568/91	Tämä asetus	Täytäntöönpanoasetus (EU) 2022/2105
	Liite I a, 2.1 kohta		9 artiklan 6 kohta
	Liite I b		Liite III
	Liite III		–
	Liite IV		–
	Liite VII		–
	Liite IX		–
	Liite X		–
	Liite XI		–
	Liite XII, paitsi 3.3 kohta ja osa 9.4 kohdasta		–
	Liite XV		Liite IV
	Liite XVI		–
	Liite XVII		–
	Liite XVIII		–
	Liite XIX		–
	Liite XX		–
	Liite XXI		Liite V