Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

$ightharpoonup \underline{B}$ 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

(EUT L 284, 4.11.2022, s. 1)

Ändrad genom:

Officiella tidningen

									nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens september 2023	delegerade	förordning	(EU)	2023/2598	av	den	11	L 2598	1	20.11.2023
<u>M2</u>	Kommissionens mars 2024	delegerade	förordning	(EU)	2024/1401	av	den	1 7	L 1401	1	21.5.2024

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

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].

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 tilllämpliga 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.

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:
 - "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

Ursprungangivelse

- 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
- e) en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning enligt f\u00f6rordning (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)".

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.

▼<u>B</u>

- 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

- 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 extraherats 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.

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 (¹) och (EEG) nr 1536/92 (²), 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.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ 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).

Ikraftträdande

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

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

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

A. Kvalitetsegenskaper

						Organoleptiska egenskaper		Fettsyraetyle-	
Kategori	Syrahalt Peroxidtal (mEq O ₂ /kg)		K ₂₃₂	K ₂₆₈ eller K ₂₇₀	ΔK	Defekternas medianvärde (Md)	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		_	_	
Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jung- fruolja	≤ 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 iso- merer av	Stigmasta- diener	ΔECN42	2-Glycerylmonopalmitat
	Myristin- syra (%)	Linolen- syra (%)	Eikosan- syra (ara- kinsyra) (%)	Eikosen- syra (%)	Behensyra (%)	Lignoce- rinsyra (%)	somerer (%)	translinol- syra + iso- merer av translino- lensyra (%)	(mg/kg) (²)		
1. Extra jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00 (³)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	\leq 0,9 om totalhalten palmitinsyra \leq 14,00 %
											≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %
2. Jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00 (³)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	\leq 0,9 om totalhalten palmitinsyra \leq 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	≤ 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 %
jungfruolja											≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %

Kategori	Fettsyrasan	ımansättning	(1)				Totalt transoleini-		Stigmasta- diener	ΔECN42	2-Glycerylmonopalmitat
	Myristin- syra (%)	Linolen- syra (%)	Eikosan- syra (ara- kinsyra) (%)	Eikosen- syra (%)	Behensyra (%)	Lignoce- rinsyra (%)	somerer (%)	translinol- syra + iso- merer av translino- lensyra (%)	(mg/kg) (2)		
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 olja av oliv- restprodukter	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	_	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Olja av olivrestproduk- ter	≤ 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: \le 0,40; heptadecensyra \le 0,60; stearinsyra: 0,50–5,00; oljesyra: 55,00–85,00; linolsyra: 2,50–21,00. (²) Totalhalt för isomerer som kan (eller inte kan) separeras med kapillärkolonn. (³) Om linolensyrehalten är högre än 1,00 men lägre än eller lika med 1,40 ska förhållandet app. β -sitosterol/kampesterol vara högre än eller lika med 24.

Tabell B fortsättning

Kategori	Sterolsamma	nsättning					Totalhalt Erytrodiol steroler och uvaol	Vaxer (**) (mg/kg)	
	Kolesterol (%)	Brassikaste- rol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	App. β–sito- sterol (¹) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)	(mg/kg)	(**)(%)	
1. Extra jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 (²)	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (³)	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 (²)	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (³)	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Bomolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	_	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁴)	≥ 1 000	≤ 4,5 (⁵)	$C40 + C42 + C44 + C46 \le 300 (5)$
4. Raffinerad olivolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁶)	≥ 1 000	≤ 4,5 (⁷)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategori	Sterolsamma	nsättning					Totalhalt steroler	Erytrodiol och uvaol	Vaxer (**) (mg/kg)
	Kolesterol (%)	Brassikaste- rol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	App. β-sito- sterol (¹) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)	(mg/kg)	(**)(%)	
Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁶)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	_	≥ 93,0	≤ 0,5 (8)	≥ 2 500	> 4,5 (9)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (9)
7. Raffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁸)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁸)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

- (¹) App. β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol + klerosterol + β-sitosterol + sitostanol+ Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-stigmastadienol.
- (2) En extra jungfruolja eller jungfruolja som innehåller mer än 4,0 % men högst 4,5 % kampesterol är äkta förutsatt att andelen stigmasterol är högst 1,4 %, Δ-7-stigmastenol högst 0,3 % och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.
- (3) En extra jungfruolja eller jungfruolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔECN42 högst|0,10|och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.
- (4) En bomolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔECN42 högst|0,15|, stigmastadiener högst 0,30 mg/kg och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.
- (5) 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 %.
- (é) En raffinerad olivolja eller en olivolja sammansatt av raffinerad olivolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔΕCN42 högst[0,15]och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.
- (7) Olja med en halt av erytrodiol + uvaol på 4,5-6 % ska ha en erytrodiolhalt som är lägre eller lika med 75 mg/kg.
- (8) En oraffinerad olja av olivrestprodukter, en raffinerad olja av olivrestprodukter som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att andelen stigmasterol är högst 1,4 %, ΔΕCN42 är högst|0,40|och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.
- (9) 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 olia ska klassas i en annan kategori eller förklaras ei uppfylla kraven enligt denna förordning.
- c) För bomolja får de båda kvalitetsegenskaper som är markerade med en asterisk (*) samtidigt avvika från de gränsvärden som fastställts för den kategorin.
- d) För oraffinerad olja av olivrestprodukter innebär egenskaper markerade med två asterisker (**) att båda gränsvärdena samtidigt får avvika från de angivna värdena. För olja av olivrestprodukter och raffinerad olja av olivrestprodukter får ett av gränsvärdena avvika från de angivna värdena.

▼ M2

▼B

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 olfaktoriskasmakmässiga 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 in- tyg från en organoleptisk provning kan visas upp	Medianvärde för egenskapen
Fruktighet	_
Mogen fruktighet	_
Omogen fruktighet	_
Svag fruktighet	≤ 3,0
Medelfruktighet	$3.0 < Me \le 6.0$
Kraftig fruktighet	> 6,0
Svagt mogen fruktighet	≤ 3,0
Medelmogen fruktighet	$3.0 < Me \le 6.0$
Kraftig mogen fruktighet	> 6,0
Svag omogen fruktighet	≤ 3,0
Medelomogen fruktighet	$3.0 < Me \le 6.0$

▼<u>B</u>

Termer som får användas om ett in- tyg från en organoleptisk provning kan visas upp	Medianvärde för egenskapen
Kraftig omogen fruktighet	> 6,0
Svag bitterhet	≤ 3,0
Medelbitter	$3.0 < Me \le 6.0$
Kraftig bitterhet	> 6,0
Svagt skarp	≤ 3,0
Medelskarp	$3.0 < Me \le 6.0$
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	Denna förordning	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	
Artikel 6.1 andra stycket		Artikel 12.2	
Artikel 6.1 tredje stycket		Artikel 3.3	

Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012	Förordning (EEG) nr 2568/91	Denna förordning	Genomförandeförordning(EU) 2022/2105
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, in- ledningsfrasen			Artikel 14
Artikel 10 första stycket a-d och andra stycket			
Artikel 10a			Artikel 14
Bilaga I		-	
Bilaga II		-	
	Artikel 1.1	Artikel 2.1 a och b	
	Artikel 1.2	Artikel 2.1 c	
	Artikel 1.3	Artikel 2.1 d	
	Artikel 1.4	Artikel 2.1 e	

Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012	Förordning (EEG) nr 2568/91	Denna förordning	Genomförandeförordning(EU) 2022/2105
	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 6
	Artikel 2.1 h		
	Artikel 2.1 i		Bilaga I punkt 5
	Artikel 2.1 j		Bilaga I punkt 9
	Artikel 2.1 k		Bilaga I punkt 10
	Artikel 2.1 l		Bilaga I punkt 8
	Artikel 2.1 m		Bilaga I punkt 7
	Artikel 2.2 första stycket och delar av punkt 9.4 i bi- laga XII		Artikel 10.1
	Artikel 2.2 andra stycket		Artikel 11.1
	Artikel 2.2 tredje stycket		Artikel 11.2
	-		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

Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012	Förordning (EEG) nr 2568/91	Denna förordning	Genomförandeförordning(EU) 2022/2105
	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 första stycket		Artikel 5.1
	Artikel 7a andra stycket		Artikel 2.2
	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

Genomförandeförordning (EU) nr 29/2012	Förordning (EEG) nr 2568/91	Denna förordning	Genomförandeförordning(EU) 2022/2105
	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