

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2022/2105 VAN DE COMMISSIE**van 29 juli 2022****tot vaststelling van voorschriften inzake de handelsnormcontroles voor olijfolie en inzake de analysemethoden voor de kenmerken van olijfolie**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 90 bis, lid 6, punten b) en c), en artikel 91, punten b), d) en g),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽²⁾ is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1308/2013. Verordening (EU) nr. 1308/2013 bevat voorschriften inzake handelsnormen voor olijfolie en verleent de Commissie de bevoegdheid om gedelegeerde en uitvoeringshandelingen ter zake vast te stellen. Met het oog op een soepele werking van de olijfoliemarkt binnen het nieuwe rechtskader moeten bepaalde regels middels dergelijke handelingen worden vastgesteld.
- (2) De ervaring die de afgelopen tien jaar is opgedaan met de toepassing van de handelsnormen van de Unie voor olijfolie en met de uitvoering van normcontroles, heeft geleerd dat het regelgevingskader vereenvoudiging en verduidelijking behoeft. Bepaalde vereisten die op elkaar lijken of elkaar aanvullen, moeten worden herzien om overlappingsen en mogelijke inconsistenties te voorkomen.
- (3) De lidstaten moeten normcontroles uitvoeren om na te gaan of de in deel VII van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 genoemde producten aan Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 van de Commissie ⁽³⁾ voldoen, met name wat betreft de overeenstemming tussen etiket en inhoud van de recipiënt. De invoering van minimumcontrolevereisten voor alle lidstaten moet ook bijdragen tot de bestrijding van fraude. De lidstaten zijn zelf het best in staat om te bepalen welke autoriteiten verantwoordelijk moeten zijn voor de toepassing van deze verordening, maar zij moeten de Commissie inlichten over die bevoegde autoriteiten om een passende communicatie met de desbetreffende autoriteiten van de andere lidstaten en met de Commissie te waarborgen.
- (4) De lidstaten moeten worden verplicht om bij de Commissie een jaarverslag met informatie over de in het voorgaande jaar verrichte normcontroles in te dienen, teneinde eenvormige voorwaarden voor de uitvoering van deze verordening te waarborgen. Om de verzameling en indiening van vergelijkbare gegevens, de daaropvolgende opstelling van statistieken voor de gehele Unie aan de hand van die gegevens en de opstelling van verslagen door de Commissie over normcontroles in de gehele Unie te vergemakkelijken, moet een standaardformulier voor jaarverslagen beschikbaar worden gesteld.
- (5) Om na te gaan of olijfolie aan Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 voldoet, en om de consument zo goed mogelijk te beschermen, moeten de bevoegde autoriteiten normcontroles uitvoeren op basis van een risicoanalyse.
- (6) Aangezien de marktdeelnemers die voor de productie of het voor het eerst op de markt brengen van olijfolie verantwoordelijk zijn, moeten worden gecontroleerd in de lidstaat waarin zij gevestigd zijn, is er een procedure nodig voor administratieve samenwerking tussen de Commissie en de lidstaten waar de olie wordt geproduceerd en op de markt wordt gebracht.

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten (integrale-GMO-verordening) (PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1).

⁽³⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 van de Commissie van 29 juli 2022 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de handelsnormen voor olijfolie, en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 van de Commissie (zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad).

- (7) In het kader van de controles moeten de lidstaten aangeven welke bewijselementen moeten worden verstrekt voor de verschillende termen die op het etiket mogen worden gebruikt. Dergelijke bewijselementen moeten bestaan in vaststaande feiten, analyseresultaten of betrouwbare registraties en administratieve of boekhoudkundige informatie.
- (8) Het moet de lidstaten worden toegestaan verpakkingsbedrijven op hun grondgebied te erkennen om de controle op de conformiteit van het product met de verplichte en facultatieve vermeldingen op het etiket uit hoofde van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 te vergemakkelijken.
- (9) De kenmerken van de verschillende soorten olijfolie moeten in de gehele Unie op uniforme wijze worden bepaald. Daartoe moet in de wetgeving van de Unie worden aangegeven welke methoden voor de chemische analyse en organoleptische evaluatie moeten worden gevolgd. Aangezien de Unie lid is van de Internationale Olijfraad (IOR), moeten bij de uitvoering van normcontroles de door de IOR vastgestelde methoden worden gevolgd.
- (10) Om ervoor te zorgen dat de monsterneming in het kader van normcontroles op uniforme wijze plaatsvindt, moet worden aangegeven hoe de olijfoliemonsters moeten worden genomen. Om ervoor te zorgen dat de analyses onder de juiste omstandigheden worden uitgevoerd, en gelet op de afstanden tussen de regio's moeten uiteenlopende termijnen worden vastgesteld voor de verzending van monsters naar het laboratorium na de monsterneming.
- (11) De lidstaten moeten nagaan of in de Unie op de markt gebrachte olijfolie voldoet aan de in Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 vermelde kenmerken. Wat de indeling van oliën betreft, moeten de testresultaten worden vergeleken met de in die verordening vastgestelde grenswaarden, die rekening houden met de herhaalbaarheid en reproduceerbaarheid van de gevolgde analysemethoden.
- (12) Op grond van de IOR-methode voor de evaluatie van de organoleptische kenmerken van olijfoliën van de eerste persing worden panels van geselecteerde en getrainde proevers gevormd. Met het oog op een uniforme uitvoering zijn er minimumeisen voor de erkenning van panels nodig. Gezien de moeilijkheden die sommige lidstaten hebben om proefpanels te vormen, moet worden toegestaan dat op al in andere lidstaten bestaande proefpanels een beroep wordt gedaan.
- (13) In het kader van het gebruik van de IOR-methode voor de evaluatie van de organoleptische kenmerken van olijfoliën van de eerste persing is een procedure vereist voor de behandeling van gevallen van discrepantie tussen de opgegeven categorie en de door het proefpanel toegewezen categorie.
- (14) Met het oog op de correcte werking van het stelsel van heffingen op de invoer van perskoeken en afvallen van olijven is er één methode nodig voor de bepaling van het oliegehalte van die producten.
- (15) De lidstaten moeten sancties instellen voor de op nationaal niveau geconstateerde gevallen van niet-naleving van de handelsnormen voor olijfolie. Die sancties moeten doeltreffend, evenredig en afschrikkend zijn.
- (16) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Toepassingsgebied

Deze verordening bevat regels voor:

- (a) de handelsnormcontroles voor de in artikel 2 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 bedoelde olijfoliën en de toepassing van die normen door de marktdeelnemers;
- (b) de samenwerking en bijstand tussen de bevoegde autoriteiten met betrekking tot de in punt a) bedoelde normcontroles;
- (c) de gegevens die moeten worden bijgehouden door marktdeelnemers die olijfolie produceren of in hun bezit hebben, en de erkenning van de verpakkingsbedrijven;
- (d) de analysemethoden voor de bepaling van de kenmerken van olijfolie.

*Artikel 2***Verplichtingen van de lidstaten met betrekking tot normcontroles**

1. De lidstaten controleren olijfolie op de naleving van de handelsnormen van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 op basis van een in artikel 3 bedoelde risicoanalyse.
2. De lidstaten gaan na of de marktdeelnemers hun verplichtingen uit hoofde van artikel 5, lid 1, nakomen.
3. Elke lidstaat deelt de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie (*) de naam en het adres mee van de autoriteit of autoriteiten die bevoegd is (zijn) om normcontroles overeenkomstig de onderhavige verordening uit te voeren. De Commissie licht de andere lidstaten en desgewenst de belanghebbende partijen van deze bevoegde autoriteiten in. De lidstaten stellen de Commissie in kennis van eventuele wijzigingen.

*Artikel 3***Frequentie van de normcontroles en risicoanalyse**

1. Voor de toepassing van dit artikel wordt onder "op de markt gebrachte olijfolie" verstaan de totale hoeveelheid olijfolie die in een lidstaat op de markt wordt aangeboden en uit die lidstaat wordt uitgevoerd.
2. De lidstaten verrichten ten minste één normcontrole per jaar per duizend ton olijfolie die op hun grondgebied op de markt wordt gebracht.
3. De lidstaten zorgen ervoor dat de normcontroles selectief, namelijk op basis van een risicoanalyse, en voldoende frequent worden verricht om zich ervan te vergewissen dat de op de markt gebrachte olijfolie overeenstemt met de opgegeven categorie.
4. De criteria voor de beoordeling van het risico zijn met name:
 - (a) de categorie olijfolie in de zin van artikel 2 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104, de productieperiode, de prijs van de olie in vergelijking met andere plantaardige oliën, de meng- en verpakkingsverrichtingen, de opslagvoorzieningen en -omstandigheden, het land van oorsprong, het land van bestemming, de vervoermiddelen of het volume van de partij;
 - (b) de plaats van de marktdeelnemers in de afzetketen, het volume en de waarde van de door hen op de markt gebrachte producten, de verschillende door hen op de markt gebrachte categorieën olie, de aard van hun werkzaamheden, zoals malen, opslag, raffinage, mengen, verpakken of kleinhandel;
 - (c) uitkomsten van eerdere controles, waaronder het aantal en de aard van de geconstateerde afwijkingen, de gebruikelijke kwaliteit van de op de markt gebrachte olijfolie, het prestatieniveau van de gebruikte technische uitrusting;
 - (d) de betrouwbaarheid van de door de marktdeelnemer gebruikte kwaliteitsborgingssystemen of internecontrolesystemen met betrekking tot de naleving van de handelsnormen;
 - (e) de plaats waar de normcontrole wordt uitgevoerd, in het bijzonder of het gaat om de plaats waar de olie de Unie binnenkomt, waar deze de Unie verlaat of waar deze wordt geproduceerd, verpakt, geladen of verkocht aan de eindverbruiker;
 - (f) andere informatie die kan wijzen op een risico van niet-naleving.
5. De lidstaten leggen vooraf het volgende vast:
 - (a) de criteria voor de beoordeling van het risico dat partijen niet aan de handelsnormen voldoen;
 - (b) op basis van een risicoanalyse voor elke risicocategorie, het minimumaantal marktdeelnemers of partijen en hoeveelheden die aan een normcontrole zullen worden onderworpen.
6. Wanneer bij controles significante onregelmatigheden aan het licht komen, verrichten de lidstaten frequentere controles van het handelsstadium, de categorie olie, de oorsprong, of andere parameters.

(*) Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie van 20 april 2017 tot aanvulling van de Verordeningen (EU) nr. 1307/2013 en (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de aan de Commissie te melden informatie en documenten (PB L 171 van 4.7.2017, blz. 100).

Artikel 4

Samenwerking tussen de lidstaten op het gebied van normcontroles

1. Indien een onregelmatigheid wordt ontdekt en de op het etiket vermelde marktdeelnemer in een andere lidstaat is gevestigd, dient de betrokken lidstaat een verificatieverzoek overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1715 van de Commissie ⁽⁵⁾ in bij de lidstaat waarin de op het etiket vermelde marktdeelnemer is gevestigd.
2. Naast hetgeen op grond van artikel 16 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1715 vereist is, wordt bij het in lid 1 van het onderhavige artikel bedoelde verzoek alle voor de verificatie benodigde informatie gevoegd, en met name:
 - (a) de datum van de monsterneming of aankoop van de betrokken olijfolie;
 - (b) de naam of handelsnaam en het adres van de marktdeelnemer waar de monsterneming of de aankoop heeft plaatsgevonden;
 - (c) het nummer van de betrokken partijen;
 - (d) een kopie van alle etiketten op de verpakking van de betrokken olijfolie;
 - (e) de resultaten van de analyse of ander vergelijkend onderzoek met vermelding van de gevolgde methoden en van de naam en het adres van het laboratorium of de deskundige;
 - (f) in voorkomend geval, de naam van de leverancier van de betrokken olijfolie als vermeld in de verklaring van de verkoper.
3. Naast hetgeen op grond van artikel 22 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1715 vereist is, neemt de lidstaat tot welke het verzoek is gericht, monsters vóór het einde van de maand die volgt op de maand van het verzoek, en verifieert hij de vermeldingen op de betrokken etiketten. De lidstaat antwoordt binnen drie maanden na de datum van het verzoek.

Artikel 5

Verplichtingen van de marktdeelnemers

1. Met het oog op de normcontroles houden de marktdeelnemers vanaf de persing tot en met de botteling een register bij waarin elke in- of uitslag van elke categorie olijfolie wordt vermeld.
2. Op verzoek van de lidstaat waarin de op het etiket vermelde marktdeelnemer is gevestigd, verstrekt de marktdeelnemer documentatie over de naleving van de artikelen 6, 8 en 10 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 op basis van een of meer van de volgende elementen:
 - (a) feitelijke of wetenschappelijk vastgestelde elementen;
 - (b) resultaten van analyses of automatische registraties op basis van representatieve monsters;
 - (c) administratieve of boekhoudkundige informatie die overeenkomstig de regelgeving van de Unie en nationale regelgeving is bijgehouden.

Artikel 6

Facultatieve erkenning van verpakkingsbedrijven op nationaal niveau

1. De lidstaten kunnen op hun grondgebied gelegen verpakkingsbedrijven erkennen.
2. Wanneer de lidstaten besluiten gebruik te maken van de in lid 1 geboden mogelijkheid, verlenen zij de erkenning en kennen zij een alfanumerieke identificatie toe aan elk verpakkingsbedrijf dat daarom verzoekt en aan de volgende voorwaarden voldoet:
 - (a) het beschikt over verpakkingsinstallaties;
 - (b) het verbindt zich ertoe de in artikel 5 bedoelde documentatie te verzamelen en te bewaren;

⁽⁵⁾ Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1715 van de Commissie van 30 september 2019 tot vaststelling van regels inzake de werking van het informatiemanagementsysteem voor officiële controles en de systeemcomponenten ervan ("de Imsoc-verordening") (PB L 261 van 14.10.2019, blz. 37).

- (c) het beschikt over een opslagsysteem waarmee de herkomst kan worden gecontroleerd van de olijfoliën waarbij de plaats van oorsprong overeenkomstig artikel 8, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 op het etiket moet worden vermeld.
3. Wanneer de lidstaten besluiten gebruik te maken van de in lid 1 geboden mogelijkheid, stellen zij de Commissie overeenkomstig Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁶⁾ in kennis van de desbetreffende regelingen.

Artikel 7

Analysemethoden voor de bepaling van de kenmerken van olijfoliën

De in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 vermelde kenmerken van olijfoliën worden bepaald overeenkomstig de analysemethoden van bijlage I bij de onderhavige verordening.

Artikel 8

Monsterneming in het kader van normcontroles

1. Monsters voor normcontroles worden genomen overeenkomstig de internationale normen EN ISO 661 inzake de voorbehandeling van analysemonsters en EN ISO 5555 inzake monsterneming. Bij partijen verpakte olijfolie vindt de monsterneming echter plaats overeenkomstig bijlage II. Bij bulkoliën waarvoor geen monsterneming overeenkomstig norm EN ISO 5555 mogelijk is, worden de monsters genomen overeenkomstig de instructies van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.
2. Onverminderd het bepaalde in norm EN ISO 5555 en hoofdstuk 6 van norm EN ISO 661 worden de genomen monsters zo snel mogelijk tegen licht en hitte beschermd en niet later dan op de vijfde werkdag na het nemen ervan verzonden naar het laboratorium voor analyse; anders worden de monsters op zodanige wijze bewaard dat ze niet aan kwaliteit inboeten of beschadigd raken tijdens het vervoer of de opslag voordat ze naar het laboratorium worden verzonden.

Artikel 9

Verificatie van de kenmerken van olijfoliën

1. De lidstaten gaan na of de olijfoliën voldoen aan de kenmerken van olijfoliën als vermeld in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104:
- (a) in willekeurige volgorde, of
- (b) door de volgorde van het stroomschema van bijlage III bij de onderhavige verordening te doorlopen tot aan een van de conclusies in het stroomschema.
2. Voor de in lid 1 bedoelde verificatie vinden in het geval van verpakte olijfolie de analyses voor de bepaling van de zuurgraad, het peroxidegetal, K 232, K268 of K270, de $\Delta\kappa$ -waarde, de ethylesters van vetzuren, de was en de organoleptische kenmerken en, in voorkomend geval, de in het nationale recht voorgeschreven tegenexpertises plaats vóór de datum van minimale houdbaarheid. Bij bulkoliën vinden deze analyses binnen zes maanden na de maand van de monsterneming plaats.
3. Er mag geen uiterste datum gelden voor de verificatie van andere kenmerken van olijfolie als vermeld in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104.
4. Voor verpakte olijfolie geldt dat, als de analyseresultaten niet beantwoorden aan de kenmerken van de opgegeven categorie olijfolie, de marktdeelnemer waarbij het monster is genomen, daarvan uiterlijk één maand vóór de datum van minimale houdbaarheid in kennis wordt gesteld, tenzij het monster minder dan twee maanden vóór de datum van minimale houdbaarheid is genomen.

⁽⁶⁾ Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PB L 241 van 17.9.2015, blz. 1).

5. Voor de bepaling van de kenmerken van olijfolie aan de hand van de methoden van bijlage I bij deze verordening worden de analyseresultaten rechtstreeks vergeleken met de in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 vermelde grenswaarden, die rekening houden met de herhaalbaarheid en reproduceerbaarheid van de gevolgde analysemethoden.
6. Dit artikel is van toepassing op elk overeenkomstig bijlage II genomen primair monster.

Artikel 10

Proefpanels

1. In het kader van de normcontroles beoordelen de door de lidstaten op hun grondgebied erkende proefpanels de organoleptische kenmerken van olijfoliën van de eerste persing als vermeld in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104, en brengen zij verslag uit over die kenmerken en over de categorie.
2. De erkenningsvoorwaarden voor proefpanels worden door de lidstaten vastgesteld en wel zodanig dat:
 - (a) aan de eisen van de in bijlage I, punt 5, genoemde methode voor de bepaling van de organoleptische kenmerken van olijfolie van de eerste persing wordt voldaan;
 - (b) de voorzitter van het panel een daartoe door de lidstaat erkende opleiding krijgt;
 - (c) de geldigheid van de erkenning afhankelijk wordt gemaakt van de resultaten van een jaarlijkse beoordeling van het proefpanel door de lidstaat.
3. De lidstaten stellen de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 in kennis van de lijst van erkende proefpanels op hun grondgebied en brengen de Commissie onverwijld op de hoogte van elke wijziging van die lijst.
4. Ingeval geen proefpanel op het grondgebied van een lidstaat voldoet aan de in lid 2 genoemde erkenningsvoorwaarden, doet de lidstaat een beroep op een in een andere lidstaat erkend proefpanel.

Artikel 11

Verificatie van de organoleptische kenmerken van olijfoliën van de eerste persing

1. De organoleptische kenmerken van olijfoliën van de eerste persing als vermeld in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104, worden geacht in overeenstemming te zijn met de opgegeven categorie indien een door een lidstaat erkend proefpanel de categorie bevestigt.
2. Wanneer het proefpanel de opgegeven categorie niet bevestigt wat de organoleptische kenmerken betreft, laten de bevoegde autoriteiten op verzoek van de gecontroleerde marktdeelnemer onverwijld twee tegenanalyses uitvoeren door andere erkende proefpanels. Ten minste één van de proefpanels moet zijn erkend door de lidstaat waarin de olijfolie is geproduceerd. De betrokken kenmerken worden geacht in overeenstemming te zijn met de opgegeven kenmerken indien de twee tegenanalyses de opgegeven categorie bevestigen. Als dat niet het geval is, wordt de opgegeven categorie, ongeacht de aard van de tijdens de tegenanalyses geconstateerde afwijkingen, aangemerkt als zijnde niet in overeenstemming met de kenmerken en komen de kosten van de tegenanalyses voor rekening van de gecontroleerde marktdeelnemer.
3. Wanneer de olie buiten de Unie is geproduceerd, worden de twee tegenanalyses uitgevoerd door twee andere proefpanels dan het proefpanel dat de non-conformiteit oorspronkelijk heeft geconstateerd.
4. Bij het uitvoeren van tegenanalyses beoordelen de proefpanels de olijfolie in twee afzonderlijke proefsessies. De resultaten van de twee sessies voor de olijfolie waarop de tegenanalyse betrekking heeft, moeten statistisch homogeen zijn. Als dat niet het geval is, moet het monster opnieuw tweemaal worden geanalyseerd. De gemelde waarden van de organoleptische kenmerken van de olijfolie waarop de tegenanalyse betrekking heeft, worden berekend als het gemiddelde van de waarden die in de twee statistisch homogene sessies voor die kenmerken zijn verkregen.

*Artikel 12***Oliegehalte van perskoeken en andere afvalfen van olijven**

1. Het oliegehalte van perskoeken van olijven en andere bij de winning van olijfolie verkregen afvalfen (GN-codes 2306 90 11 en 2306 90 19) wordt bepaald aan de hand van de methode van bijlage IV.
2. Het in lid 1 bedoelde oliegehalte wordt uitgedrukt in gewichtspereenten berekend over de droge stof.

*Artikel 13***Sancties**

1. Wanneer wordt geconstateerd dat de handelsnormen van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 niet worden nageleefd, passen de lidstaten doeltreffende, evenredige en afschrikkende sancties toe die worden bepaald in het licht van de ernst van de ontdekte onregelmatigheid.
2. Uiterlijk op 31 mei van elk jaar stellen de lidstaten de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 in kennis van de genomen maatregelen ter zake en zij brengen de Commissie onverwijld op de hoogte van elke wijziging van die maatregelen.

*Artikel 14***Verslaglegging**

Uiterlijk op 31 mei van elk jaar dienen de lidstaten overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 bij de Commissie een verslag in over de uitvoering van de onderhavige verordening in het voorgaande kalenderjaar. Dit verslag bevat ten minste de resultaten van de overeenkomstig het formulier van bijlage V bij de onderhavige verordening verrichte normcontroles voor olijfolie.

*Artikel 15***Inwerkingtreding**

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 29 juli 2022.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE I

Analysemethoden voor de bepaling van de kenmerken van olijfoliën

	Kenmerken van olijfoliën	Te volgen IOR-methode
1	Zuurgraad	COI/T.20/Doc. nr. 34 (<i>Bepaling van vrije vetzuren, koude methode</i>)
2	Peroxidegetal	COI/T.20/Doc. nr. 35 (<i>Bepaling van het peroxidegetal</i>)
3	Glycerol-2-monopalmitaat	COI/T.20/Doc. nr. 23 (<i>Bepaling van het percentage glycerol-2-monopalmitaat</i>)
4	K232, K268 of K270, ΔK	COI/T.20/Doc. nr. 19 (<i>Spectrofotometrisch onderzoek in het ultraviolette gebied</i>)
5	Organoleptische kenmerken	COI/T.20/Doc. nr. 15 (<i>Sensorische analyse van olijfolie — methode voor de organoleptische beoordeling van olijfolie van de eerste persing</i>) — behalve de punten 4.4 en 10.4
6	Vetzuursamenstelling, met inbegrip van transisomeren	COI/T.20/Doc. nr. 33 (<i>Gaschromatografische bepaling van methylesters van vetzuren</i>)
7	Ethylesters van vetzuren, was	COI/T.20/Doc. nr. 28 (<i>Bepaling van het gehalte aan wassen, methylesters van vetzuren en ethylesters van vetzuren met behulp van capillaire gaschromatografie</i>)
8	Totaal sterolen, sterolsamenstelling, erytrodiol, uvaol en alifatische alcoholen	COI/T.20/Doc. nr. 26 (<i>Bepaling van de samenstelling van en het gehalte aan sterolen, triterpeendialcoholen en alifatische alcoholen met behulp van capillaire gaschromatografie</i>)
9	Stigmastadiënen	COI/T.20/Doc. nr. 11 (<i>Bepaling van de stigmastadiënen in plantaardige oliën</i>)
10	$\Delta ECN42$	COI/T.20/Doc. nr. 20 (<i>Bepaling van het verschil tussen het werkelijke en het theoretische gehalte aan triacylglycerolen met ECN 42</i>)

BIJLAGE II

BEMONSTERING VAN IN VERPAKKINGEN GELEVERDE OLIJFOLIE

Onderstaande bemonsteringsmethode is van toepassing op partijen olijfolie in verpakkingen. Er zijn verschillende bemonsteringsmethoden van toepassing, afhankelijk van het gegeven of de verpakking groter is dan vijf liter of niet.

Voor de toepassing van deze bijlage wordt verstaan onder:

- (a) “verpakking”: de recipiënt die rechtstreeks in contact komt met de olijfolie;
- (b) “partij”: een verzameling van verpakkingen die onder zodanige omstandigheden zijn geproduceerd, vervaardigd en verpakt dat de olijfolie in elke verpakking homogeen wordt geacht wat alle analytische kenmerken betreft. De afzonderlijke identificatie van een partij moet worden uitgevoerd in overeenstemming met Richtlijn 2011/91/EU van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾;
- (c) “increment”: de hoeveelheid olijfolie die zich in een verpakking van ten hoogste vijf liter bevindt of uit een verpakking van meer dan vijf liter wordt gehaald bij de selectie van verpakkingen uit een willekeurig punt in de partij.

1. SAMENSTELLING VAN EEN PRIMAIR MONSTER**1.1. Primaire monsters bij verpakkingen van ten hoogste vijf liter**

Een primair monster wordt bij verpakkingen van ten hoogste vijf liter samengesteld overeenkomstig tabel 1.

Tabel 1

Minimumomvang van het primaire monster

Inhoud van de verpakking	Primair monster moet bestaan uit olijfolie van
a) 750 ml of meer	a) 1 verpakking
b) minder dan 750 ml	b) het minimumaantal verpakkingen met een totale inhoud van ten minste 750 ml

De inhoud van het primaire monster moet worden gehomogeniseerd voordat de verschillende beoordelingen en analyses worden verricht.

1.2. Primaire monsters bij verpakkingen van meer dan vijf liter

Bij verpakkingen van meer dan vijf liter wordt een primair monster samengesteld uit het totale aantal incrementen uit het in tabel 2 vermelde minimumaantal verpakkingen. De verpakkingen worden aselekt uit de partij gekozen. Na de samenstelling ervan is het primaire monster groot genoeg voor een opsplitsing ervan in meerdere stalen.

Tabel 2

Minimumaantal aselekt te kiezen verpakkingen

Aantal verpakkingen in de partij	Minimumaantal te kiezen verpakkingen
Maximaal 10	1
Van ... 11 tot en met 150	2
Van ... 151 tot en met 500	3
Van ... 501 tot en met 1 500	4
Van ... 1 501 tot en met 2 500	5
> 2 500 per 1 000 verpakkingen	1 extra verpakking

Na homogenisering van de inhoud van elke verpakking wordt het increment getrokken en in één recipiënt gegoten en al roerend gehomogeniseerd, en wel zodanig dat het zo goed mogelijk wordt beschermd tegen lucht.

⁽¹⁾ Richtlijn 2011/91/EU van het Europees Parlement en de Raad van 13 december 2011 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren (PB L 334 van 16.12.2011, blz. 1).

De inhoud van het primaire monster moet in een reeks verpakkingen met elk een minimuminhoud van één liter worden gegoten; elk van de verpakkingen vormt een eenheid van het primaire monster. Elke verpakkingseenheid moet op zodanige wijze worden gevuld dat de luchtlag aan de bovenzijde minimaal is, en daarna zodanig worden gesloten en verzegeld dat niet met het product kan worden gefraudeerd. Deze verpakkingseenheden moeten worden geëtiketteerd om de juiste identificatie te waarborgen.

2. VERHOOGING VAN HET AANTAL PRIMAIRE MONSTERS

2.1. Het aantal primaire monsters kan door elke lidstaat naar eigen behoefte worden verhoogd (bijvoorbeeld voor een organoleptische beoordeling door een ander laboratorium dan het laboratorium dat de chemische analyses heeft uitgevoerd, tegenanalyse enz.).

2.2. De bevoegde autoriteit kan het aantal primaire monsters verhogen overeenkomstig de volgende tabel:

Tabel 3

Aantal primaire monsters op basis van de omvang van de partij

Omvang van de partij (liter)	Aantal primaire monsters
Minder dan 7 500	2
Van 7 500 tot minder dan 25 000	3
Van 25 000 tot minder dan 75 000	4
Van 75 000 tot minder dan 125 000	5
125 000 of meer	6 + 1 voor elke extra 50 000 liter

2.3. Elk primair monster moet worden gevormd overeenkomstig de punten 1.1 en 1.2.

2.4. Bij de aselecte keuze van verpakkingen voor incrementen moeten de voor het ene primair monster gekozen verpakkingen grenzen aan de voor een ander primair monster gekozen verpakkingen. De locatie van elke aselect gekozen verpakking moet worden genoteerd en ondubbelzinnig worden geïdentificeerd.

3. ANALYSEN EN RESULTATEN

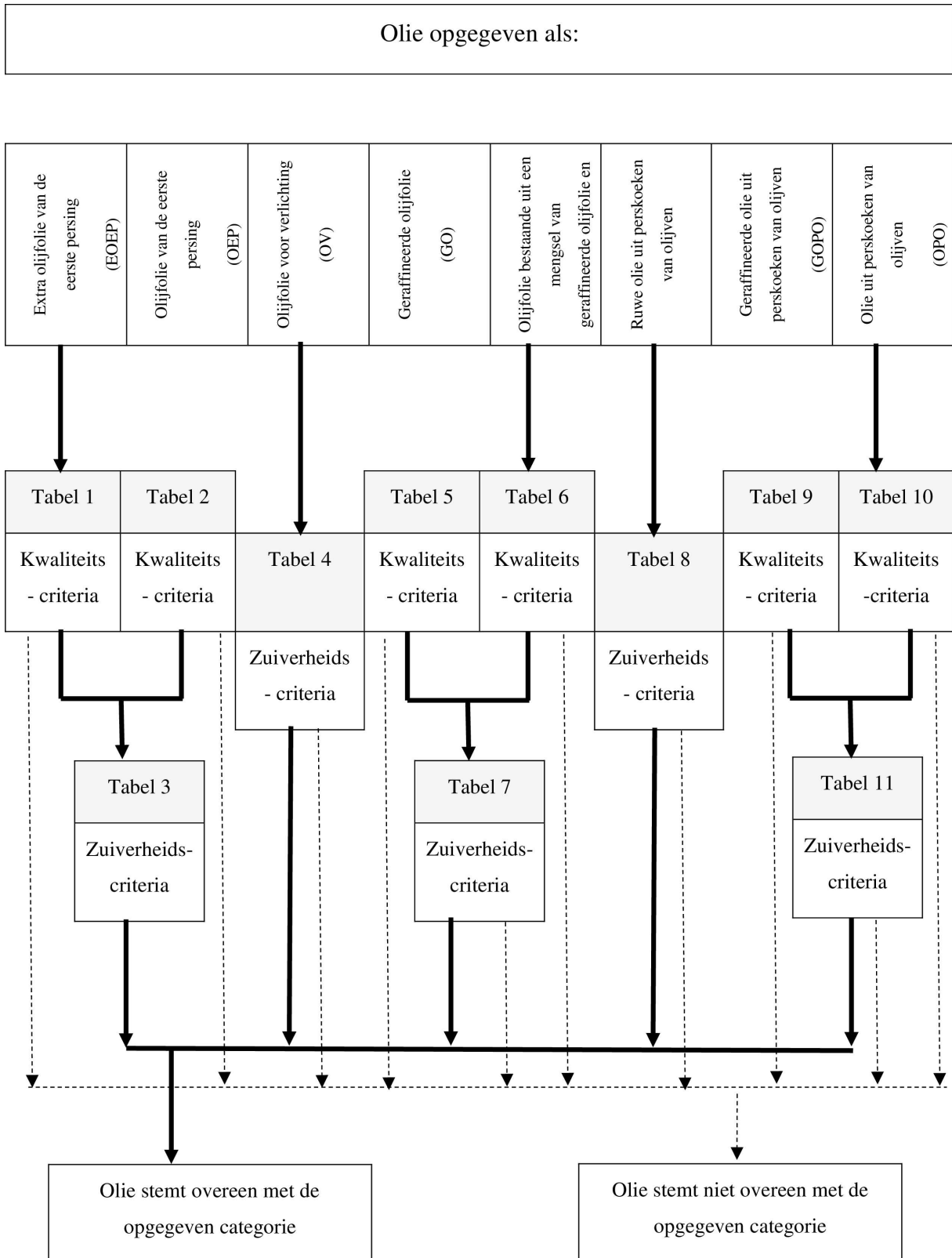
3.1. Wanneer alle analyseresultaten van alle primaire monsters overeenstemmen met de kenmerken van de opgegeven categorie olijfolie, moet de partij in haar geheel worden aangemerkt als zijnde in overeenstemming met de voorschriften.

3.2. Wanneer één van de analyseresultaten van ten minste één primair monster niet overeenstemt met de kenmerken van de opgegeven categorie olijfolie, wordt de bemonsterde partij in haar geheel aangemerkt als zijnde niet in overeenstemming met de voorschriften.

BIJLAGE III

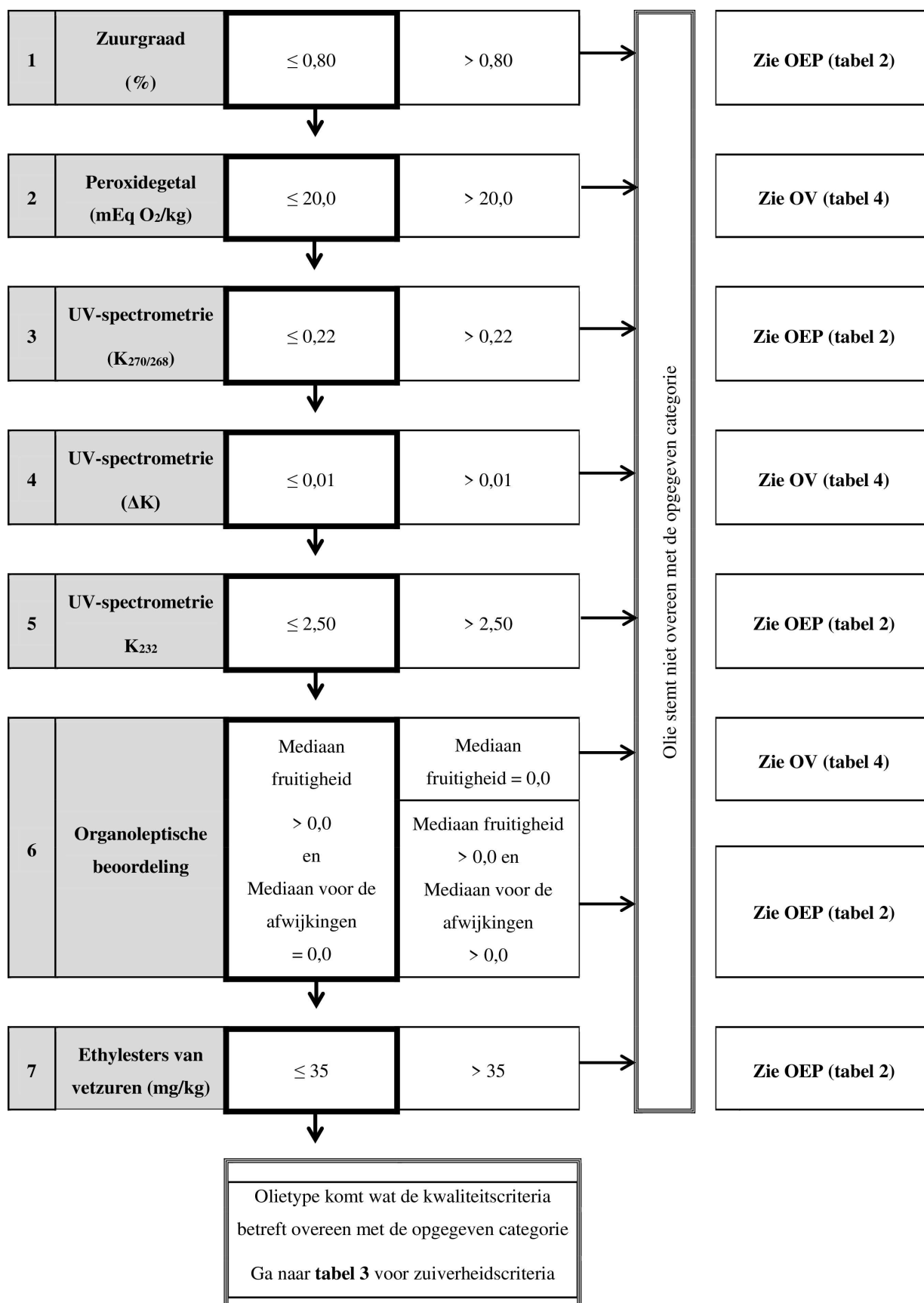
STROOMSCHEMA OM NA TE GAAN OF EEN MONSTER OLIJFOLIE OVEREENSTEMT MET DE OPGEGEVEN CATEGORIE

Algemene tabel



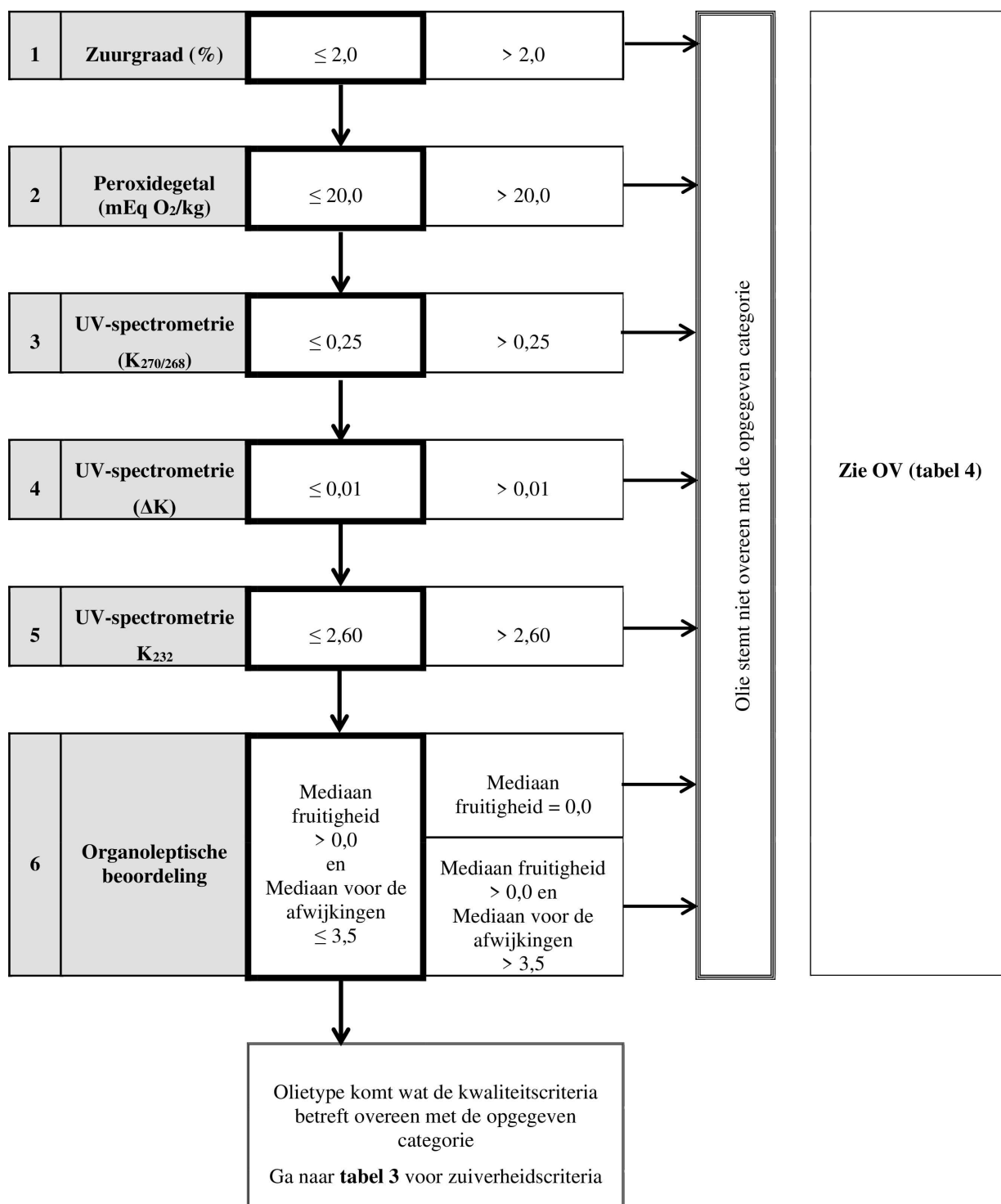
Tabel 1

extra olijfolie van de eerste persing — kwaliteitscriteria



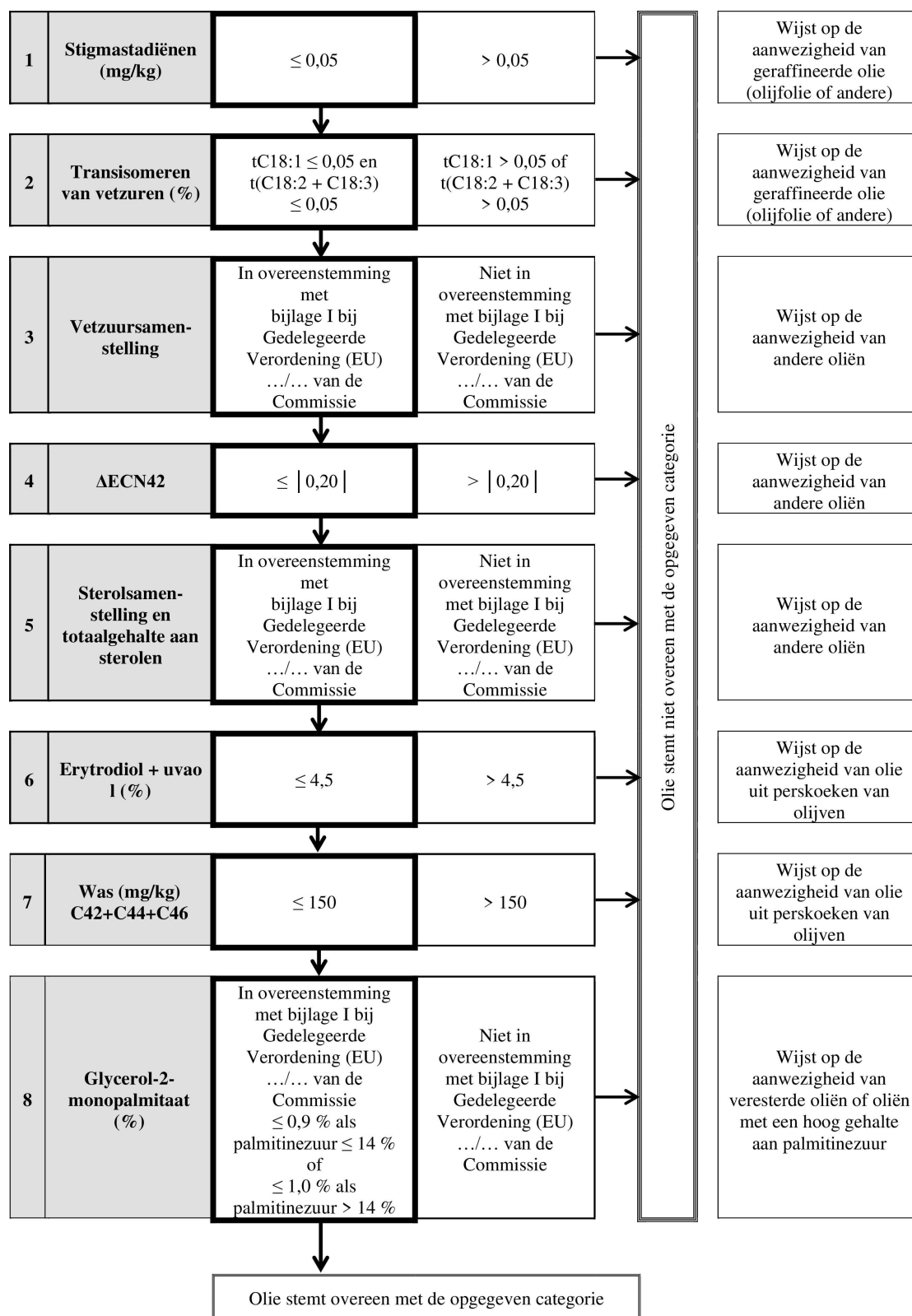
Tabel 2

Olijfolie van de eerste persing — Kwaliteitscriteria



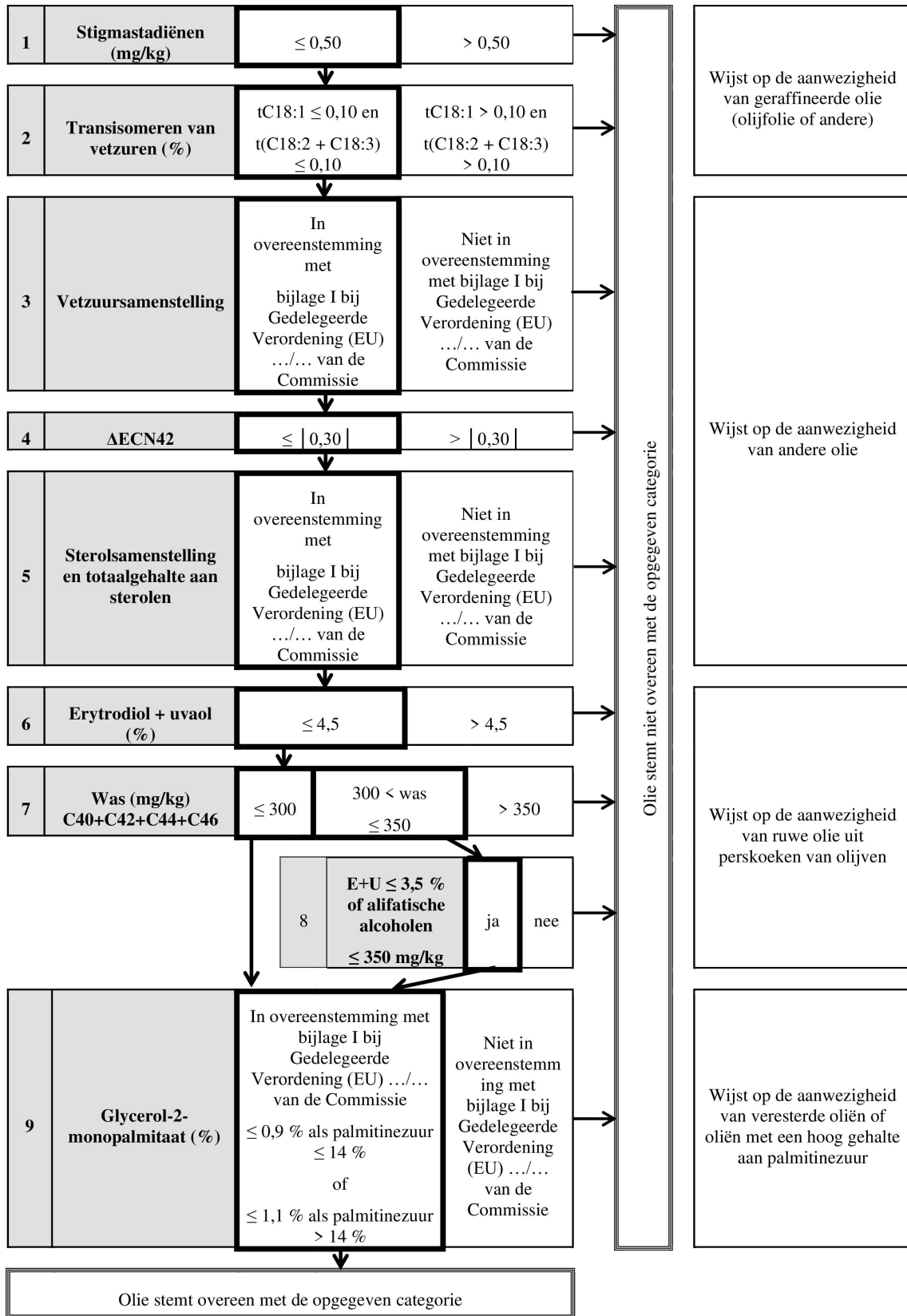
Tabel 3

Extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing — Zuiverheidscriteria



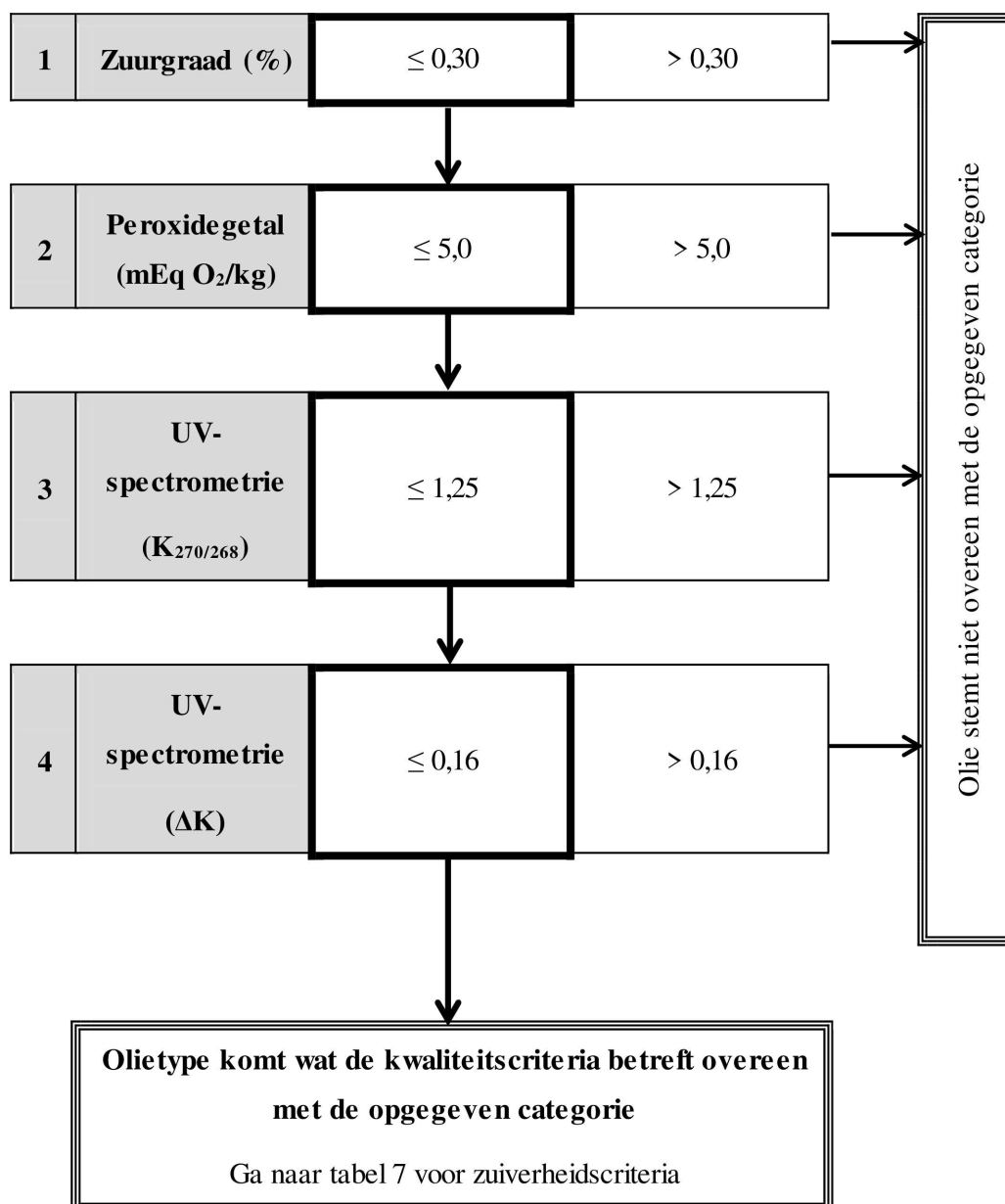
Tabel 4

Olijfolie voor verlichting — Zuiverheidscriteria

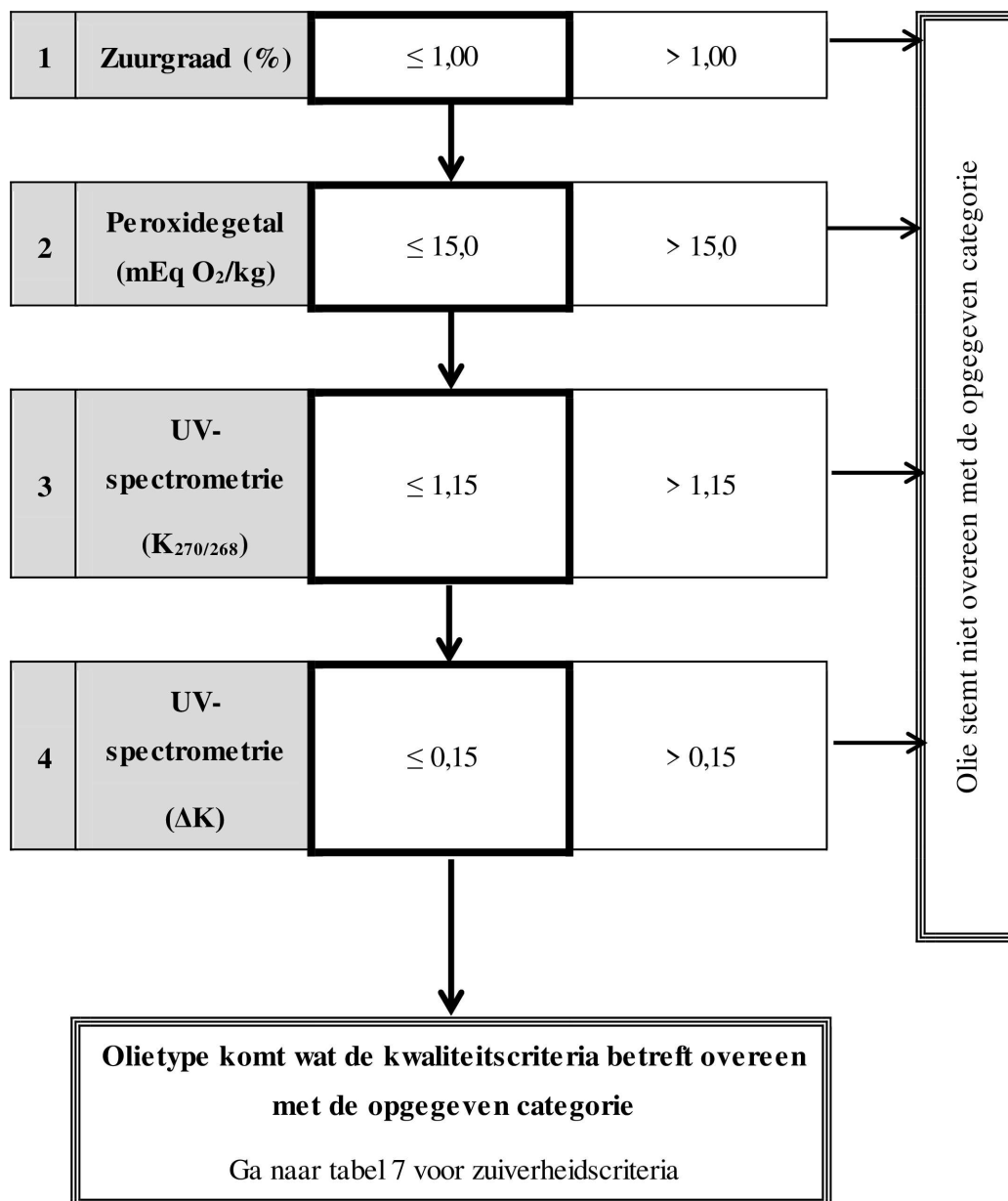


Tabel 5

Geraffineerde olijfolie — Kwaliteitscriteria

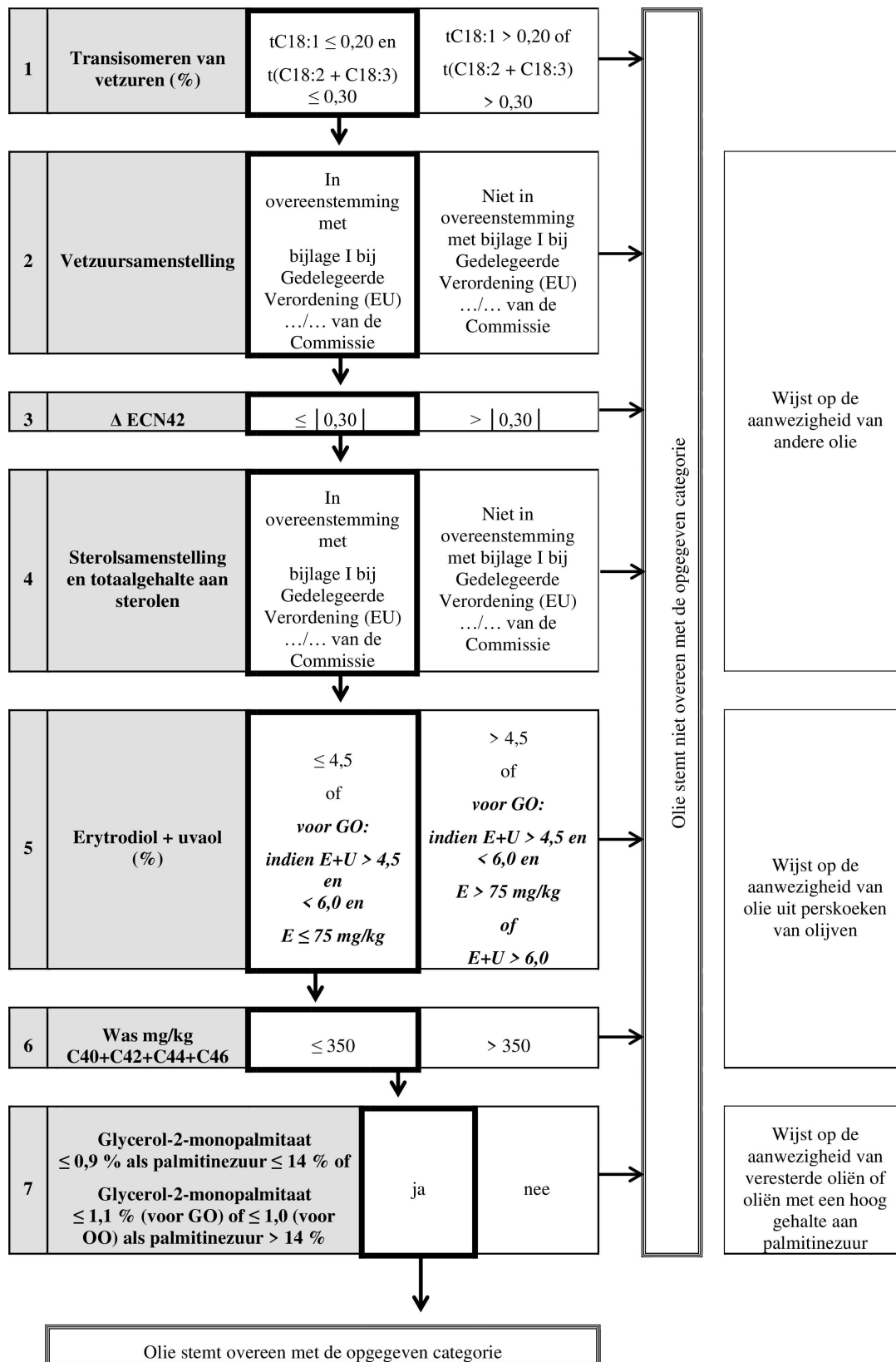


Tabel 6

Olijfolie (bestaande uit een mengsel van geraffineerde olijfolie en olijfoliën van de eerste persing) — Kwaliteitscriteria

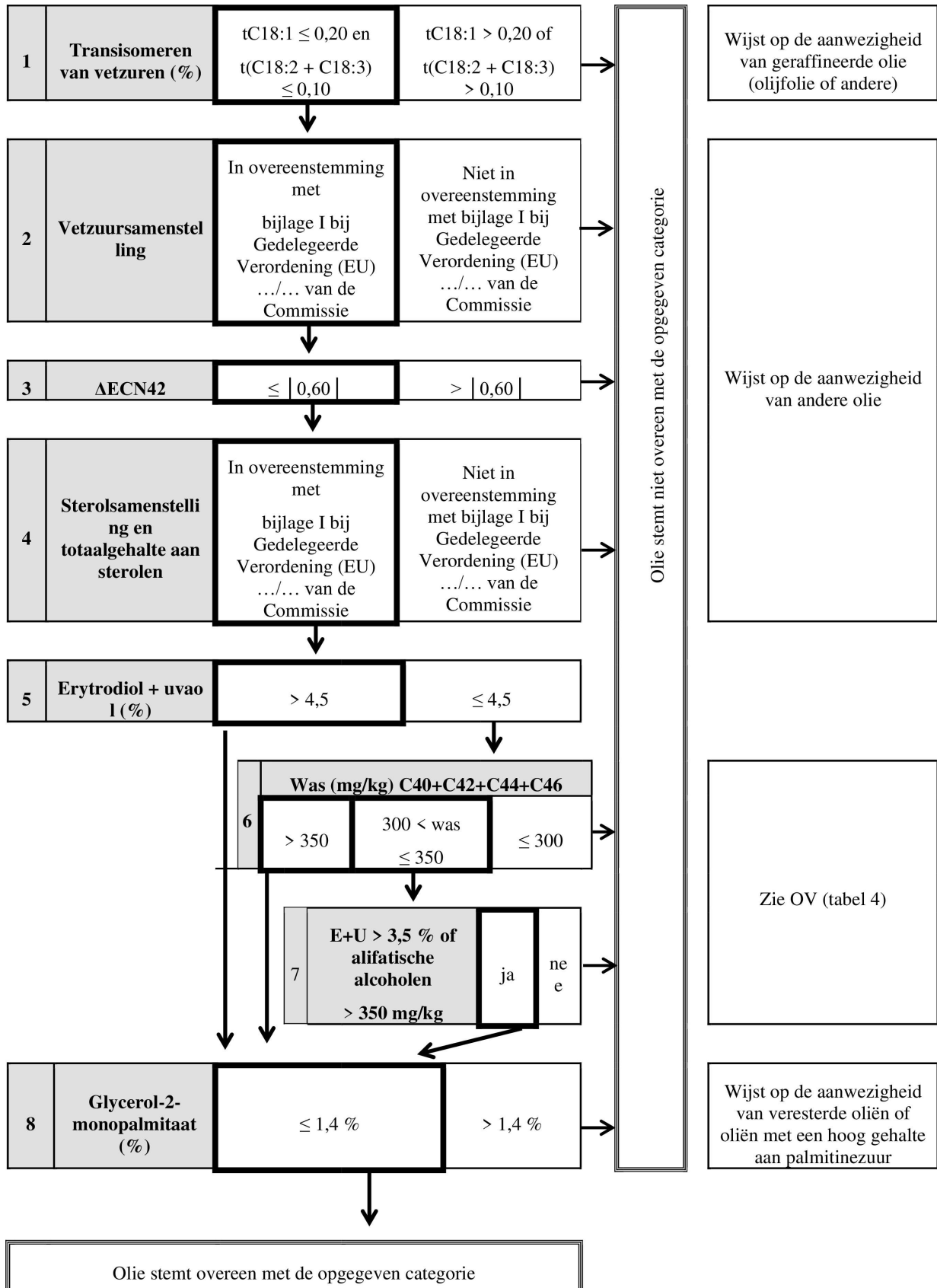
Tabel 7

Geraffineerde olijfolie en olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfoliën van de eerste persing — Zuiverheids-criteria



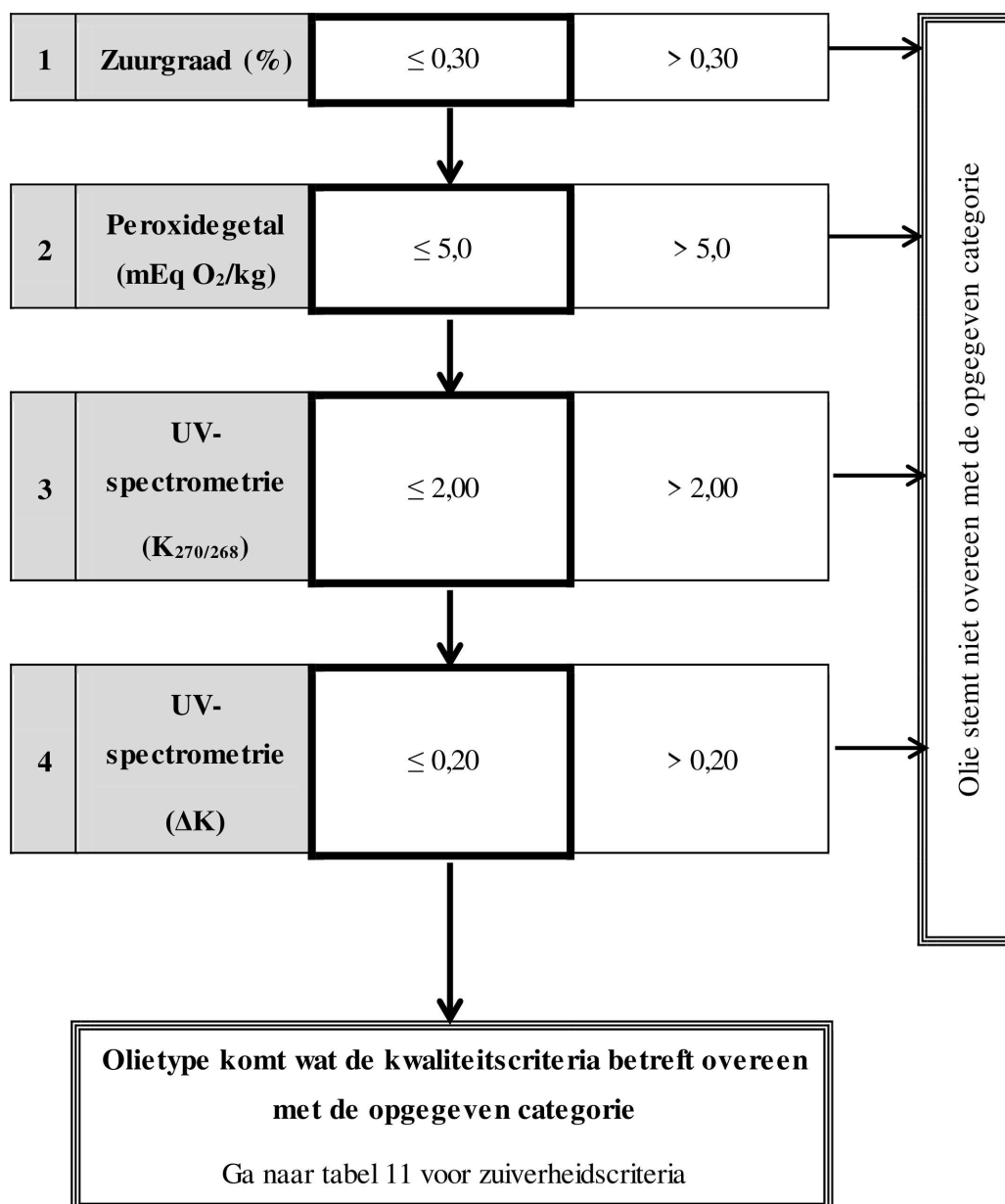
Tabel 8

Ruwe olie uit perskoeken van olijven — Zuiverheidscriteria



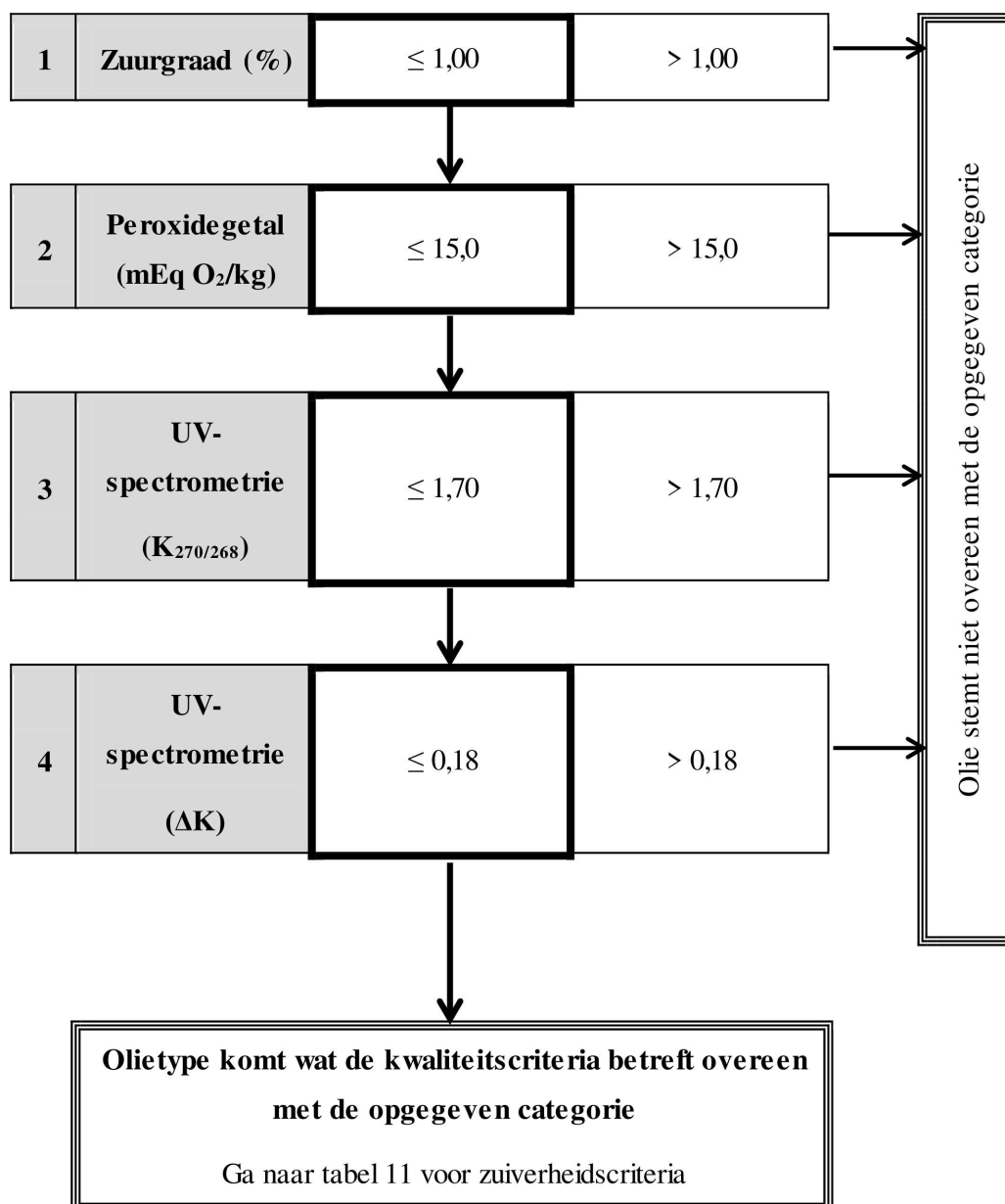
Tabel 9

Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven — Kwaliteitscriteria



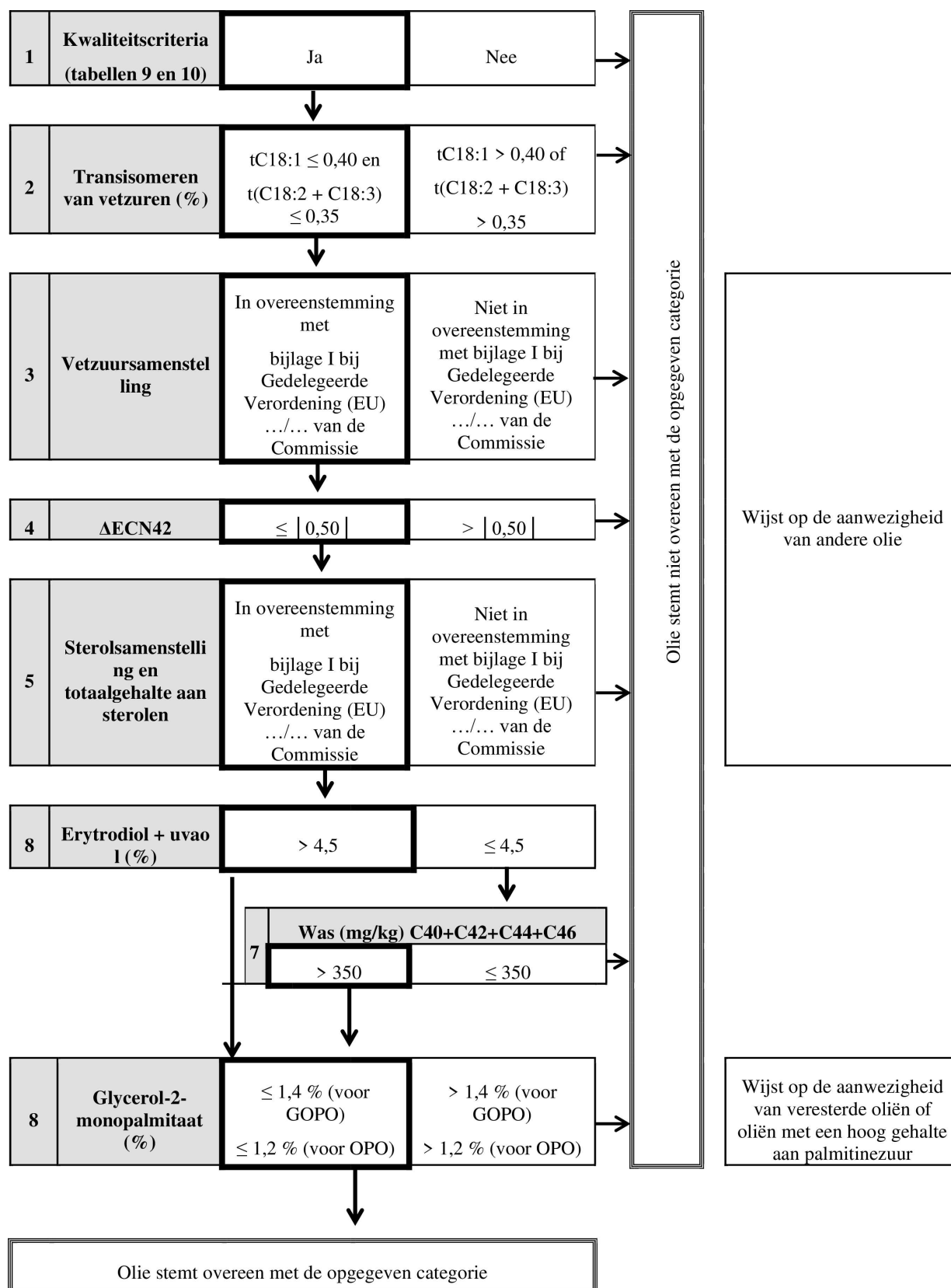
Tabel 10

Olie uit perskoeken van olijven — Kwaliteitscriteria



Tabel 11

Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven en olie uit perskoeken van olijven — Zuiverheidscriteria



BIJLAGE IV

Meetmethode voor het oliegehalte in perskoeken en afvallen van olijven**1. MATERIALEN****1.1. Toestellen**

- Geschikt extractietoestel; inhoud van de rondbodemkolf 200 à 250 ml.
- Bad met elektrische verwarming (zandbad, waterbad enz.) of verwarmingsplaat.
- Analytische balans.
- Droogoven, ingesteld op maximaal 80 °C.
- Elektrische droogstoof, voorzien van een temperatuurregelaar en de mogelijkheid om lucht in te blazen of een gereduceerde druk te bewerkstelligen, ingesteld op 103 °C ± 2 °C.
- Maaltoestel, dat gemakkelijk kan worden gereinigd en waarmee afvallen van olijven kunnen worden gemalen zonder dat ze warm worden en zonder dat het vocht- en het oliegehalte van het gemalen product verminderen.
- Extractiehuls en watten of filtreerpapier, vrij van in n-hexaan oplosbare stoffen.
- Exsiccator.
- Zeef met gaten 1 mm doorsnede.
- Puimsteen in kleine korrels, vooraf gedroogd.

1.2. Reagentia

n-Hexaan technisch, waarvan het residu bij volledige verdamping minder bedraagt dan 0,002 g/100 ml.

2. WERKWIJZE**2.1. Bereiding van het analysemonster**

Maal het analysemonster indien nodig in het vooraf goed gereinigd maaltoestel.

Verwijder daartoe het eerste maassel (ongeveer 1/20 deel van het analysemonster) en maal de rest zodanig dat deeltjes worden verkregen die volledig door de zeef gaan. Meng zorgvuldig en analyseer onmiddellijk.

2.2. Monsterweging

Weeg onmiddellijk na het malen tot op 0,01 g nauwkeurig ongeveer 10 g van het analysemonster af.

2.3. Gereedmaken van de extractiehuls

Breng de proefeenheid in de huls en sluit deze met een watje af. Pak, indien filtreerpapier wordt gebruikt, de proefeenheid in dit papier.

2.4. Voordrogen

Plaats wanneer het monster zeer vochtig is (gehalte aan water en vluchtige bestanddelen meer dan 10 %) de gevulde huls of het in filtreerpapier verpakte monster enige tijd in de tot maximaal 80 °C verwarmde stoof om het vochtgehalte tot minder dan 10 % terug te brengen.

2.5. Gereedmaken van de rondbodemkolf

Weeg tot op 0,001 g nauwkeurig een kolf die 1 à 2 korrels puimsteen bevat en die tevoren is gedroogd bij een temperatuur van 103 ± 2 °C en gedurende ten minste een uur in een exsiccator is afgekoeld.

2.6. Eerste extractie

Plaats de huls of het in filtreerpapier verpakte monster in het extractietoestel, giet in de kolf de benodigde hoeveelheid hexaan. Bevestig de kolf aan het extractietoestel en plaats het geheel op het elektrische verwarmingsbad. Verwarm zodanig dat de terugvloeit ten minste drie druppels/seconde bedraagt (matig, niet heftig koken). Extraheer gedurende vier uur. Laat het geheel afkoelen. Neem de huls uit het extractietoestel en plaats deze in een luchtstroom ter verwijdering van het grootste deel van het oplosmiddel waarmee de huls is doordrenkt.

2.7. Tweede extractie

Ledig de huls in de mortier en maak het geheel zo fijn mogelijk.

Breng het mengsel weer kwantitatief in de huls en plaats de huls in het extractietoestel en zet de extractie nog twee uur voort, met gebruikmaking van dezelfde kolf die het eerste extract bevat.

De in de extractiekolf verkregen oplossing dient helder te zijn. Filtreer indien dit niet het geval is de oplossing over een filtreerpapier. Was de kolf en het filtreerpapier meerdere malen met hexaan uit. Verzamel het filtraat en het voor het wassen gebruikt oplosmiddel in een tweede rondbodempkolf, die vooraf werd gedroogd en gewogen op 0,001 g nauwkeurig.

2.8. Verwijdering van het oplosmiddel en weging van het extract

Verwijder het grootste deel van het oplosmiddel uit de kolf door afdistilleren op een elektrisch verwarmingsbad. Verwijder de laatste sporen oplosmiddel door verhitting van de kolf gedurende 20 minuten bij een temperatuur van 103 ± 2 °C. Vergemakkelijk deze verwijdering, hetzij door van tijd tot tijd lucht of bij voorkeur een inert gas in te blazen, hetzij door onder verminderde druk te werken.

Laat de kolf gedurende ten minste 1 uur in een exsiccator afkoelen en weeg tot op 0,001 g nauwkeurig.

Verwarm opnieuw gedurende 10 minuten onder dezelfde omstandigheden, laat afkoelen in een exsiccator en weeg.

Het verschil tussen deze beide wegingen mag niet groter zijn dan 0,010 g; anders dient opnieuw steeds gedurende 10 minuten te worden verwarmd, gevolgd door afkoelen en wegen totdat het gewichtsverschil ten hoogste 0,010 g bedraagt. Noteer het resultaat van de laatste weging van de kolf.

Verricht twee bepalingen op hetzelfde analysemonster.

3. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

3.1. Berekeningswijze en formule

a) Bereken het oliegehalte in gewichtspersenten van het onbehandelde product met de formule:

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

waarin:

S = gehalte aan olie in massaprocenten van het onbehandelde product;

m_0 = massa, in grammen, van de proefeenheid;

m_1 = massa, in grammen, van de olie die bij de laatste weging in de kolf is gevonden.

Indien aan de eisen inzake de reproduceerbaarheid is voldaan, wordt als resultaat het rekenkundig gemiddelde van de twee bepalingen genomen.

Druk de resultaten uit met één decimaal.

b) Het oliegehalte wordt uitgedrukt ten opzichte van de droge stof en berekend met de formule:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{olie in massaprocenten van de droge stof}$$

waarin:

S = gehalte aan olie in massaprocenten van het onbehandelde product (zie punt a);

U = vochtgehalte in %.

3.2. Herhaalbaarheid

Het verschil tussen de resultaten van twee bepalingen die door dezelfde analist gelijktijdig of snel na elkaar worden verricht, mag niet meer bedragen dan 0,2 g voor het met behulp van hexaan verkregen extract uit 100 g monster.

Indien dit niet het geval is, moet de bepaling worden herhaald met twee andere analysemonsters. Neem, indien ditmaal het verschil nog steeds groter is dan 0,2 g, als resultaat het rekenkundig gemiddelde van de vier verrichte bepalingen.

BIJLAGE V

Formulier voor de rapportage van de in artikel 14 bedoelde normcontroleresultaten conform Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie

				Etikettering						Chemische parameters			Organoleptische kenmerken ⁽⁴⁾			Slotconclusie	
Monster	Categorie	Land van oorsprong	Plaats van inspectie ⁽¹⁾	Wettelijke benaming	Plaats van oorsprong	Bewaarsomstandigheden	Foutieve informatie	Leesbaarheid	C/NC ⁽²⁾	Over-schrijding drempelwaarde (n)? J/N	Zo ja, geef aan voor welke parameter(s) ⁽²⁾	C/NC ⁽²⁾	Mediaan voor de afwijkingen	Mediaan "fruitig"	C/NC ⁽²⁾	Vereiste actie	Sanctie

⁽¹⁾ Interne markt (fabriek, bottelarij, kleinhandel), uitvoer, invoer.

⁽²⁾ Elk in bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 van de Commissie genoemd kenmerk van olijfolie moet een code krijgen.

⁽³⁾ Conform/niet conform.

⁽⁴⁾ Alleen vereist voor olijfoliën van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 1, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.