

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► **B**                    **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

(PB L 284 van 4.11.2022, blz. 1)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <b><u>M1</u></b>	Gedelegeerde Verordening (EU) 2023/2598 van de Commissie van 11 september 2023	L 2598	1	20.11.2023
► <b><u>M2</u></b>	Gedelegeerde Verordening (EU) 2024/1401 van de Commissie van 7 maart 2024	L 1401	1	21.5.2024



## 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

### *Artikel 1*

#### **Toepassingsgebied**

In deze verordening worden regels vastgesteld betreffende:

- a) de kenmerken van olijfolie als bedoeld in deel VIII, punten 1 tot en met 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
- b) specifieke handelsnormen voor olijfolie als bedoeld in deel VIII, punt 1, a) en b), en punten 3 en 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, wanneer deze als dusdanig of verwerkt in een levensmiddel aan de eindverbruiker wordt verkocht.

### *Artikel 2*

#### **Categorieën olijfolie**

1. Olijfolie die voldoet aan de kenmerken die zijn beschreven:
  - a) in punt 1 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als extra olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 1, a), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - b) in punt 2 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 1, b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - c) in punt 3 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie voor verlichting in de zin van deel VIII, punt 1, c), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - d) in punt 4 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als geraffineerde olijfolie in de zin van deel VIII, punt 2, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - e) in punt 5 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 3, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - f) in punt 6 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als ruwe olie van perskoeken van olijven in de zin van deel VIII, punt 4, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;
  - g) in punt 7 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als geraffineerde olie uit perskoeken van olijven in de zin van deel VIII, punt 5, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

**▼B**

h) in punt 8 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olie uit perskoeken van olijven in de zin van deel VIII, punt 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

2. De in bijlage I vastgestelde kenmerken van olijfolie worden bepaald overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie.

*Artikel 3***Mengsels en olijfolie in andere levensmiddelen**

1. Enkel de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën mogen deel uitmaken van mengsels van olijfolie en andere plantaardige oliën.

2. Enkel de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën mogen in levensmiddelen worden verwerkt.

3. De lidstaten mogen op hun grondgebied de productie, voor intern gebruik, van de in lid 1 bedoelde mengsels van olijfolie en andere plantaardige olie verbieden. Zij mogen evenwel niet verbieden dat dergelijke mengsels uit andere landen op hun grondgebied op de markt worden gebracht en evenmin dat op hun grondgebied dergelijke mengsels worden geproduceerd om in een andere lidstaat op de markt te worden gebracht of om te worden uitgevoerd.

*Artikel 4***Verpakking**

1. De in artikel 1, punt b), bedoelde olie wordt aan de eindverbruiker aangeboden in verpakkingen van maximaal vijf liter. Die verpakkingen zijn voorzien van een niet-herbruikbare sluiting en van een etiket dat voldoet aan de normen van deze verordening.

2. Voor de in artikel 1, punt b), bedoelde olie die bestemd is voor consumptie in restaurants, ziekenhuizen, kantines en soortgelijke centrale keukens mogen de lidstaten voor de verpakkingen een maximuminhoud vaststellen van meer dan vijf liter naargelang van de betrokken inrichting.

*Artikel 5***Etikettering**

1. De in de artikelen 6 tot en met 9 bedoelde vermeldingen moeten verplicht op het etiket worden aangebracht.

2. De in artikel 6, lid 1, bedoelde wettelijke benaming en, in voorkomend geval, de plaats van oorsprong als bedoeld in artikel 8, lid 1, worden in het hoofdgezichtsveld, zoals gedefinieerd in artikel 2, lid 2, punt l), van Verordening (EU) nr. 1169/2011, gegroepeerd, hetzij op hetzelfde etiket of op verscheidene etiketten die aan dezelfde recipiënt zijn bevestigd, hetzij rechtstreeks op dezelfde recipiënt. Deze vermeldingen verschijnen elk in hun geheel en in een homogeen tekstblok.

3. De opgave van de in de artikelen 10, 11 en 12 bedoelde vermeldingen op het etiket is vrijwillig.

**▼B***Artikel 6***Wettelijke benaming en etikettering van de categorie oliën**

1. De beschrijving van de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën wordt beschouwd als hun wettelijke benaming in de zin van artikel 2, lid 2, punt n), van Verordening (EU) nr. 1169/2011.
2. Op het etiket van deze oliën wordt in duidelijk leesbare en onuitwissbare tekens, naast de in lid 1 bedoelde beschrijving, maar niet noodzakelijk onmiddellijk daarbij aansluitend, de volgende informatie over de categorie olie vermeld:
  - a) voor extra olijfolie van de eerste persing:

“rechtstreeks uit olijven en uitsluitend op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit”;
  - b) voor olijfolie van de eerste persing:

“rechtstreeks uit olijven en uitsluitend op mechanische wijze verkregen olijfolie”;
  - c) voor olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing:

“olie die uitsluitend bestaat uit geraffineerde olijfolie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie”;
  - d) voor olie uit perskoeken van olijven:
    - i) “olie die uitsluitend bestaat uit door behandeling van het restproduct van de extractie van olijfolie verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie”, of
    - ii) “olie die uitsluitend bestaat uit door verwerking van perskoeken van olijven verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie”.

*Artikel 7***Bijzondere opslagvoorwaarden**

Voor de in artikel 1, punt b), bedoelde olie, wordt op de verpakking of op een aan de verpakking bevestigd etiket informatie verstrekt over de bijzondere omstandigheden, namelijk zonder blootstelling aan licht en warmte, waarin de olie moet worden bewaard.

*Artikel 8***Plaats van oorsprong**

1. Voor extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing, als bedoeld in deel VIII, punt 1, a) en b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, wordt de plaats van oorsprong op het etiket vermeld.
2. Voor de in deel VIII, punten 3 en 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde oliën wordt de plaats van oorsprong niet op het etiket vermeld.
3. De in lid 1 bedoelde plaats van oorsprong bestaat uitsluitend in een van de volgende drie elementen:
  - a) als het gaat om olijfolie die overeenkomstig de leden 6 en 7 van oorsprong is uit één lidstaat of derde land, in een verwijzing naar, naargelang van het geval, de lidstaat, de Unie of het derde land, of

**▼B**

- b) als het gaat om mengsels van olijfolie die overeenkomstig de leden 6 en 7 van oorsprong zijn uit meer dan één lidstaat of derde land, in, naargelang van het geval, een van de volgende vermeldingen:
- i) “mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie” of een verwijzing naar de Unie;
  - ii) “mengsel van olijfoliën niet van oorsprong uit de Europese Unie” of een verwijzing naar de oorsprong buiten de Unie;
  - iii) “mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie en niet van oorsprong uit de Europese Unie” of een verwijzing naar de oorsprong binnen en buiten de Unie, of
- c) in een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012.
4. Een merknaam of bedrijfsnaam waarvoor de aanvraag tot inschrijving uiterlijk op 31 december 1998 overeenkomstig Richtlijn 89/104/EEG of uiterlijk op 31 mei 2002 overeenkomstig Verordening (EG) nr. 40/94 van de Raad is ingediend, wordt niet beschouwd als de plaats van oorsprong die onder deze verordening valt.
5. Bij invoer uit een derde land wordt de plaats van oorsprong bepaald overeenkomstig de artikelen 59 tot en met 63 van Verordening (EU) nr. 952/2013.
6. De plaats van oorsprong waarin een lidstaat of de Unie wordt vermeld, komt overeen met het geografische gebied waar de olijven zijn geoogst en waar zich de fabriek bevindt waar de extractie van de olie uit de olijven heeft plaatsgevonden.
7. Indien de olijven zijn geoogst in een andere lidstaat of een ander derde land dan het land waar zich de fabriek bevindt waar de extractie van de olie uit de olijven heeft plaatsgevonden, bevat de plaats van oorsprong de volgende vermelding: “(extra) olijfolie van de eerste persing uit (de Unie of de naam van de betrokken lidstaat of van het betrokken derde land) van in (de Unie of de naam van de betrokken lidstaat of van het betrokken derde land) geoogste olijven”.

*Artikel 9***Nummer van het verpakkingsbedrijf**

Voor de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën wordt op het etiket, indien van toepassing, de alfanumerieke identificatie vermeld van het verpakkingsbedrijf dat overeenkomstig artikel 6 van Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie is erkend.

*Artikel 10***Facultatieve gereserveerde vermeldingen**

Voor het gebruik van facultatieve gereserveerde vermeldingen in de zin van bijlage IX bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, die mogen worden aangebracht op het etiket van de in artikel 1, punt b), van deze verordening bedoelde oliën, gelden de volgende voorwaarden:

- a) de vermelding “eerste koude persing” mag uitsluitend worden gebruikt voor extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing die in een traditioneel extractiesysteem met hydraulische persen is verkregen bij een temperatuur van minder dan 27 °C door een eerste mechanische persing van de olijvenpasta;

**▼B**

- b) de vermelding “koude extractie” mag uitsluitend worden gebruikt voor extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing die is verkregen bij een temperatuur van minder dan 27 °C door percolatie of centrifugering van de olijvenmassa;
- c) organoleptische eigenschappen met betrekking tot smaak of geur mogen alleen worden vermeld voor extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing. Enkel de organoleptische eigenschappen zoals vastgesteld in bijlage IX bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogen op het etiket worden vermeld en enkel als zij gebaseerd zijn op een beoordeling die is verricht volgens de in bijlage I, punt 5, van Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie bedoelde methode. De definities en het bereik van de resultaten, aan de hand waarvan deze organoleptische eigenschappen kunnen worden aangeduid, zijn vastgesteld in bijlage II bij deze verordening;
- d) de maximale zuurgraad zoals verwacht op de in artikel 9, lid 1, punt f), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 bedoelde datum van minimale houdbaarheid mag alleen worden vermeld als in hetzelfde gezichtsveld in lettertekens van dezelfde grootte ook de maximumwaarden voor het peroxidegetal, het wasgehalte en de absorptie van ultraviolet licht, zoals bepaald overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie en zoals verwacht op dezelfde datum, zijn vermeld.

*Artikel 11***Vermelding van het oogstjaar**

1. Enkel bij extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing, als bedoeld in deel VIII, punt 1, a) en b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, mag het oogstjaar worden vermeld.
2. Het oogstjaar mag slechts worden vermeld indien 100 % van de inhoud van de recipiënt afkomstig is van die oogst; het wordt op het etiket vermeld in de vorm van het betrokken verkoopseizoen overeenkomstig artikel 6, punt f), van Verordening (EU) nr. 1308/2013, ofwel in de vorm van de maand en het jaar van de oogst, in die volgorde. De maand komt overeen met de maand van de extractie van de olie uit de olijven.
3. De lidstaten kunnen besluiten dat het in lid 1 bedoelde oogstjaar moet worden vermeld op het etiket van de in dat lid bedoelde olijfoliën als die in hun land zijn geproduceerd, zijn verkregen uit op hun grondgebied geogste olijven en uitsluitend voor hun nationale markten bestemd zijn.
4. Het in lid 3 bedoelde besluit belet niet dat olijfoliën die zijn geëtiketteerd vóór de datum waarop dat besluit van toepassing wordt, op de markt worden gebracht totdat de voorraden uitgeput zijn.
5. De lidstaten stellen de Commissie in kennis van het in lid 3 bedoelde besluit overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183.



### Artikel 12

#### **Vermelding, buiten de lijst van ingrediënten, van de aanwezigheid van olijfolie in mengsels en levensmiddelen**

1. Wanneer de aanwezigheid van in artikel 1, punt b), bedoelde oliën in een mengsel met andere plantaardige oliën aan de hand van woorden, afbeeldingen of grafische voorstellingen op het etiket wordt aangegeven buiten de ingrediëntenlijst, krijgt het mengsel de handelsbenaming “mengsel van plantaardige oliën (of de specifieke namen van de betrokken plantaardige oliën) en olijfolie”, onmiddellijk gevolgd door het percentage van die oliën in het mengsel.

2. De aanwezigheid van de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën mag met afbeeldingen of grafische voorstellingen op het etiket van een in lid 1 bedoeld mengsel worden aangegeven, maar uitsluitend als de betrokken oliën meer dan 50 % van het mengsel uitmaken.

3. Behalve voor uitsluitend in olijfolie geconserveerde vaste voedingsmiddelen, met name de in de Verordeningen (EEG) nr. 2136/89 <sup>(1)</sup> en (EEG) nr. 1536/92 <sup>(2)</sup> van de Raad bedoelde producten, moet, wanneer de aanwezigheid van in artikel 1, punt b), van de onderhavige verordening bedoelde olie aan de hand van woorden, afbeeldingen of grafische voorstellingen op het etiket, buiten de ingrediëntenlijst, wordt vermeld, de naam van het levensmiddel onmiddellijk worden gevolgd door het percentage olie ten opzichte van het totale nettogewicht van het levensmiddel.

4. Het percentage toegevoegde oliën als bedoeld in artikel 1, punt b), ten opzichte van het totale nettogewicht van het in lid 3 van dit artikel bedoelde levensmiddel mag worden vervangen door het percentage toegevoegde olie ten opzichte van het totale gewicht aan vetstoffen, met toevoeging van de vermelding “percentage vetstoffen”.

5. Op het etiket van de in de leden 1 en 3 van dit artikel bedoelde producten mogen de in artikel 6, lid 1, bedoelde beschrijvingen worden vervangen door het woord “olijfolie”.

Wanneer echter olie uit perskoeken van olijven aanwezig is, wordt “olijfolie” vervangen door “olie uit perskoeken van olijven”.

6. Wanneer andere levensmiddelen aan de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën worden toegevoegd, draagt het resulterende levensmiddel geen van de in artikel 6 bedoelde wettelijke benamingen.

### Artikel 13

#### **Intrekkingen**

Verordening (EEG) nr. 2568/91 en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 worden ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordeningen gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening en naar Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie en worden gelezen volgens de concordantietabel in bijlage III bij de onderhavige verordening.

<sup>(1)</sup> Verordening (EEG) nr. 2136/89 van de Raad van 21 juni 1989 tot vaststelling van gemeenschappelijke normen voor het in de handel brengen van sardineconserven (PB L 212 van 22.7.1989, blz. 79).

<sup>(2)</sup> Verordening (EEG) nr. 1536/92 van de Raad van 9 juni 1992 tot vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor tonijn- en bonietconserven (PB L 163 van 17.6.1992, blz. 1).

**▼B**

*Artikel 14*

**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.



## BIJLAGE I

## KENMERKEN VAN OLIJFOLIE

## A. Kwaliteitskenmerken

Categorie	Zuur-graad (%) <sup>(1)</sup>	Peroxide-getal (mEq O <sub>2</sub> /kg)	K <sub>232</sub>	K <sub>268</sub> of K <sub>270</sub>	ΔK	Organoleptische kenmerken		Ethylesters van vetzuren (mg/kg)
						Mediaan voor de gebreken (Md) <sup>(2)</sup> <sup>(1)</sup>	Mediaan voor fruitigheid (Mf) <sup>(2)</sup>	
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olijfolie voor verlichting	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 <sup>(3)</sup>	—	—
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	—	—	—	—	—		—	—
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

<sup>(1)</sup> De mediaan voor de gebreken wordt gedefinieerd als de mediaan voor het gebrek dat met de grootste intensiteit is waargenomen.

<sup>(2)</sup> Wanneer de mediaan van het kenmerk "bitter" en/of "scherp" hoger dan 5,0 ligt, meldt de voorzitter van het panel dit.

<sup>(3)</sup> Als de mediaan voor "fruitig" gelijk is aan 0,0, mag de mediaan voor de gebreken lager dan of gelijk aan 3,5 zijn.

▼ M2

B. Zuiverheidskenmerken

Categorie	Vetzuursamenstelling <sup>(1)</sup>						Totaal transoliezuurisomeren (%)	Totaal translinolzuur- + translinoleenzuurisomeren (%)	Stigmastadiënen (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-glyceryl-monopalmitaat (%)
	Myristinezuur (%)	Linoleenzuur (%)	Arachidezuur (%)	Eicoseenzuur (%)	Beheenzuur (%)	Lignocerinezuur (%)					
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 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 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 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 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤  0,30	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤  0,30	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %

▼ M2

Categorie	Vetzurenstelling <sup>(1)</sup>						Totaal transoliezuurisomeren (%)	Totaal translinolzuur- + translinoleenzuurisomeren (%)	Stigmastadiënen (mg/kg) <sup>(2)</sup>	ΔECN42	2-glyceryl-monopalmitaat (%)
	Myristinezuur (%)	Linoleenzuur (%)	Arachidezuur (%)	Eicoseenzuur (%)	Beheenzuur (%)	Lignoceri-nezuur (%)					
6. Ruwe olie uit perskoe-ken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤  0,60	≤ 1,4
7. Geraffineerde olie uit perskoe-ken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,4
8. Olie uit perskoe-ken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤  0,50	≤ 1,2

<sup>(1)</sup> Gehalte aan andere vetzuren (%): palmitinezuur: 7,00-20,00; palmitoleinezuur: 0,30-3,50; heptadecaanzuur: ≤ 0,40; heptadecenzuur ≤ 0,60; stearinezuur: 0,50-5,00; oliezuur: 55,00-85,00; linolzuur: 2,50-21,00.

<sup>(2)</sup> Totaal van de isomeren dat (al dan niet) kan worden gescheiden met een capillaire kolom.

<sup>(3)</sup> Als het gehalte linoleenzuur groter is dan 1,00, maar kleiner dan of gelijk aan 1,40, moet de verhouding schijnbare β-sitosterol/campesterol groter zijn dan of gelijk aan 24.

Tabel B — vervolg

Categorie	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erythrodiol en uavol(**) (%)	Was (**) (mg/kg)
	Cholesterol (%)	Brassicaste-rol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Schijnbare β-sitosterol (%) <sup>(1)</sup>	Δ7-stigmas-tenol (%)			
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 <sup>(2)</sup>	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(3)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 <sup>(2)</sup>	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(3)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 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. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 <sup>(6)</sup>	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(7)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Categorie	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erytrodiol en uvaol(**) (%)	Was (**) (mg/kg)
	Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Schijnbare $\beta$ -sitosterol (%) <sup>(1)</sup>	$\Delta$ 7-stigmasterol (%)			
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$ <sup>(6)</sup>	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 $\leq 350$
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$ <sup>(8)</sup>	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$ <sup>(9)</sup>	C40 + C42 + C44 + C46 $> 350$ <sup>(9)</sup>
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$ <sup>(8)</sup>	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 $> 350$
8. Olie uit perskoeken van olijven	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$ <sup>(8)</sup>	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 $> 350$

<sup>(1)</sup> Schijnbare  $\beta$ -sitosterol:  $\Delta$ 5,23-stigmastadiënool + clerosterol +  $\beta$ -sitosterol + sitostanol +  $\Delta$ 5-avenasterol +  $\Delta$ 5,24-stigmastadiënool.

<sup>(2)</sup> Extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing met 4,0 % < campesterol  $\leq 4,5$  % is authentiek, mits stigmasterol  $\leq 1,4$  %,  $\Delta$ 7-stigmasterol  $\leq 0,3$  % en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

<sup>(3)</sup> Extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing met 0,5 % <  $\Delta$ 7-stigmasterol  $\leq 0,8$  % is authentiek, mits schijnbare  $\beta$ -sitosterol/campesterol  $\geq 28$ ,  $\Delta$ ECN42  $\leq |0,10|$  en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

<sup>(4)</sup> Olijfolie voor verlichting met 0,5 % <  $\Delta$ 7-stigmasterol  $\leq 0,8$  % is authentiek, mits schijnbare  $\beta$ -sitosterol/campesterol  $\geq 28$ ,  $\Delta$ ECN42  $\leq |0,15|$ , stigmastadiënen  $\leq 0,30$  mg/kg en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

<sup>(5)</sup> Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als olijfolie voor verlichting aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen niet hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol niet meer bedraagt dan 3,5 %.

<sup>(6)</sup> Geraffineerde olijfolie of olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing met 0,5 % <  $\Delta$ 7-stigmasterol  $\leq 0,8$  % is authentiek, mits schijnbare  $\beta$ -sitosterol/campesterol  $\geq 28$ ,  $\Delta$ ECN42  $\leq |0,15|$  en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

<sup>(7)</sup> Olie met een gehalte aan erytrodiol + uvaol van 4,5 tot 6 % moet een erytrodiolgehalte van ten hoogste 75 mg/kg hebben.

<sup>(8)</sup> Ruwe olie uit perskoeken van olijven of geraffineerde olie uit perskoeken van olijven of olie uit perskoeken van olijven met 0,5 % <  $\Delta$ 7-stigmasterol  $\leq 0,8$  % is authentiek, mits stigmasterol  $\leq 1,4$  %,  $\Delta$ ECN42  $\leq |0,40|$  en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

<sup>(9)</sup> Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als ruwe olie uit perskoeken van olijven aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen hoger is dan 350 mg/kg en wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

#### Opmerkingen:

- De resultaten van de analyses moeten worden opgegeven met hetzelfde aantal decimalen als in de normen voor elk kenmerk. De laatste significante decimaal wordt naar boven afgerond als de volgende decimaal hoger is dan 4.
- Om olie in een andere categorie in te delen of niet-conform in de zin van deze verordening te verklaren, volstaat het dat een van de kenmerken niet aan de vastgestelde normen beantwoordt.
- Voor olijfolie voor verlichting mogen beide met een asterisk (\*) aangegeven kwaliteitskenmerken tegelijkertijd afwijken van de voor die categorie vastgestelde grenswaarden.
- Bij de kenmerken met dubbele asterisk (\*\*) geldt voor ruwe olie uit perskoeken van olijven dat beide relevante grenswaarden tegelijkertijd mogen afwijken van de vermelde waarden. Voor olie uit perskoeken van olijven en geraffineerde olie uit perskoeken van olijven mag een van de relevante grenswaarden afwijken van de vermelde waarden.

▼ M2▼ B

## BIJLAGE II

**Definities van op etikettering gebruikte facultatieve terminologie betreffende organoleptische kenmerken**

Op verzoek kan de voorzitter van het overeenkomstig artikel 10 van Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie opgerichte proeverspanel uitsluitend voor de volgende termen certificeren dat de beoordeelde olie, afhankelijk van de intensiteit en de waarneming van de kenmerken, aan de definities voldoet en binnen het desbetreffende bereik valt.

Positieve kenmerken (fruitig, bitter en scherp), afhankelijk van de intensiteit van de gewaarwording:

*krachtig*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk hoger dan 6,0 ligt;

*gemiddeld*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk hoger dan 3,0 en niet hoger dan 6,0 ligt;

*delicaat*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk niet hoger dan 3,0 ligt.

*Fruitigheid*: reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend zijn voor de olie, afhankelijk van de olijfsoort, afkomstig van gave en verse olijven, waarin groene noch rijpe fruitigheid de boventoon voert. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

*Groene fruitigheid*: reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend zijn voor de olie en die doen denken aan groene vruchten, afhankelijk van de olijfsoort en afkomstig van groene, gave en verse olijven. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

*Rijpe fruitigheid*: reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend zijn voor de olie en die doen denken aan rijpe vruchten, afhankelijk van de olijfsoort en afkomstig van gave en verse olijven. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

*Evenwichtige olie*: een olie die niet onevenwichtig is, hetgeen betekent dat de reuk/smaakgewaarwordingen en het mondgevoel van de olie zodanig zijn dat de mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp niet meer dan 2,0 punten hoger liggen dan de mediaan van het kenmerk fruitigheid.

*Zachte olie*: een olie waarvan de mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp niet hoger dan 2,0 liggen.

Termen waarvoor een organoleptisch analysecertificaat nodig is	Mediaan van het betrokken kenmerk
Fruitigheid	—
Rijpe fruitigheid	—
Groene fruitigheid	—
Delicate fruitigheid	$\leq 3,0$
Gemiddelde fruitigheid	$3,0 < Me \leq 6,0$
Krachtige fruitigheid	$> 6,0$
Delicate rijpe fruitigheid	$\leq 3,0$
Gemiddelde rijpe fruitigheid	$3,0 < Me \leq 6,0$
Krachtige rijpe fruitigheid	$> 6,0$
Delicate groene fruitigheid	$\leq 3,0$
Gemiddelde groene fruitigheid	$3,0 < Me \leq 6,0$

**▼ B**

<b>Termen waarvoor een organoleptisch analysecertificaat nodig is</b>	<b>Mediaan van het betrokken kenmerk</b>
Krachtige groene fruitigheid	$> 6,0$
Delicate bitterheid	$\leq 3,0$
Gemiddelde bitterheid	$3,0 < Me \leq 6,0$
Krachtige bitterheid	$> 6,0$
Delicate scherpte	$\leq 3,0$
Gemiddelde scherpte	$3,0 < Me \leq 6,0$
Krachtige scherpte	$> 6,0$
Evenwichtige olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet meer dan 2,0 punten hoger dan de mediaan van het kenmerk fruitigheid.
Zachte olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet hoger dan 2,0.

## ▼M2

## BIJLAGE III

## CONCORDANTIETABEL

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	Verordening (EEG) nr. 2568/91	Deze verordening	Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105
—	—	Artikel 1, punt a)	
—	—		Artikel 1
—	—		Artikel 2, lid 2
Artikel 1, lid 1		Artikel 1, punt b), en artikel 1, lid 2	
Artikel 1, lid 2		Artikel 1, punt b)	
Artikel 2, eerste alinea		Artikel 4, lid 1	
Artikel 2, tweede alinea		Artikel 4, lid 2	
Artikel 3, eerste alinea		Artikel 6, lid 1	
Artikel 3, tweede alinea, punten a) tot en met d)		Artikel 6, lid 2, punten a) tot en met d)	
Artikel 4, lid 1, eerste alinea		Artikel 8, lid 1	
Artikel 4, lid 1, tweede alinea		Artikel 8, lid 2	
Artikel 4, lid 1, derde alinea		—	
Artikel 4, lid 2		Artikel 8, lid 3	
Artikel 4, lid 3		Artikel 8, lid 4	
Artikel 4, lid 4		Artikel 8, lid 5	
Artikel 4, lid 5, eerste alinea		Artikel 8, lid 6	
Artikel 4, lid 5, tweede alinea		Artikel 8, lid 7	
Artikel 4 bis		Artikel 7	
Artikel 4 ter		Artikel 5	
Artikel 5, eerste alinea, punten a) tot en met d)		Artikel 10, punten a) tot en met d)	
Artikel 5, eerste alinea, punt e)		Artikel 11, leden 1 en 2	
Artikel 5, tweede alinea		—	
Artikel 5 bis, eerste alinea		Artikel 11, lid 3	
Artikel 5 bis, tweede alinea		Artikel 11, lid 4	
Artikel 5 bis, derde alinea		Artikel 11, lid 5	
Artikel 6, lid 1, eerste alinea		Artikel 12, lid 1	
Artikel 6, lid 1, tweede alinea		Artikel 12, lid 2	
Artikel 6, lid 1, derde alinea		Artikel 3, lid 3	

## ▼ M2

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	Verordening (EEG) nr. 2568/91	Deze verordening	Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105
Artikel 6, lid 2, eerste alinea		Artikel 12, lid 3	
Artikel 6, lid 2, tweede alinea		Artikel 12, lid 4	
Artikel 6, lid 3		Artikel 12, lid 5	
—	—	Artikel 12, lid 6	
Artikel 6, lid 4		—	
Artikel 7			Artikel 5, lid 2
Artikel 8, lid 1			Artikel 2, lid 3
Artikel 8, lid 2			Artikel 4, lid 3
Artikel 8, lid 3			Artikel 4, lid 2
Artikel 8, lid 4			Artikel 4, lid 3
Artikel 8 bis			Artikel 2, lid 1, en artikel 4, lid 1
Artikel 9, lid 1, eerste alinea			Artikel 13, lid 1
Artikel 9, lid 1, tweede alinea			Artikel 13, lid 2
Artikel 9, lid 1, derde alinea			—
Artikel 9, lid 1, vierde alinea			—
Artikel 9, lid 1, vijfde alinea			—
Artikel 9, lid 2, eerste alinea			Artikel 6, lid 1
Artikel 9, lid 2, tweede alinea, punten a), b) en c)			Artikel 6, lid 2, punten a), b) en c)
Artikel 9, lid 2, derde alinea		Artikel 9	
—			Artikel 6, lid 3
Artikel 10, eerste alinea, aanhef			Artikel 14
Artikel 10, eerste alinea, punten a) tot en met d), en tweede alinea			—
Artikel 10 bis			Artikel 14
Bijlage I		—	
Bijlage II		—	
	Artikel 1, lid 1	Artikel 2, lid 1, punten a) en b)	
	Artikel 1, lid 2	Artikel 2, lid 1, punt c)	
	Artikel 1, lid 3	Artikel 2, lid 1, punt d)	
	Artikel 1, lid 4	Artikel 2, lid 1, punt e)	



## ▼M2

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	Verordening (EEG) nr. 2568/91	Deze verordening	Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105
	Artikel 1, lid 5	Artikel 2, lid 1, punt f)	
	Artikel 1, lid 6	Artikel 2, lid 1, punt g)	
	Artikel 1, lid 7	Artikel 2, lid 1, punt h)	
—	—	Artikel 2, lid 2	
—	—	Artikel 3, leden 1 en 2	
	Artikel 2, lid 1		Artikel 7
	Artikel 2, lid 1, punt a)		Bijlage I, punt 1
	Artikel 2, lid 1, punt b)		Bijlage I, punt 2
	Artikel 2, lid 1, punt c)		—
	Artikel 2, lid 1, punt d)		—
	Artikel 2, lid 1, punt e)		Bijlage I, punt 3
	Artikel 2, lid 1, punt f)		Bijlage I, punt 4
	Artikel 2, lid 1, punt g)		Bijlage I, punt 6
	Artikel 2, lid 1, punt h)		—
	Artikel 2, lid 1, punt i)		Bijlage I, punt 5
	Artikel 2, lid 1, punt j)		Bijlage I, punt 9
	Artikel 2, lid 1, punt k)		Bijlage I, punt 10
	Artikel 2, lid 1, punt l)		Bijlage I, punt 8
	Artikel 2, lid 1, punt m)		Bijlage I, punt 7
	Artikel 2, lid 2, eerste alinea, en deel van punt 9.4 van bijlage XII		Artikel 10, lid 1
	Artikel 2, lid 2, tweede alinea		Artikel 11, lid 1
	Artikel 2, lid 2, derde alinea		Artikel 11, lid 2
	—		Artikel 11, lid 3
	deel van punt 9.4 van bijlage XII		Artikel 11, lid 4
	Artikel 2, lid 3, eerste alinea		Artikel 3, lid 1
	Artikel 2, lid 3, tweede alinea		Artikel 3, lid 2
	Artikel 2, lid 4, eerste alinea		Artikel 9, lid 2
	Artikel 2, lid 4, tweede alinea		Artikel 9, lid 3

## ▼ M2

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	Verordening (EEG) nr. 2568/91	Deze verordening	Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105
	Artikel 2, lid 4, derde alinea		Artikel 9, lid 4
	Artikel 2, lid 5		Artikel 9, lid 5
	Artikel 2 bis, lid 1		Artikel 3, lid 1
	Artikel 2 bis, lid 2		Artikel 3, lid 3
	Artikel 2 bis, lid 3		Artikel 3, lid 4
	Artikel 2 bis, lid 4, eerste alinea		Artikel 3, lid 5
	Artikel 2 bis, lid 4, tweede alinea		Artikel 3, lid 2
	Artikel 2 bis, lid 5		Artikel 9, lid 1
	Artikel 3, eerste alinea		Artikel 13, lid 1
	Artikel 3, tweede alinea		Artikel 3, lid 6
	Artikel 4, lid 1, eerste alinea		Artikel 10, lid 1
	Artikel 4, lid 1, tweede alinea		Artikel 10, lid 2
	Artikel 4, lid 1, derde alinea		Artikel 10, lid 3
	Artikel 4, lid 2		Artikel 10, lid 4
	Artikel 4, lid 3		—
	Artikel 6, lid 1		Artikel 12, lid 1
	Artikel 6, lid 2		Artikel 12, lid 2
	Artikel 7		—
	Artikel 7 bis, eerste alinea		Artikel 5, lid 1
	Artikel 7 bis, tweede alinea		Artikel 2, lid 2
	Artikel 8, lid 1		—
	Artikel 8, lid 2		Artikel 14
	Bijlage I	Bijlage I	
	Bijlage XII, punt 3.3	Bijlage II	
	Bijlage I bis, behalve voor punt 2.1		Bijlage II

▼ **M2**

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	Verordening (EEG) nr. 2568/91	Deze verordening	Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105
	Bijlage I bis, punt 2.1		Artikel 9, lid 6
	Bijlage I ter		Bijlage III
	Bijlage III		—
	Bijlage IV		—
	Bijlage VII		—
	Bijlage IX		—
	Bijlage X		—
	Bijlage XI		—
	Bijlage XII, behalve voor punt 3.3 en een deel van punt 9.4		—
	Bijlage XV		Bijlage IV
	Bijlage XVI		—
	Bijlage XVII		—
	Bijlage XVIII		—
	Bijlage XIX		—
	Bijlage XX		—
	Bijlage XXI		Bijlage V