

II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2022/2104

av den 29 juli 2022

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för olivolja och om upphävande av kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 75.2, 78.3, 78.4 och 88.3, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EU) nr 1308/2013 upphävde och ersatte rådets förordning (EG) nr 1234/2007 ⁽²⁾. I del II avdelning II kapitel I avsnitt 1 i förordning (EU) nr 1308/2013 fastställs bestämmelser om handelsnormer för olivolja, och kommissionen ges befogenhet att anta delegerade akter och genomförandakter på området. För att garantera att marknaden för olivolja fungerar väl inom den nya rättsliga ramen behöver vissa regler antas genom sådana akter. Dessa akter bör ersätta kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 ⁽³⁾ och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 ⁽⁴⁾, som därför bör upphöra att gälla.
- (2) Olivolja har vissa organoleptiska och näringsmässiga egenskaper som innebär att den med beaktande av produktionskostnaderna kan säljas till ett relativt högt pris i jämförelse med de flesta andra vegetabiliska fetter. Med anledning av denna marknadssituation bör det fastställas handelsnormer för olivolja som garanterar produktkvalitet och motverkar bedrägerier på ett ändamålsenligt sätt. Övervakningen av handelsnormerna bör också förbättras. Det bör därför fastställas särskilda bestämmelser i detta syfte.
- (3) Erfarenheter från det senaste årtiondet av genomförandet av unionens handelsnormer för olivolja och av genomförandet av kontroller av överensstämmelse visar att vissa aspekter av regelverket behöver förenklas och förtydligas.
- (4) För att göra skillnad mellan olika typer av olivolja bör de fysikaliska och kemiska egenskaperna för varje kategori av olivolja samt de organoleptiska egenskaperna för jungfruolja fastställas, i syfte att garantera de berörda produkternas renhet och kvalitet.

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter ("förordningen om en samlad marknadsordning") (EUT L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 av den 11 juli 1991 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder (EGT L 248, 5.9.1991, s. 1).

⁽⁴⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 av den 13 januari 2012 om saluföringsnormer för olivolja (EUT L 12, 14.1.2012, s. 14).

- (5) För att inte vilseleda konsumenterna och skapa illojal konkurrens på marknaden för olivolja bör endast de kategorier av olivolja som får säljas till slutkonsumenten få blandas med andra vegetabiliska oljor eller tillsättas i livsmedel. För att ta hänsyn till de olika omständigheter som råder i medlemsstaterna bör de ha rätt att förbjuda framställning av sådana blandningar på sitt territorium.
- (6) För att garantera att den olivolja som saluförs är äkta bör detaljhandelsförpackningarna ha en begränsad storlek och vara försedda med en lämplig förslutningsanordning. Medlemsstaterna bör emellertid ha rätt att tillåta större förpackningar om varorna är avsedda för storhushåll.
- (7) För att göra det lättare för konsumenterna att göra välgrundade val är det viktigt att de obligatoriska uppgifterna på märkningen är lättlästa. Det bör därför fastställas regler om läsbarhet samt om att den obligatoriska informationen ska finnas i det huvudsakliga synfältet.
- (8) Namnen på kategorierna av olivolja bör motsvara beteckningarna för den olivolja som saluförs inom varje medlemsstat, inom unionen och i handeln med tredjeländer, i enlighet med del VIII i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
- (9) Ett stort antal vetenskapliga studier har visat att ljus och värme påverkar olivoljors kvalitet negativt. Det måste därför tydligt anges på olivoljans etikett hur den bör förvaras, så att konsumenterna får information om lämplig förvaring.
- (10) Jungfruolja, som direkt kan saluföras, kan alltefter geografiskt ursprung vara av olika kvalitet och ha märkbart olika smak, beroende på olika jordbruksmetoder eller lokala sätt att utvinna eller blanda oljan. Detta kan leda till skillnader i pris för oljor som tillhör samma kategori, vilket skapar störningar på marknaden. För övriga kategorier av olivolja för livsmedelsbruk finns det inga väsentliga skillnader som beror på ursprunget, och därför kan en ursprungsangivelse på dessa oljors förpackningar få konsumenten att tro att det finns kvalitetsskillnader. För att marknaden för olivolja för livsmedelsbruk inte ska snedvridas är det nödvändigt att på unionsnivå införa en obligatorisk ordning för ursprungsmärkning som bör begränsas till olivolja av typerna "extra jungfruolja" och "jungfruolja" som uppfyller bestämda villkor.
- (11) I unionen utgörs en stor del av olivoljan av typerna "extra jungfruolja" och "jungfruolja" av blandningar av oljor med ursprung i olika medlemsstater och tredjeländer. Det bör fastställas bestämmelser om ursprungsmärkning av sådana blandningar.
- (12) En uppgift om regionalt ursprung kan omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller en skyddad geografisk beteckning (SGB) i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽⁵⁾. För att undvika att det uppstår oklarheter för konsumenterna vilket potentiellt kan leda till snedvridningar av marknaden bör benämningar som anger regionalt ursprung alltid omfattas av SUB eller SGB. För importerad olivolja bör reglerna om icke-förmånsberättigande ursprung i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 952/2013 ⁽⁶⁾ följas.
- (13) Det bör vara möjligt att fortsätta att använda redan existerande varumärken med geografiska angivelser under förutsättning att dessa varumärken sedan tidigare är officiellt registrerade i enlighet med rådets direktiv 89/104/EEG ⁽⁷⁾ eller rådets förordning (EG) nr 40/94 ⁽⁸⁾.
- (14) Om unionen eller en medlemsstat anges som ursprung för en jungfruolja eller en extra jungfruolja, är detta inte bara en indikation på var oliverna har skördats utan också på de utvinningsmetoder och den utvinningsteknik som använts och som inverkar på oljans kvalitet och smak. Ursprunget bör alltså avse hela det geografiska område i vilket olivoljan har framställts och som i allmänhet också motsvarar det område där oljan extraherades ur oliverna. I vissa fall extraheras oljan dock inte på samma plats som oliverna skördas, vilket bör anges antingen på förpackningarna eller på etiketter som fästs på förpackningarna, så att konsumenterna inte vilseleds och så att detta inte orsakar störningar på marknaden för olivolja.

⁽⁵⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽⁶⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 952/2013 av den 9 oktober 2013 om fastställande av en tullkodex för unionen (EUT L 269, 10.10.2013, s. 1).

⁽⁷⁾ Rådets första direktiv 89/104/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmningen av medlemsstaternas varumärkeslagar (EGT L 40, 11.2.1989, s. 1).

⁽⁸⁾ Rådets förordning (EG) nr 40/94 av den 20 december 1993 om gemenskapsvarumärken (EGT L 11, 14.1.1994, s. 1).

- (15) Om förpackningsanläggningarna godkänts på nationell nivå i enlighet med artikel 6 i kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105 om fastställande av bestämmelser om kontroller av överensstämmelse av handelsnormer för olivolja och metoder för att analysera egenskaper hos olivolja (⁹) bör olivoljan märkas med förpackningsanläggningens registreringsnummer för att säkra bättre spårbarhet och bättre konsumentskydd.
- (16) I enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 (¹⁰) får uppgifterna på etiketten inte vilseleda köparen, i synnerhet inte i fråga om den berörda olivoljans egenskaper, och det är inte heller tillåtet att tillskriva oljan egenskaper som den inte har eller att antyda att den har speciella egenskaper då i själva verket de flesta oljor har dessa egenskaper. När det gäller vissa vanligen förekommande frivilliga uppgifter om olivolja behövs det harmoniserade regler som gör det möjligt att tydligt definiera sådana påståenden och kontrollera att de är riktiga. Eftersom vissa uppgifter anges allt oftare och är av ekonomisk betydelse är det nödvändigt att fastställa objektiva kriterier för hur de får användas, i syfte att skapa klarhet på marknaden för olivolja.
- (17) Uppgifter som "första kallpressningen" eller "kallextraherad" bör därför motsvara traditionella produktionsmetoder med hjälp av särskild teknik.
- (18) Vissa termer som beskriver organoleptiska egenskaper och som avser smak eller doft på extra jungfruolja och jungfruolja har definierats i bilaga IX till förordning (EU) nr 1308/2013. För att inte vilseleda konsumenterna bör inga andra termer som beskriver de organoleptiska egenskaperna hos extra jungfruolja och jungfruolja användas för att beskriva dessa oljor. Vid märkningen av extra jungfruolja och jungfruolja bör dessa termer endast användas när det gäller olja som har bekräftats ha dessa egenskaper enligt Internationella olivrådets motsvarande analysmetod.
- (19) Om syrahalt anges isolerad från andra uppgifter ger detta konsumenten en felaktig uppfattning om produktens kvalitet eftersom uppgiften om syrahalt bara står för ett kvalitetsvärde om det anges tillsammans med övriga fysikalisk-kemiska egenskaper (peroxidtal, vaxinnehåll och absorption av ultraviolett strålning). När man hänvisar till syrahalt på etiketten bör dessa parametrar därför också anges.
- (20) När det på etiketten anges värden för fysikalisk-kemiska parametrar bör dessa vara de högsta värden som kan uppnås för parametrarna vid datumet för minsta hållbarhetstid, för att inte vilseleda konsumenterna.
- (21) För att konsumenterna ska få information om produktens ålder bör aktörerna få ange skördeåret på etiketten för extra jungfruolja och jungfruolja, men endast när 100 % av innehållet i behållaren kommer från ett enda skördeår. Eftersom olivskörden vanligtvis inleds på hösten och avslutas på våren året därpå är det lämpligt att förtydliga hur skördeåret ska anges.
- (22) I syfte att ge konsumenterna information om en olivoljas ålder bör medlemsstaterna kunna göra det obligatoriskt att ange skördeåret. För att den inre marknadens funktion inte ska störas bör sådana obligatoriska uppgifter emellertid begränsas till den inhemska produktionen som använder sig av oliver som skördats på landets territorium och som enbart är avsedd för den inhemska marknaden. För att kommissionen ska kunna övervaka tillämpningen av sådana nationella beslut och se över den underliggande unionsbestämmelsen mot bakgrund av eventuell utveckling av den inre marknadens funktion, bör medlemsstaterna anmäla sina beslut i enlighet med kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1183 (¹¹).

(⁹) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2022/2105 om fastställande av bestämmelser om kontroller av överensstämmelse av handelsnormer för olivolja och metoder för att analysera egenskaper hos olivolja (se sidan 23 i detta nummer av EUT).

(¹⁰) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

(¹¹) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1183 av den 20 april 2017 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) nr 1307/2013 och (EU) nr 1308/2013 vad gäller anmälan av uppgifter och handlingar till kommissionen (EUT L 171, 4.7.2017, s. 100).

- (23) För livsmedel som innehåller olivolja bör åtgärder vidtas för att se till att olivoljans rykte inte utnyttjas för att framhålla produktens egenskaper om inte produktens egentliga sammansättning också framgår tydligt, eftersom detta är vilseledande för konsumenten. På etiketterna bör det därför tydligt framgå hur stor procentandel olivolja som ingår och de bör innehålla vissa benämningar som används för produkter som uteslutande består av en blandning av vegetabiliska oljor. Dessutom bör hänsyn tas till de särskilda bestämmelser om fasta livsmedel som är konserverade i ren olivolja och som fastställs i särskilda förordningar, särskilt för sardiner, tonfisk och bonit.
- (24) För enkelhetens skull bör det för livsmedelsprodukter som är konserverade i ren olivolja inte krävas att procentandelen olja som tillsatts i förhållande till livsmedlets totala nettovikt anges på etiketten.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Tillämpningsområde

I denna förordning fastställs regler om följande:

- a) Egenskaper hos de olivoljor som avses i del VIII punkterna 1–6 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
- b) Särskilda handelsnormer för de olivoljor som avses i del VIII punkt 1 a och b samt punkterna 3 och 6 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 när de säljs till slutkonsumenten, i ren form eller i andra livsmedel.

Artikel 2

Kategorier av olivolja

1. Olivolja ska beroende på egenskaper klassificeras på följande sätt:
 - a) Olivolja enligt punkt 1 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara extra jungfruolja i den mening som avses i del VIII punkt 1 a i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - b) Olivolja enligt punkt 2 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara jungfruolja i den mening som avses i del VIII punkt 1 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - c) Olivolja enligt punkt 3 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara bomolja i den mening som avses i del VIII punkt 1 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - d) Olivolja enligt punkt 4 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara raffinerad olivolja i den mening som avses i del VIII punkt 2 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - e) Olivolja enligt punkt 5 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja i den mening som avses i del VIII punkt 3 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - f) Olivolja enligt punkt 6 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara oraffinerad olja av olivrestprodukter i den mening som avses i del VIII punkt 4 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - g) Olivolja enligt punkt 7 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara raffinerad olivolja av olivrestprodukter i den mening som avses i del VIII punkt 5 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
 - h) Olivolja enligt punkt 8 i tabellerna A och B i bilaga I till den här förordningen ska anses vara olivolja av olivrestprodukter i den mening som avses i del VIII punkt 6 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
2. De egenskaper hos olivolja som fastställs i bilaga I ska fastställas i enlighet med kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105].

*Artikel 3***Blandningar och olivolja i andra livsmedel**

1. Endast de oljor som avses i artikel 1 b får ingå i blandningar av olivolja och andra vegetabiliska oljor.
2. Endast de oljor som avses i artikel 1 b får tillsättas andra livsmedel.
3. Medlemsstaterna får inom sitt territorium förbjuda produktion av sådana blandningar av olivolja och andra vegetabiliska oljor som avses i första stycket för inhemsk konsumtion. De får dock inte inom sitt territorium förbjuda saluföring av sådana blandningar som kommer från andra länder och de får inte heller inom sitt territorium förbjuda produktion av sådana blandningar för saluföring i andra medlemsstater eller för export.

*Artikel 4***Förpackning**

1. De oljor som avses i artikel 1 b ska saluföras till slutkonsumenten i förpackningar om högst fem liter. Förpackningarna ska vara försedda med en öppningsanordning som inte kan förseglas på nytt efter första användningen och ska vara märkta i enlighet med bestämmelserna i den här förordningen.
2. När det gäller de oljor som avses i artikel 1 b som är avsedda för konsumtion i restauranger, på sjukhus, i personalrestauranger och liknande storhushåll får medlemsstaterna, beroende på vilken typ av inrättning det gäller, tillåta förpackningar om mer än fem liter.

*Artikel 5***Märkning**

1. Märkningen av de uppgifter som avses i artiklarna 6–9 ska vara obligatorisk.
2. Den föreskrivna beteckning som avses i artikel 6.1 och, i tillämpliga fall, den ursprungsangivelse som avses i artikel 8.1 ska grupperas tillsammans i det huvudsakliga synfältet, i enlighet med artikel 2.2 l i förordning (EU) nr 1169/2011, antingen på en eller flera etiketter som fästs på samma behållare, eller direkt på behållaren. Dessa uppgifter ska anges i sin helhet i ett homogent textfält.
3. Märkningen av de uppgifter som avses i artiklarna 10, 11 och 12 ska vara frivillig.

*Artikel 6***Föreskriven beteckning och märkning av kategorier av olja**

1. Beteckningarna för de oljor som avses i artikel 1 b ska betraktas som deras föreskrivna beteckningar i den mening som avses i artikel 2.2 n i förordning (EU) nr 1169/2011.
2. Texten på etiketten på dessa oljor ska vara tydlig och outplånlig och ska förutom sådan beteckning som avses i punkt 1, men inte nödvändigtvis intill den, innehålla följande uppgifter om kategorin av olja:
 - a) Extra jungfruolja:
"Olivolja av hög kvalitet som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer".
 - b) Jungfruolja:
"Olivolja som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer".
 - c) Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja:
"Olja som uteslutande innehåller raffinerad olivolja och olja direkt utvunnen ur oliver".

d) Olivolja av olivrestprodukter:

- i) "Olja som uteslutande innehåller olja framställd genom behandling av den produkt som erhålls efter extrahering av olivolja samt olja direkt utvunnen ur oliver", eller
- ii) "Olja som uteslutande innehåller oljor framställda genom behandling av olivrestprodukter samt oljor direkt utvunna ur oliver".

Artikel 7

Särskilda förvaringsanvisningar

När det gäller de oljor som avses i artikel 1 b ska särskilda uppgifter om att oljorna i fråga ska förvaras mörkt och svalt finnas på behållaren eller på en etikett som fästs på behållaren.

Artikel 8

Ursprungsangivelse

1. För extra jungfruolja och jungfruolja enligt del VIII punkt 1 a och b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ska en ursprungsangivelse finnas på etiketten.
2. För de oljor som avses i del VIII punkterna 3 och 6 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ska ingen ursprungsangivelse finnas på etiketten.
3. Den ursprungsangivelse som avses i punkt 1 ska endast utgöras av
 - a) när det gäller olivoljor med ursprung i en medlemsstat eller ett tredjeland i enlighet med punkterna 6 och 7, en hänvisning till medlemsstaten, unionen eller tredjelandet, eller
 - b) när det gäller blandningar av olivoljor med ursprung i mer än en medlemsstat eller mer än ett tredjeland i enlighet med punkterna 6 och 7, någon av följande uppgifter:
 - i) "Blandning av olivoljor med ursprung i Europeiska unionen" eller en hänvisning till unionen.
 - ii) "Blandning av olivoljor med ursprung utanför Europeiska unionen" eller en hänvisning till ursprung utanför unionen.
 - iii) "Blandning av olivoljor med ursprung i och utanför Europeiska unionen" eller en hänvisning till ursprung i och utanför unionen, eller
 - c) en skyddad ursprungsbezeichnung eller en skyddad geografisk beteckning enligt förordning (EU) nr 1151/2012.
4. Märkes- eller företagsnamn för vilka registreringsansökan lämnats in senast den 31 december 1998 enligt direktiv 89/104/EEG eller senast den 31 maj 2002 enligt rådets förordning (EG) nr 40/94 ska inte anses som en ursprungsplats som omfattas av denna förordning.
5. Vid import från tredjeland ska ursprunget fastställas i enlighet med artiklarna 59–63 i förordning (EU) nr 952/2013.
6. En ursprungsangivelse där namnet på en medlemsstat eller unionen ingår ska motsvara det geografiska område där den anläggning där oljan extraherats ur oliverna är belägen.
7. Om oliverna har skördats i en annan medlemsstat eller ett annat tredjeland än det där den anläggning där oljan extraherats ur oliverna är belägen, ska följande anges i ursprungsangivelsen: "Jungfruolja (extra) framställd i (unionen, den berörda medlemsstaten eller det berörda tredjelandet) av oliver som skördats i (unionen, den berörda medlemsstaten eller det berörda tredjelandet)".

*Artikel 9***Förpackningsanläggningens registreringsnummer**

För de oljor som avses i artikel 1 b ska etiketten, i tillämpliga fall, vara försedd med registreringsnumret för den förpackningsanläggning som godkänts i enlighet med artikel 6 i kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105].

*Artikel 10***Frivilliga förbehållna begrepp**

Följande villkor ska gälla för användningen av frivilliga förbehållna begrepp i den mening som avses i bilaga IX till förordning (EU) nr 1308/2013, vilka får anges på etiketten för de oljor som avses i artikel 1 b i den här förordningen:

- a) Uppgiften "första kallpressningen" får endast förekomma på extra jungfruolja och jungfruolja som utvunnits genom en första mekanisk pressning av olivmassan vid en temperatur lägre än 27 °C, enligt ett traditionellt utvinningssystem med hydrauliska pressar.
- b) Uppgiften "kallextraherad" får endast förekomma på extra jungfruolja och jungfruolja som utvunnits genom filtrering eller centrifugering av olivmassan, vid en temperatur lägre än 27 °C.
- c) Uppgifter om organoleptiska egenskaper som avser smak eller doft får endast förekomma på extra jungfruolja och jungfruolja. Endast de organoleptiska egenskaper som definieras i bilaga IX till förordning (EU) nr 1308/2013 får förekomma på etiketten och endast om de grundar sig på en bedömning som utförts enligt den metod som avses i punkt 5 i bilaga I till kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105]. Definitioner och resultatintervall som gör det möjligt att ange dessa organoleptiska egenskaper fastställs i bilaga II till den här förordningen.
- d) Uppgifter om högsta syrahalt som förväntas vid det datum för minsta hållbarhet som avses i artikel 9.1 f i förordning (EU) nr 1169/2011 får endast förekomma om det i samma synfält förekommer uppgifter, tryckta med lika stora bokstäver, om högsta peroxidtal, vaxinnehåll och absorption av ultraviolett strålning fastställda i enlighet med kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] och förväntade vid samma datum.

*Artikel 11***Angivelse av skördeåret**

1. Endast extra jungfruolja och jungfruolja enligt del VIII punkt 1 a och b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 får märkas med skördeår.
2. Skördeåret får endast anges om 100 % av innehållet i behållaren kommer från den skörden och skördeåret ska anges på etiketten antingen i form av relevant regleringsår i enlighet med artikel 6 f i förordning (EU) nr 1308/2013 eller i form av månaden och året för skörden, i den ordningsföljden. Månaden ska vara densamma som den månad då oljan extrastraherats ur oliverna.
3. Medlemsstaterna får besluta att det skördeår som avses i punkt 1 ska anges på etiketten för de olivoljor som avses i den punkten och som kommer från den inhemska produktionen, som utvunnits ur oliver som skördats på landets territorium och som enbart är avsedda för den inhemska marknaden.
4. Det beslut som avses i punkt 3 får inte förhindra att olivoljor som märkts före det datum då det beslutet träder i kraft saluförs tills lagren är tömda.
5. Medlemsstaterna ska anmäla det beslut som avses i punkt 3 till kommissionen, i enlighet med delegerad förordning (EU) 2017/1183.

Artikel 12

Angivelse av förekomst av olivolja utanför ingrediensförteckningen i blandningar och livsmedel

1. Om sådana oljor som avses i artikel 1 b förekommer i en blandning tillsammans med andra vegetabiliska oljor och detta framhävs på etiketten med hjälp av ord, bilder eller grafik på ett annat ställe än i ingrediensförteckningen, ska handelsbeteckningen för blandningen i fråga vara följande: "Blandning av vegetabiliska oljor (eller de särskilda namnen på de berörda vegetabiliska oljorna) och olivolja", direkt följt av procentandelen av dessa oljor i blandningen.
2. Förekomsten av sådana oljor som avses i artikel 1 b får framhävas med hjälp av bilder eller grafik på etiketten till en sådan blandning som avses i punkt 1 endast om de utgör mer än 50 % av den berörda blandningen.
3. Med undantag av fasta livsmedel som är konserverade i ren olivolja, särskilt de produkter som avses i rådets förordningar (EEG) nr 2136/89 ⁽¹²⁾ och (EEG) nr 1536/92 ⁽¹³⁾, och om förekomsten av sådana oljor som avses i artikel 1 b i den här förordningen anges på etiketten på ett annat ställe än i ingrediensförteckningen, med hjälp av ord, bilder eller grafik, ska livsmedlets namn omedelbart följas av den procentandel som oljan utgör av livsmedlets totala nettovikt.
4. Den procentandel tillsatt olja som avses i artikel 1 b i förhållande till livsmedlets totala nettovikt som avses i punkt 3 i denna artikel får ersättas med procentandelen tillsatt olja i förhållande till fetternas totala vikt, med preciseringen "procentandel fetter".
5. De beteckningar som avses i artikel 6.1 får ersättas med ordet "olivolja" på etiketten för de produkter som avses i punkterna 1 och 3 i den här artikeln.

Om olivolja av olivrestprodukter ingår ska dock "olivolja" ersättas med "olivolja av olivrestprodukter".

6. Om andra livsmedel tillsätts de oljor som avses i artikel 1 b får det livsmedel som framställs inte märkas med någon av de föreskrivna beteckningar som avses i artikel 6.

Artikel 13

Upphävande

Förordning (EEG) nr 2568/91 och genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 ska upphöra att gälla.

Hänvisningar till de upphävda förordningarna ska anses som hänvisningar till den här förordningen och till kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] och läsas i enlighet med jämförelsetabellen i bilaga III.

Artikel 14

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

⁽¹²⁾ Rådets förordning (EEG) nr 2136/89 av den 21 juni 1989 om gemensamma handelsnormer för konserverade sardiner (EGT L 212, 22.7.1989, s. 79).

⁽¹³⁾ Rådets förordning (EEG) nr 1536/92 av den 9 juni 1992 om gemensamma marknadsnormer för konserverad tonfisk och bonit (EGT L 163, 17.6.1992, s. 1).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 29 juli 2022.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

A. Kvalitetsgenskaper

| Kategori | Syrahalt (%) ⁽¹⁾ | Peroxidtal (mEq O ₂ /kg) | K ₂₃₂ | K ₂₆₈ eller K ₂₇₀ | ΔK | Organoleptiska egenskaper | | Fettsyraetyles- trar (mg/kg) |
|---|--------------------------------|--|------------------|---|--------|---|--|------------------------------------|
| | | | | | | Defekternas medianvärde (Md) (*) ⁽¹⁾ | Medianvärde för fruktighet (Mf) ⁽²⁾ | |
| 1. Extra jungfruolja | ≤ 0,80 | ≤ 20,0 | ≤ 2,50 | ≤ 0,22 | ≤ 0,01 | Md = 0,0 | Mf > 0,0 | ≤ 35 |
| 2. Jungfruolja | ≤ 2,0 | ≤ 20,0 | ≤ 2,60 | ≤ 0,25 | ≤ 0,01 | Md ≤ 3,5 | Mf > 0,0 | — |
| 3. Bomolja | > 2,0 | — | — | — | — | Md > 3,5 ⁽³⁾ | — | — |
| 4. Raffinerad olivolja | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 1,25 | ≤ 0,16 | | — | — |
| 5. Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,15 | ≤ 0,15 | | — | — |
| 6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter | — | — | — | — | — | | — | — |
| 7. Raffinerad olivolja av olivrestprodukter | ≤ 0,30 | ≤ 5,0 | — | ≤ 2,00 | ≤ 0,20 | | — | — |
| 8. Olivolja av olivrestprodukter | ≤ 1,00 | ≤ 15,0 | — | ≤ 1,70 | ≤ 0,18 | | — | — |

⁽¹⁾ Defekternas medianvärde definieras som medianvärdet för den defekt som upplevs mest intensivt.

⁽²⁾ När medianvärdet för egenskapen bitter och/eller skarp är högre än 5,0 ska panelledaren rapportera detta.

⁽³⁾ Medianvärdet för defekter kan vara lägre än eller lika med 3,5 när medianvärdet för fruktighet är lika med 0,0.

B. Renhetsegenskaper

| Kategori | Fettsyrasammansättning ⁽¹⁾ | | | | | | Totalt transoleiniserer (%) | Totalt isomerer av translinol-syra + isomerer av translinolensyra (%) | Stigmastadiener (mg/kg) ⁽³⁾ | ΔECN42 | 2-glycerylmonopalmitat (%) |
|---|---------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------|----------------|---------------------|-----------------------------|---|--|---------|---|
| | Myristinsyra (%) | Linolensyra (%) | Eikosan-syra (arakin-syra) (%) | Eikosen-syra (%) | Behen-syra (%) | Lignocerin-syra (%) | | | | | |
| 1. Extra jungfruolja | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 ⁽²⁾ | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,20 | ≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % |
| | | | | | | | | | | | ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 % |
| 2. Jungfruolja | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 ⁽²⁾ | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,20 | ≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % |
| | | | | | | | | | | | ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 % |
| 3. Bomolja | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,10 | ≤ 0,10 | ≤ 0,50 | ≤ 0,30 | ≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % |
| | | | | | | | | | | | ≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 % |
| 4. Raffinerad olivolja | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,30 | — | ≤ 0,30 | ≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % |
| | | | | | | | | | | | ≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 % |
| 5. Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,30 | — | ≤ 0,30 | ≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % |
| | | | | | | | | | | | ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 % |
| 6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,10 | — | ≤ 0,60 | ≤ 1,4 |
| 7. Raffinerad olivolja av olivrestprodukter | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 | — | ≤ 0,50 | ≤ 1,4 |
| 8. Olivolja av olivrestprodukter | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,50 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 | — | ≤ 0,50 | ≤ 1,2 |

- (¹) Halt av övriga fettsyror (%): palmitinsyra: 7,00–20,00; palmitoleinsyra: 0,30–3,50; heptadekansyra: ≤ 0,40; heptadekensäyra ≤ 0,60; stearinsyra: 0,50–5,00; oljesyra: 55,00–85,00; linolsyra: 2,50–21,00.
 (²) Om linolsyrehalten är högre än 1,00 men lägre eller lika med 1,40 ska förhållandet mellan β -sitosterol/kampesterol vara högre eller lika med 24.
 (³) Totalvärde för isomerer som kan (eller inte kan) separeras på kapillärkolonn.

Tabell B fortsättning

| Kategori | Sterolsammansättning | | | | | | Totalhalt steroler (mg/kg) | Erytrodiol och uvaol (%) (**) | Vaxer (mg/kg) (**) |
|--|----------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------|---|---|----------------------------|-------------------------------|--|
| | Kolesterol (%) | Brassikas-terol (%) | Kampes-terol (¹) (%) | Stigmas-terol (%) | App. β -sitos-sterol (²) (%) | Δ -7-stig-mastenol(¹) (%) | | | |
| 1. Extra jungfruolja | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 000 | ≤ 4,5 | C42 + C44 + C46 ≤ 150 |
| 2. Jungfruolja | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 000 | ≤ 4,5 | C42 + C44 + C46 ≤ 150 |
| 3. Bomolja | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | — | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 000 | ≤ 4,5 (³) | C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (³) |
| 4. Raffinerad olivolja | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 000 | ≤ 4,5 (⁴) | C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350 |
| 5. Olivolja sammansatt av raffinerad oli- volja och jungfruolja | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 000 | ≤ 4,5 | C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350 |
| 6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | — | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 2 500 | > 4,5 (⁵) | C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (⁵) |
| 7. Raffinerad olivolja av olivrestprodukter | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 800 | > 4,5 | C40 + C42 + C44 + C46 > 350 |
| 8. Olivolja av olivrestprodukter | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Kamp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1 600 | > 4,5 | C40 + C42 + C44 + C46 > 350 |

(¹) Se tillägget till denna bilaga.

(²) App. β -sitosterol: Δ -5,23-stigmastadienol + klerosterol + β -sitosterol + sitostanol+ Δ -5-avenasterol + Δ -5,24-stigmastadienol.

(³) Olja med en vaxhalt på mellan 300 mg/kg och 350 mg/kg betraktas som bomolja om totalhalten alifatiska alkoholer är lägre än eller lika med 350 mg/kg eller om halten erytrodiol och uvaol är lägre än eller lika med 3,5 %.

(⁴) Olja med en halt av erytrodiol + uvaol på mellan 4,5 och 6 % ska ha en erytrodiolhalt som är lägre eller lika med 75 mg/kg.

(⁵) Olja med en vaxhalt på mellan 300 mg/kg och 350 mg/kg betraktas som oraffinerad olja av olivrestprodukter om totalhalten alifatiska alkoholer är högre än 350 mg/kg och om halten erytrodiol och uvaol är högre än 3,5 %.

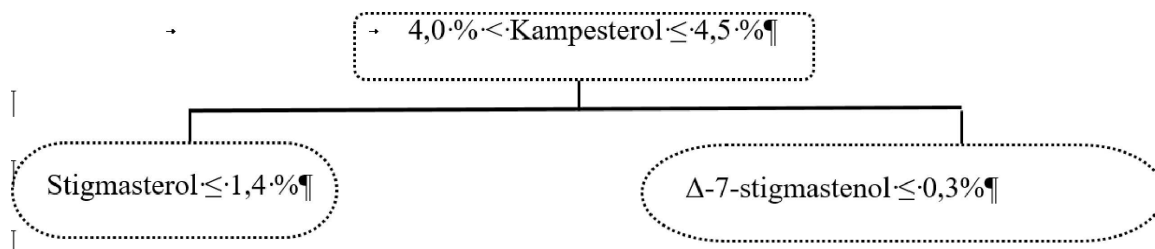
Anmärkningar:

- a) Analysresultaten ska anges med samma antal decimaler som anges för varje egenskap. Den sista siffran ska avrundas uppåt om efterföljande siffra är högre än 4.
- b) Det räcker med att en enda av egenskaperna inte motsvarar det angivna värdet för att en olja ska klassas i en annan kategori eller förklaras ej uppfylla kraven enligt denna förordning.
- c) För bomolja kan de båda kvalitetsegenskaper som är markerade med en asterisk (*) samtidigt skilja sig åt från de gränsvärden som fastställts för den kategorin.
- d) Egenskaper markerade med två asterisker (**) anger, för oraffinerad olja av olivrestprodukter, att båda gränsvärdena samtidigt får skilja sig från de angivna värdena. För olivolja av olivrestprodukter och raffinerad olivolja av olivrestprodukter får ett av gränsvärdena skilja sig från de angivna värdena.

Tillägg

Beslutsscheman

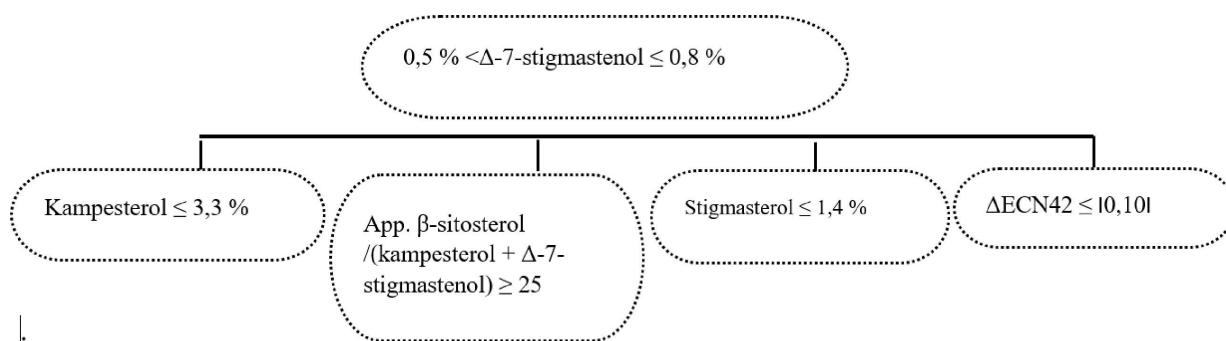
Beslutsschema avseende kampesterol för jungfruolja och extra jungfruolja:



Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

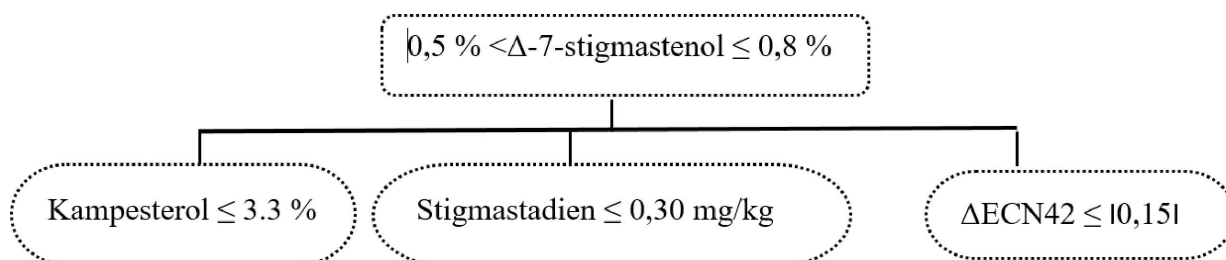
Beslutsschema avseende delta-7-stigmasterol för

— **Extra jungfruolja och jungfruolja**



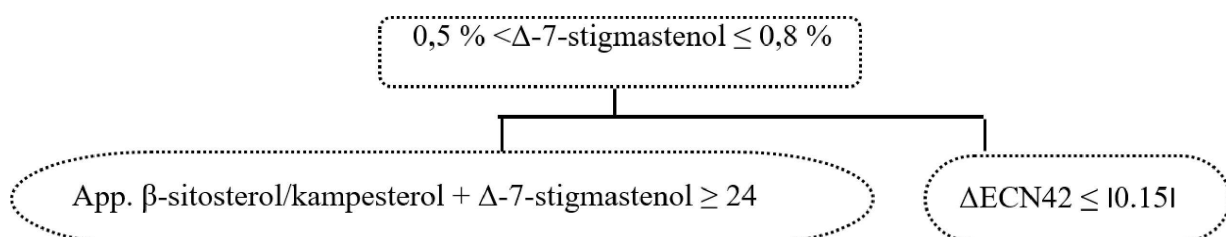
Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

— **Bomolja**



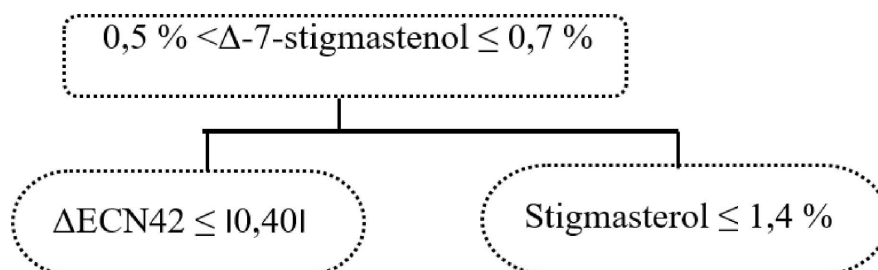
Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

— **Raffinerad olivolja och olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja**



Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

- **Oraffinerad olja av olivrestprodukter, raffinerad olivolja av olivrestprodukter och olivolja av olivrestprodukter**



Övriga parametrar ska uppfylla de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

—

BILAGA II

Definitioner av frivilliga termer för organoleptiska egenskaper med avseende på märkning

Den som leder den smakpanel som inrättats i enlighet med artikel 10 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2022/2105 får på begäran intyga att den olja som bedömts överensstämmer med de definitioner och intervall som endast motsvarar följande termer med avseende på egenskapernas intensitet och förnimmelsen av dem.

Positiva egenskaper (fruktig, bitter och skarp) enligt förnimmelsens intensitet:

Stark, om medianvärdet för egenskapen är högre än 6,0.

Medelstark, om medianvärdet för egenskapen är högre än 3,0 men lägre än eller lika med 6,0.

Svag, om medianvärdet för egenskapen är lägre än eller lika med 3,0.

Fruktighet: En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som beror på sorten och kommer från friska, färska oliver i vilka varken grön eller mogen fruktighet dominerar. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Omogen fruktighet: En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som påminner om omogna frukter och som beror på sorten och kommer från omogna, friska, färska oliver. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Mogen fruktighet: En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som påminner om mogna frukter och som beror på sorten och kommer från friska, färska oliver. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Välbalanserad olja: Olja som inte är obalanserad i fråga om de olfaktoriska-smakmässiga och taktila intrycken där medianvärdet för egenskaperna bitter och/eller skarp inte är mer än 2,0 poäng högre än medianvärdet för fruktighet.

Mild olja: Olja för vilken medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är 2,0 eller lägre.

| Termer som får användas om ett intyg från en organoleptisk provning kan visas upp | Medianvärde för egenskapen |
|---|----------------------------|
| Fruktighet | — |
| Mogen fruktighet | — |
| Omogen fruktighet | — |
| Svag fruktighet | $\leq 3,0$ |
| Medelfruktighet | $3,0 < Me \leq 6,0$ |
| Kraftig fruktighet | $> 6,0$ |
| Svagt mogen fruktighet | $\leq 3,0$ |
| Medelmogen fruktighet | $3,0 < Me \leq 6,0$ |
| Kraftig mogen fruktighet | $> 6,0$ |
| Svag omogen fruktighet | $\leq 3,0$ |
| Medelomogen fruktighet | $3,0 < Me \leq 6,0$ |
| Kraftig omogen fruktighet | $> 6,0$ |
| Svag bitterhet | $\leq 3,0$ |
| Medelbitter | $3,0 < Me \leq 6,0$ |
| Kraftig bitterhet | $> 6,0$ |
| Svagt skarp | $\leq 3,0$ |

| | |
|--------------------|---|
| Medelskarp | $3,0 < Me \leq 6,0$ |
| Kraftigt skarp | $> 6,0$ |
| Välbalanserad olja | Medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är inte mer än 2,0 poäng högre än medianvärdet för fruktighet. |
| Mild olja | Medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är 2,0 eller lägre. |

BILAGA III

Jämförelsetabell

| Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 | Förordning (EEG) nr 2568/91 | Den här förordningen | Kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] |
|---|--------------------------------|-----------------------|---|
| _____ | _____ | Artikel 1 a | |
| _____ | _____ | | Artikel 1 |
| _____ | _____ | | Artikel 2.2 |
| Artikel 1.1 | | Artikel 1 b och 1.2 | |
| Artikel 1.2 | | Artikel 1 b | |
| Artikel 2 första stycket | | Artikel 4.1 | |
| Artikel 2 andra stycket | | Artikel 4.2 | |
| Artikel 3 första stycket | | Artikel 6.1 | |
| Artikel 3 andra stycket a–d | | Artikel 6.2 a–d | |
| Artikel 4.1 första stycket | | Artikel 8.1 | |
| Artikel 4.1 andra stycket | | Artikel 8.2 | |
| Artikel 4.1 tredje stycket | | - | |
| Artikel 4.2 | | Artikel 8.3 | |
| Artikel 4.3 | | Artikel 8.4 | |
| Artikel 4.4 | | Artikel 8.5 | |
| Artikel 4.5 första stycket | | Artikel 8.6 | |
| Artikel 4.5 andra stycket | | Artikel 8.7 | |
| Artikel 4a | | Artikel 7 | |
| Artikel 4b | | Artikel 5 | |
| Artikel 5 första stycket a–d | | Artikel 10 a–d | |
| Artikel 5 första stycket e | | Artikel 11.1 och 11.2 | |
| Artikel 5 andra stycket | | - | |
| Artikel 5a första stycket | | Artikel 11.3 | |
| Artikel 5a andra stycket | | Artikel 11.4 | |
| Artikel 5a tredje stycket | | Artikel 11.5 | |
| Artikel 6.1 första stycket | | Artikel 12.1 | |

| Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 | Förordning (EEG) nr 2568/91 | Den här förordningen | Kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] |
|--|--|-----------------------------|--|
| Artikel 6.1 andra stycket | | Artikel 12.2 | |
| Artikel 6.1 tredje stycket | | Artikel 3.3 | |
| Artikel 6.2 första stycket | | Artikel 12.3 | |
| Artikel 6.2 andra stycket | | Artikel 12.4 | |
| Artikel 6.3 | | Artikel 12.5 | |
| - | - | Artikel 12.6 | |
| Artikel 6.4 | | - | |
| Artikel 7 | | | Artikel 5.2 |
| Artikel 8.1 | | | Artikel 2.3 |
| Artikel 8.2 | | | Artikel 4.3 |
| Artikel 8.3 | | | Artikel 4.2 |
| Artikel 8.4 | | | Artikel 4.3 |
| Artikel 8a | | | Artiklarna 2.1 och 4.1 |
| Artikel 9.1 första stycket | | | Artikel 13.1 |
| Artikel 9.1 andra stycket | | | Artikel 13.2 |
| Artikel 9.1 tredje stycket | | | — |
| Artikel 9.1 fjärde stycket | | | — |
| Artikel 9.1 femte stycket | | | — |
| Artikel 9.2 första stycket | | | Artikel 6.1 |
| Artikel 9.2 andra stycket a, b och c | | | Artikel 6.2 a, b och c |
| Artikel 9.2 tredje stycket | | Artikel 9 | |
| — | | | Artikel 6.3 |
| Artikel 10 första stycket, inledningsfrasen | | | Artikel 14 |
| Artikel 10 första stycket a–d och andra stycket | | | — |
| Artikel 10a | | | Artikel 14 |
| Bilaga I | | - | |
| Bilaga II | | - | |

| Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 | Förordning (EEG) nr 2568/91 | Den här förordningen | Kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] |
|---|--|-------------------------|---|
| | Artikel 1.1 | Artikel 2.1 a och 2.1 b | |
| | Artikel 1.2 | Artikel 2.1 c | |
| | Artikel 1.3 | Artikel 2.1 d | |
| | Artikel 1.4 | Artikel 2.1 e | |
| | Artikel 1.5 | Artikel 2.1 f | |
| | Artikel 1.6 | Artikel 2.1 g | |
| | Artikel 1.7 | Artikel 2.1 h | |
| _____ | _____ | Artikel 2.2 | |
| _____ | _____ | Artikel 3.1 och 3.2 | |
| | Artikel 2.1 | | Artikel 7 |
| | Artikel 2.1 a | | Bilaga I punkt 1 |
| | Artikel 2.1 b | | Bilaga I punkt 2 |
| | Artikel 2.1 c | | _____ |
| | Artikel 2.1 d | | _____ |
| | Artikel 2.1 e | | Bilaga I punkt 3 |
| | Artikel 2.1 f | | Bilaga I punkt 4 |
| | Artikel 2.1 g | | Bilaga I punkt 5 |
| | Artikel 2.1 h | | _____ |
| | Artikel 2.1 i | | Bilaga I punkt 6 |
| | Artikel 2.1 j | | Bilaga I punkt 7 |
| | Artikel 2.1 k | | Bilaga I punkt 8 |
| | Artikel 2.1 l | | Bilaga I punkt 9 |
| | Artikel 2.1 m | | Bilaga I punkt 10 |
| | Artikel 2.2 första stycket och delar av punkt 9.4 i bilaga XII | | Artikel 10.1 |
| | Artikel 2.2 andra stycket | | Artikel 11.1 |
| | Artikel 2.2 tredje stycket | | Artikel 11.2 |

| Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 | Förordning (EEG) nr 2568/91 | Den här förordningen | Kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] |
|---|------------------------------------|----------------------|---|
| | - | | Artikel 11.3 |
| | Delar av punkt 9.4 i bilaga XII | | Artikel 11.4 |
| | Artikel 2.3 första stycket | | Artikel 3.1 |
| | Artikel 2.3 andra stycket | | Artikel 3.2 |
| | Artikel 2.4 första stycket | | Artikel 9.2 |
| | Artikel 2.4 andra stycket | | Artikel 9.3 |
| | Artikel 2.4 tredje stycket | | Artikel 9.4 |
| | Artikel 2.5 | | Artikel 9.5 |
| | Artikel 2a.1 | | Artikel 3.1 |
| | Artikel 2a.2 | | Artikel 3.3 |
| | Artikel 2a.3 | | Artikel 3.4 |
| | Artikel 2a.4 första stycket | | Artikel 3.5 |
| | Artikel 2a.4 andra stycket | | Artikel 3.2 |
| | Artikel 2a.5 | | Artikel 9.1 |
| | Artikel 3 första stycket | | Artikel 13.1 |
| | Artikel 3 andra stycket | | Artikel 3.6 |
| | Artikel 4.1 första stycket | | Artikel 10.1 |
| | Artikel 4.1 andra stycket | | Artikel 10.2 |
| | Artikel 4.1 tredje stycket | | Artikel 10.3 |
| | Artikel 4.2 | | Artikel 10.4 |
| | Artikel 4.3 | | - |
| | Artikel 6.1 | | Artikel 12.1 |
| | Artikel 6.2 | | Artikel 12.2 |
| | Artikel 7 | | — |
| | Artikel 7a andra stycket | | Artikel 2.2 |

| Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 | Förordning (EEG) nr 2568/91 | Den här förordningen | Kommissionens genomförandeförordning (EU) [2022/2105] |
|---|---|----------------------|---|
| | Artikel 8.1 | | - |
| | Artikel 8.2 | | Artikel 14 |
| | Bilaga I | Bilaga I | |
| | Bilaga XII punkt 3.3 | Bilaga II | |
| | Bilaga Ia förutom punkt 2.1 | | Bilaga II |
| | Bilaga Ia punkt 2.1 | | Artikel 9.6 |
| | Bilaga Ib | | Bilaga III |
| | Bilaga III | | — |
| | Bilaga IV | | — |
| | Bilaga VII | | — |
| | Bilaga IX | | — |
| | Bilaga X | | — |
| | Bilaga XI | | — |
| | Bilaga XII förutom punkt 3.3 och delar av punkt 9.4 | | — |
| | Bilaga XV | | Bilaga IV |
| | Bilaga XVI | | — |
| | Bilaga XVII | | — |
| | Bilaga XVIII | | — |
| | Bilaga XIX | | — |
| | Bilaga XX | | — |
| | Bilaga XXI | | Bilaga V |