II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/2104 DER KOMMISSION

vom 29. Juli 2022

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([1]), insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2, Artikel 78 Absätze 3 und 4 und Artikel 88 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([2]) aufgehoben und ersetzt. In Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sind Vorschriften über Vermarktungsnormen für Olivenöl enthalten und wurde der Kommission die Befugnis übertragen, diesbezüglich delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte zu erlassen. Um das reibungslose Funktionieren des Olivenölmarkts im neuen Rechtsrahmen sicherzustellen, müssen bestimmte Vorschriften im Wege solcher Rechtsakte erlassen werden. Durch diese Rechtsakte sollten die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission ([3]) und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission ([4]) ersetzt werden, die somit aufgehoben werden sollten.

(2) Olivenöl besitzt bestimmte organoleptische und ernährungsphysiologische Eigenschaften, die ihm — unter Berücksichtigung seiner Produktionskosten — ein Marktsegment mit verhältnismäßig hohen Preisen gegenüber den meisten anderen Pflanzenfetten eröffnen. Aufgrund dieser Marktsituation sollten Vermarktungsnormen für Olivenöl festgelegt werden, durch die die Qualität der Erzeugnisse gewährleistet und Betrug wirksam bekämpft wird. Auch die wirksame Überwachung der Vermarktungsnormen sollte verbessert werden. Daher sollten entsprechende spezifische Bestimmungen festgelegt werden.

(3) Die Erfahrungen mit der Umsetzung der Vermarktungsnormen der Union für Olivenöl und der Durchführung von Konformitätskontrollen aus den letzten zehn Jahren zeigen, dass bestimmte Aspekte des Rechtsrahmens vereinfacht und präzisiert werden müssen.

(4) Zur Unterscheidung der verschiedenen Olivenölarten sind die physikalischen und chemischen Merkmale der einzelnen Kategorien von Olivenölen sowie die organoleptischen Merkmale der nativen Olivenöle festzulegen, um die Reinheit und Qualität der betreffenden Erzeugnisse zu gewährleisten.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

([2]) Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1).

([3]) Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung (ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1).

([4]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission vom 13. Januar 2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl (ABl. L 12 vom 14.1.2012, S. 14).

(5) Damit die Verbraucher nicht irregeführt werden und kein unlauterer Wettbewerb auf dem Olivenölmarkt entsteht, sollten nur Olivenöle der Kategorien, die an den Endverbraucher verkauft werden dürfen, mit anderen pflanzlichen Ölen vermischt oder Lebensmitteln beigemischt werden dürfen. Um den unterschiedlichen Gegebenheiten in den Mitgliedstaaten Rechnung zu tragen, sollten sie die Herstellung solcher Mischungen in ihrem Hoheitsgebiet verbieten können.

(6) Um die Echtheit des vermarkteten Olivenöls zu gewährleisten, ist es angezeigt, dass die Verpackungen für den Einzelhandel eine bestimmte Größe nicht überschreiten und mit einem geeigneten Verschluss versehen sind. Den Mitgliedstaaten sollte es jedoch gestattet werden, größere Verpackungen für Gemeinschaftsverpflegung zuzulassen.

(7) Um den Verbraucher bei der Auswahl von Erzeugnissen zu unterstützen, sollte eine gute Lesbarkeit der verpflichtenden Angaben auf dem Etikett gewährleistet sein. Daher sollten Vorschriften für die Lesbarkeit sowie die gemeinsame Darstellung der verpflichtenden Angaben im selben Hauptsichtfeld festgelegt werden.

(8) Die Bezeichnungen der Kategorien von Olivenölen sollten den Beschreibungen des Olivenöls entsprechen, das in jedem Mitgliedstaat, im Handel innerhalb der Union und im Handel mit Drittländern gemäß Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vermarktet wird.

(9) Zahlreiche wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass Licht und Wärme negative Auswirkungen auf die Qualität von Olivenöl haben. Die besonderen Lagerungsbedingungen sollten daher deutlich auf dem Etikett vermerkt sein, um den Verbraucher über die optimalen Lagerungsbedingungen in Kenntnis zu setzen.

(10) Qualität und Geschmack unmittelbar marktfähiger nativer Olivenöle können anbaubedingt oder infolge lokaler Extraktions- oder Verschnitttechniken je nach Ursprungsort deutliche Unterschiede aufweisen. Dadurch können sich innerhalb ein und derselben Olivenölkategorie marktverzerrende Preisunterschiede ergeben. Speiseolivenöle der anderen Kategorien hingegen weisen keine wesentlichen ursprungsbedingten Unterschiede auf, und die Angabe des Ursprungsorts auf der Verpackung könnte die Verbraucher zu der Annahme verleiten, es bestünden Qualitätsunterschiede. Zur Vermeidung von Verzerrungen auf dem Markt für Speiseolivenöl sollte daher auf Unionsebene eine verbindliche Regelung eingeführt werden, nach der die Angabe des Ursprungsorts den Kategorien „natives Olivenöl extra“ und „natives Olivenöl“ vorbehalten ist, welche ganz bestimmte Bedingungen erfüllen.

(11) Ein bedeutender Anteil an nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl in der Union besteht aus Mischungen von Ölen mit Ursprung in verschiedenen Mitgliedstaaten und Drittländern. Für die Angabe des Ursprungs solcher Mischungen bei der Kennzeichnung sollten Vorschriften festgelegt werden.

(12) Eine regionale Ursprungsbezeichnung kann eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) oder eine geschützte geografische Angabe (g. g. A.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([5]) umfassen. Um Verwirrung beim Verbraucher zu vermeiden, die zu Marktverzerrungen führen könnte, sollten regionale Ursprungsangaben g. U. und g. g. A. vorbehalten bleiben. Bei importiertem Olivenöl sollten die Bestimmungen über den nicht präferenziellen Ursprung nach der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([6]) eingehalten werden.

(13) Bestehende Marken einschließlich geografischer Angaben sollten weiterhin verwendet werden können, sofern sie in der Vergangenheit gemäß der Richtlinie 89/104/EWG des Rates ([7]) oder der Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates ([8]) amtlich eingetragen wurden.

(14) Verweist der Ursprungsort bei nativem Olivenöl extra oder nativem Olivenöl auf die Union oder einen Mitgliedstaat, gibt dies nicht nur einen Hinweis auf den Ort der Olivenernte, sondern auch auf die Extraktionsverfahren und -techniken, die die Qualität und den Geschmack des Öls beeinflussen. Der Ursprungsort sollte daher dem geografischen Herstellungsgebiet, d. h. im Allgemeinen dem Gebiet, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde, entsprechen. Erfolgt die Gewinnung des Öls jedoch nicht im Erntegebiet der Oliven, so muss dies auf der Verpackung bzw. darauf angebrachten Etiketten angeben sein, damit Irreführungen der Verbraucher und Störungen auf dem Markt vermieden werden.

([5]) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

([6]) Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Oktober 2013 zur Festlegung des Zollkodex der Union (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

([7]) Erste Richtlinie 89/104/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Marken (ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 1).

([8]) Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates vom 20. Dezember 1993 über die Gemeinschaftsmarke (ABl. L 11 vom 14.1.1994, S. 1).

(15) Sind Verpackungsbetriebe gemäß Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl ([9]) auf nationaler Ebene zugelassen, sollte das Etikett des Olivenöls die dem Verpackungsbetrieb zugewiesene alphanumerische Kennzeichnung aufweisen, um die Rückverfolgbarkeit und den Verbraucherschutz zu verbessern.

(16) Im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ([10]) dürfen die Angaben auf dem Etikett für den Käufer nicht irreführend sein, insbesondere nicht hinsichtlich der Merkmale des Olivenöls, und es dürfen dem Öl weder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt, noch darf zu verstehen gegeben werden, dass es sich durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl die meisten Öle dieselben Merkmale aufweisen. Für bestimmte häufig gebrauchte freiwillige Angaben bei Olivenöl bedarf es harmonisierter Vorschriften, um diese Angaben genau zu definieren und ihre Richtigkeit nachprüfen zu können. Wegen der zunehmenden Verbreitung bestimmter Angaben und deren wirtschaftlicher Bedeutung sollten objektive Kriterien für ihre Verwendung festgelegt werden, um klare Verhältnisse auf dem Olivenölmarkt zu schaffen.

(17) Demnach sollten die Begriffe „erste Kaltpressung“ oder „Kaltextraktion“ einer technisch definierten traditionellen Herstellungsweise entsprechen.

(18) In Anhang IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sind bestimmte Begriffe definiert, die die organoleptischen Merkmale hinsichtlich des Geschmacks oder Geruchs von nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl beschreiben. Um die Verbraucher nicht irrezuführen, sollten in der Beschreibung dieser Öle keine anderen Begriffe verwendet werden, die die organoleptischen Merkmale von nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl beschreiben. Die Verwendung solcher Begriffe auf dem Etikett von nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl sollte Ölen vorbehalten sein, bei denen mithilfe der entsprechenden Analysemethode des Internationalen Olivenrates überprüft wurde, dass sie diese Merkmale aufweisen.

(19) Isolierte Hinweise auf den Säuregehalt erwecken beim Verbraucher fälschlicherweise den Eindruck eines absoluten Qualitätskriteriums, denn dieser hat nur in Verbindung mit anderen physikalisch-chemischen Parametern (Peroxidzahl, Wachsgehalt und UV-Absorption) einen qualitativen Aussagewert. Daher sollten auch diese Parameter angegeben werden, wenn auf dem Etikett auf den Säuregehalt verwiesen wird.

(20) Um die Verbraucher nicht irrezuführen, sollte bei physikalisch-chemischen Parametern auf dem Etikett der Höchstwert angegeben werden, den diese Parameter bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen könnten.

(21) Um die Verbraucher über das Alter des Erzeugnisses zu informieren, sollten die Marktteilnehmer das Erntejahr auf dem Etikett von nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl angeben dürfen, jedoch nur, wenn der Inhalt des Behältnisses zu 100 % aus einem einzigen Erntejahr stammt. Da die Olivenernte in der Regel im Laufe des Herbsts beginnt und im Frühjahr des folgenden Jahres endet, sollte präzisiert werden, wie das Erntejahr auf dem Etikett anzugeben ist.

(22) Damit die Verbraucher über das Alter eines Olivenöls informiert werden, sollte es den Mitgliedstaaten gestattet sein, die Angabe des Erntejahres verbindlich vorzuschreiben. Um das Funktionieren des Binnenmarktes nicht zu beeinträchtigen, sollte eine derart verbindliche Angabe jedoch auf die inländische Produktion von Olivenöl aus Oliven begrenzt werden, die im Hoheitsgebiet des betreffenden Mitgliedstaats geerntet wurden und nur für den jeweiligen nationalen Markt bestimmt sind. Damit die Kommission die Anwendung eines solchen nationalen Beschlusses überwachen und die zugrunde liegende Unionsbestimmung im Lichte etwaiger relevanter Entwicklungen in der Funktionsweise des Binnenmarkts überprüfen kann, sollten die Mitgliedstaaten ihren Beschluss im Einklang mit der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission ([11]) mitteilen.

([9]) Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl (siehe Seite 23 dieses Amtsblatts).

([10]) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

([11]) Delegierte Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnungen (EU) Nr. 1307/2013 und (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Übermittlung von Informationen und Dokumenten an die Kommission (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 100).

(23) Es ist zu verhindern, dass die Verbraucher durch Lebensmittel, die Olivenöl enthalten, getäuscht werden, indem dessen hohes Ansehen herausgestellt wird, ohne die genaue Zusammensetzung des Erzeugnisses anzugeben. So sollten der prozentuale Anteil des Olivenöls sowie bestimmte Angaben für Erzeugnisse, die ausschließlich aus einer Mischung verschiedener pflanzlicher Öle bestehen, bei der Kennzeichnung deutlich angegeben werden. Außerdem sind die in spezifischen Verordnungen festgelegten besonderen Bestimmungen für feste Lebensmittel, die ausschließlich in Olivenöl haltbar gemacht werden, insbesondere für Sardinen, Thunfisch und Bonito, zu berücksichtigen.

(24) Im Interesse der Vereinfachung sollte bei Lebensmitteln, die ausschließlich in Olivenöl haltbar gemacht werden, nicht vorgeschrieben werden, dass der prozentuale Anteil des zugesetzten Öls im Verhältnis zum Gesamtnettogewicht des Lebensmittels auf dem Etikett angegeben wird —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält Vorschriften

a) für die Merkmale der Olivenöle gemäß Anhang VII Teil VIII Nummern 1 bis 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

b) für spezifische Vermarktungsnormen für die Olivenöle gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b sowie den Nummern 3 und 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, wenn sie ohne weitere Verarbeitung oder in einem Lebensmittel an den Endverbraucher verkauft werden.

Artikel 2

Kategorien von Olivenölen

(1) Olivenöl, das

a) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 1 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als natives Olivenöl extra im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

b) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 2 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als natives Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

c) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 3 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als Lampantöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

d) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 4 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als raffiniertes Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

e) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 5 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen bestehendes Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

f) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 6 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als rohes Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

g) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 7 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als raffiniertes Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

h) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 8 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

(2) Die Merkmale von Olivenöl gemäß Anhang I werden gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission bestimmt.

Artikel 3

Mischungen und Olivenöl in anderen Lebensmitteln

(1) Nur Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b dürfen Bestandteil von Mischungen von Olivenöl und anderen pflanzlichen Ölen sein.

(2) Nur Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b dürfen in anderen Lebensmitteln verarbeitet werden.

(3) Die Mitgliedstaaten können die Erzeugung von Mischungen von Olivenöl und anderen pflanzlichen Ölen gemäß Absatz 1 in ihrem Hoheitsgebiet zum einheimischen Verbrauch verbieten. Sie dürfen jedoch weder die Vermarktung solcher Mischungen aus anderen Ländern in ihrem Hoheitsgebiet noch die Erzeugung solcher Mischungen in ihrem Hoheitsgebiet zur Vermarktung in einem anderen Mitgliedstaat oder zur Ausfuhr verbieten.

Artikel 4

Verpackung

(1) Die Öle nach Artikel 1 Buchstabe b werden dem Endverbraucher in Verpackungen von höchstens 5 l Eigenvolumen angeboten. Die Verpackungen müssen mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss versehen und im Einklang mit dieser Verordnung gekennzeichnet sein.

(2) Für Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b, die zum Verzehr in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen oder ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen bestimmt sind, können die Mitgliedstaaten je nach Fall ein Höchstvolumen für Verpackungen von über 5 l festlegen.

Artikel 5

Kennzeichnung

(1) Die in den Artikeln 6 bis 9 genannten Angaben sind verpflichtend.

(2) Die in Artikel 6 Absatz 1 genannte rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und gegebenenfalls der in Artikel 8 Absatz 1 genannte Ursprungsort müssen zusammen im Hauptsichtfeld gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe l der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erscheinen, entweder auf demselben Etikett oder auf mehreren Etiketten auf demselben Behälter oder direkt auf demselben Behälter. Diese Angaben müssen vollständig in einem homogenen Textblock erscheinen.

(3) Die in den Artikeln 10, 11 und 12 genannten Angaben sind freiwillig.

Artikel 6

Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und Angabe der Kategorie des Öls

(1) Die Beschreibung der Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b gilt als ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe n der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

(2) Das Etikett dieser Öle muss deutlich und unverwischbar zusätzlich zu der Bezeichnung nach Absatz 1, aber nicht unbedingt unmittelbar daneben die folgenden Angaben zu der jeweiligen Ölkategorie tragen:

a) natives Olivenöl extra:

„erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“;

b) natives Olivenöl:

„direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“;

c) aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen bestehendes Olivenöl:

„enthält ausschließlich raffinierte Olivenöle und direkt aus Oliven gewonnene Öle“;

d) Oliventresteröl:

i) „enthält ausschließlich Öle aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnene Öle“ oder

ii) „enthält ausschließlich Öle aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnene Öle“.

Artikel 7

Besondere Lagerbedingungen

Die Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett Angaben über die besonderen Lagerbedingungen tragen, insbesondere dass sie vor Licht und Wärme geschützt werden müssen.

Artikel 8

Ursprungsort

(1) Bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 muss der Ursprungsort auf dem Etikett genannt werden.

(2) Bei den Ölen gemäß Anhang VII Teil VIII Nummern 3 und 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf kein Ursprungsort auf dem Etikett genannt werden.

(3) Der Ursprungsort gemäß Absatz 1 besteht nur aus folgenden Angaben:

a) im Falle von Olivenölen, die gemäß den Absätzen 6 und 7 aus einem Mitgliedstaat oder Drittland stammen, je nach Fall aus einem Verweis auf den betreffenden Mitgliedstaat, auf die Union oder auf das betreffende Drittland oder

b) im Falle von Mischungen von Olivenölen, die gemäß den Absätzen 6 und 7 aus mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland stammen, je nach Fall aus einer der folgenden Angaben:

i) „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union“ oder einem Verweis auf die Union;

ii) „Mischung von Olivenölen aus Drittländern“ oder einem Verweis auf den Drittlandsursprung;

iii) „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union und aus Drittländern“ oder einem Verweis auf den Unions- und Drittlandsursprung oder

c) aus einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

(4) Nicht als Ursprungsort im Sinne der vorliegenden Verordnung gelten Namen von Marken oder Unternehmen, deren Eintragung spätestens am 31. Dezember 1998 gemäß der Richtlinie 89/104/EWG bzw. spätestens am 31. Mai 2002 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates beantragt worden ist.

(5) Bei Einfuhren aus Drittländern wird der Ursprungsort gemäß den Artikeln 59 bis 63 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 bestimmt.

(6) Bezieht sich der Ursprungsort auf einen Mitgliedstaat oder auf die Union, so entspricht er dem geografischen Gebiet, in dem die Oliven geerntet wurden und der Mühlenbetrieb liegt, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde.

(7) Wurden die Oliven in einem anderen Mitgliedstaat oder Drittland geerntet als dem Mitgliedstaat oder Drittland, in dem der Mühlenbetrieb liegt, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde, so beinhaltet der Ursprungsort folgenden Wortlaut: „Natives Olivenöl (extra), hergestellt in (der Union oder Angabe des Namens des betreffenden Mitgliedstaats oder Drittlands), aus Oliven geerntet in (der Union oder Angabe des Namens des betreffenden Mitgliedstaats oder Drittlands)“.

Artikel 9

Nummer des Verpackungsbetriebs

Bei Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b muss das Etikett gegebenenfalls die alphanumerische Kennzeichnung des gemäß Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission zugelassenen Verpackungsbetriebs aufweisen.

Artikel 10

Fakultative vorbehaltene Angaben

Für fakultative vorbehaltene Angaben im Sinne des Anhangs IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die auf dem Etikett von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b der vorliegenden Verordnung verwendet werden dürfen, gelten die folgenden Bedingungen:

a) Die Angabe „erste Kaltpressung“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei unter 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.

b) Die Angabe „Kaltextraktion“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei unter 27 °C gewonnen wurde.

c) Die Angabe organoleptischer Merkmale betreffend Geschmack oder Geruch ist nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl zulässig. Nur die organoleptischen Merkmale gemäß Anhang IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 dürfen auf dem Etikett angegeben werden und auch nur dann, wenn sie auf einer Bewertung beruhen, die nach dem Verfahren gemäß Anhang I Nummer 5 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vorgenommen wurde. Die Definitionen und die Ergebnisspannen, bei denen diese organoleptischen Merkmale angegeben werden dürfen, sind in Anhang II der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

d) Die Angabe des für das Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erwarteten Säurehöchstgehalts ist nur zulässig, wenn in gleicher Schriftgröße und im gleichen Sichtfeld die für dasselbe Datum erwarteten Werte für die Peroxidzahl, den Wachsgehalt und die UV-Absorption, bestimmt gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission, angegeben werden.

Artikel 11

Angabe des Erntejahrs

(1) Nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf das Erntejahr angegeben werden.

(2) Das Erntejahr darf nur erscheinen, wenn der Inhalt des Behältnisses zu 100 % aus dieser Ernte stammt, und es wird auf dem Etikett entweder als das jeweilige Wirtschaftsjahr gemäß Artikel 6 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 oder als Monat und Jahr der Ernte (in dieser Reihenfolge) angegeben. Der Monat entspricht in diesem Fall dem Monat, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde.

(3) Die Mitgliedstaaten können beschließen, dass das Erntejahr gemäß Absatz 1 auf dem Etikett der in Absatz 1 genannten Olivenöle verbindlich anzugeben ist, soweit diese aus nationaler Produktion und von Oliven stammen, die in ihrem Hoheitsgebiet geerntet wurden und nur für ihre jeweiligen nationalen Märkte bestimmt sind.

(4) Der Beschluss gemäß Absatz 3 darf nicht verhindern, dass Olivenöle, die bereits vor dem Datum des Wirksamwerdens dieses Beschlusses etikettiert waren, vermarktet werden, bis ihre Bestände aufgebraucht sind.

(5) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den in Absatz 3 genannten Beschluss im Einklang mit der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 mit.

Artikel 12

Angabe des Vorhandenseins von Olivenöl außerhalb der Zutatenliste von Mischungen und Lebensmitteln

(1) Wird auf dem Etikett durch Text, Bilder oder grafische Darstellungen an anderer Stelle als in der Zutatenliste darauf hingewiesen, dass in Artikel 1 Buchstabe b genannte Öle in einer Mischung mit anderen pflanzlichen Ölen vorhanden sind, muss die betreffende Mischung folgende Handelsbezeichnung tragen: „Mischung von pflanzlichen Ölen (oder genaue Bezeichnung der betreffenden pflanzlichen Öle) mit Olivenöl", unmittelbar gefolgt vom prozentualen Anteil dieser Öle in der Mischung.

(2) Bei Mischungen gemäß Absatz 1 darf nur dann durch Bilder oder grafische Darstellungen auf dem Etikett auf das Vorhandensein von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b hingewiesen werden, wenn das betreffende Öl mehr als 50 % der Mischung ausmacht.

(3) Wird auf dem Etikett durch Text, Bilder oder grafische Darstellungen an anderer Stelle als in der Zutatenliste auf das Vorhandensein von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b der vorliegenden Verordnung hingewiesen, so muss unmittelbar nach dem Namen des Lebensmittels der Anteil des Öls als Prozentsatz des Nettogesamtgewichts des Lebensmittels angegeben werden; ausgenommen sind ausschließlich in Olivenöl haltbar gemachte feste Lebensmittel, insbesondere die Erzeugnisse gemäß den Verordnungen (EWG) Nr. 2136/89 ([12]) und (EWG) Nr. 1536/92 des Rates ([13]).

(4) Anstelle des Anteils der hinzugefügten Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b am Nettogesamtgewicht des in Absatz 3 genannten Lebensmittels kann der prozentuale Anteil des hinzugefügten Öls am Gesamtfettgewicht mit dem Hinweis „Anteil am Gesamtfett" angegeben werden.

(5) Die Beschreibungen gemäß Artikel 6 Absatz 1 dürfen auf dem Etikett der in den Absätzen 1 und 3 genannten Erzeugnisse durch das Wort „Olivenöl" ersetzt werden.

Bei Vorhandensein von Oliventresteröl muss das Wort „Olivenöl" durch das Wort „Oliventresteröl" ersetzt werden.

(6) Werden Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b andere Lebensmittel zugesetzt, so darf das daraus resultierende Lebensmittel keine der in Artikel 6 genannten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen tragen.

Artikel 13

Aufhebungen

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 werden aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobenen Verordnungen gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang III der vorliegenden Verordnung zu lesen.

Artikel 14

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

([12]) Verordnung (EWG) Nr. 2136/89 des Rates vom 21. Juni 1989 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven (ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 79).

([13]) Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. L 163 vom 17.6.1992, S. 1).

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Juli 2022

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

MERKMALE VON OLIVENÖL

A. **Qualitätsmerkmale**

Kategorie	Säuregehalt (%)(*)	Peroxidzahl (meq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} oder K_{270}	ΔK	Organoleptische Merkmale		Fettsäureethylester (mg/kg)
						Fehlermedian (Md)(*) (1)	Fruchtigkeitsmedian (Mf) (2)	
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Lampantöl	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	—	—	—		—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Oliventresteröl	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Der Fehlermedian ist definiert als der Median der mit der stärksten Intensität wahrgenommenen Fehlnote.
(2) Ist der Median des Attributs bitter und/oder der des Attributs scharf größer als 5,0, so wird dies vom Leiter der Prüfgruppe im Prüfbericht festgehalten.
(3) Wenn der Fruchtigkeitsmedian 0,0 ist, darf der Fehlermedian auch kleiner oder gleich 3,5 sein.

B. **Reinheitsmerkmale**

Kategorie	Fettsäurezusammensetzung [1]						Summe trans-Ölsäure-Isomere (%)	Summe trans-Linol- und Linolensäure-Isomere (%)	Stigmastadiene (mg/kg) [3]	ΔECN42	2-Glycerinmonopalmitat (%)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachinsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerinsäure (%)					
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤1,00[2]-1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤1,00[2]-1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
3. Lampantöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

(1) Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,00–20,00; Palmitoleinsäure: 0,30–3,50; Heptadecansäure: ≤ 0,40 Heptadecensäure: ≤ 0,60; Stearinsäure: 0,50–5,00; Ölsäure: 55,00–85,00; Linolsäure: 2,50–21,00.
(2) Liegt Linolensäure bei mehr als 1,00, aber höchstens 1,40, muss das Verhältnis apparentes β-Sitosterol/Campesterol mindestens 24 betragen.
(3) Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.

Tabelle B (Fortsetzung)

Kategorie	**Zusammensetzung der Sterole**						**Sterole insges. (mg/kg)**	**Erythrodiol und Uvaol (%)**(**)	**Wachse (mg/kg)**(**)
	Cholesterol (%)	**Brassicasterol (%)**	**Campesterol** (1) **(%)**	**Stigmasterol (%)**	**Apparentes β–Sitosterol** (2) **(%)**	**Δ-7-Stigmastenol**(1) **(%)**			
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Natives Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampantöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Siehe Anlage zu diesem Anhang.
(2) Apparentes β-Sitosterol: Δ-5,23-Stigmastadienol + Clerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol + Δ-5,24-Stigmastadienol.
(3) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
(4) Bei Öl mit einem Gehalt an Erythrodiol und Uvaol zwischen 4,5 und 6 % darf der Erythrodiolgehalt höchstens 75 mg/kg betragen.
(5) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg und der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

Anmerkungen:

a) Bei den Analyseergebnissen muss die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie bei den für jedes Merkmal vorgesehenen Werten. Ist die nächstfolgende Ziffer größer als 4, so ist die angegebene letzte Stelle aufzurunden.

b) Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht konform im Sinne der vorliegenden Verordnung erklärt werden.

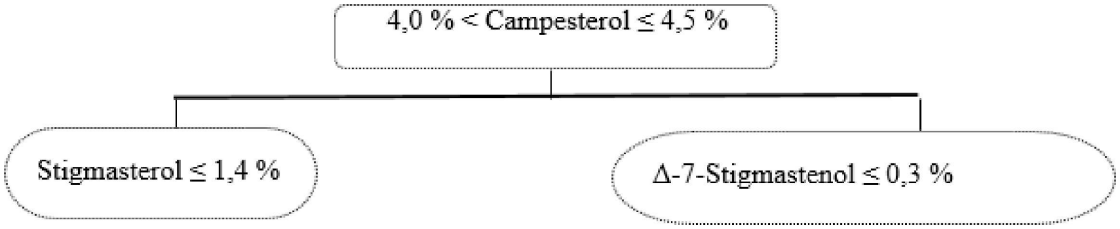
c) Bei Lampantöl können beide mit einem Sternchen (*) versehenen Qualitätsmerkmale gleichzeitig von den für diese Kategorie festgelegten Grenzwerten abweichen.

d) Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Qualitätsmerkmale bedeuten im Fall roher Oliventresteröle, dass von den beiden betreffenden Grenzwerten gleichzeitig abgewichen werden kann. Bei Oliventresterölen und raffinierten Oliventresterölen kann von einem der betreffenden Grenzwerte abgewichen werden.

Anlage

Schematisierte Entscheidungsabläufe

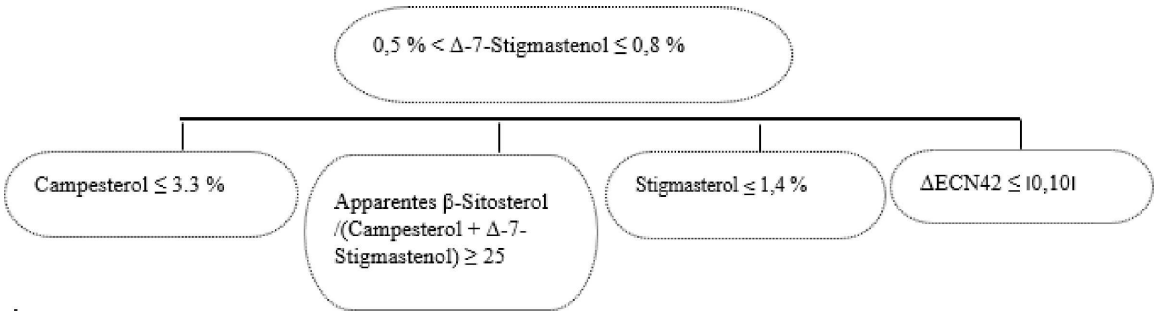
Entscheidungsablauf Campesterol für natives Olivenöl und natives Olivenöl extra:



Die übrigen Parameter müssen den in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerten entsprechen.

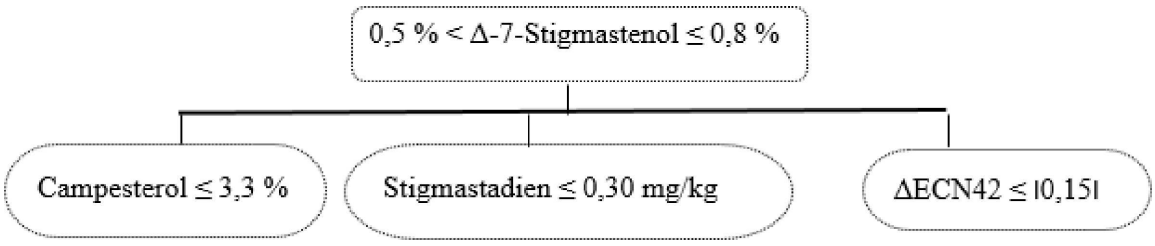
Entscheidungsablauf Delta-7-Stigmasterol für:

— **Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl**



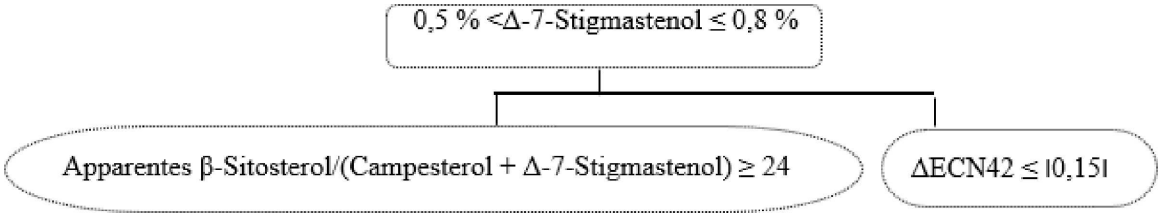
Die übrigen Parameter müssen den in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerten entsprechen.

— **Lampantöl**



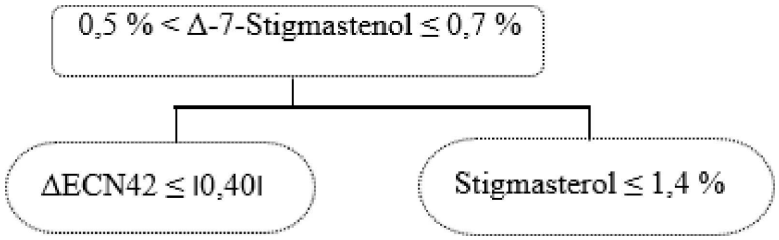
Die übrigen Parameter müssen den in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerten entsprechen.

— **Aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl bestehendes raffiniertes Olivenöl und Olivenöl**



Die übrigen Parameter müssen den in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerten entsprechen.

— **Rohes Oliventresteröl, raffiniertes Oliventresteröl und Oliventresteröl**



Die übrigen Parameter müssen den in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerten entsprechen.

ANHANG II

Festlegung fakultativer Terminologie bezüglich der organoleptischen Merkmale bei der Etikettierung

Auf Antrag kann der Leiter der gemäß Artikel 10 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission eingerichteten Prüfergruppe bescheinigen, dass die bewerteten Öle nach Intensität und Wahrnehmung der Attribute den Definitionen und Intervallen ausschließlich für die nachstehenden Bezeichnungen entsprechen.

Positive Attribute (fruchtig, bitter und scharf) je nach Intensität der Wahrnehmung:

Intensiv, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 6,0 ist.

Mittel, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 3,0 und höchstens 6,0 ist.

Leicht, wenn der Median des betreffenden Attributs höchstens 3,0 ist.

Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen Oliven, bei dem weder grüne noch reife Fruchtigkeit vorherrscht. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Grüne Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus grünen, gesunden, frischen Oliven, die an grüne Früchte erinnert. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Reife Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen Oliven, die an reife Früchte erinnert. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Ausgewogenes Öl: Ein Öl, das nicht unausgewogen ist. Ausgewogenheit bezeichnet den olfaktorisch-gustatorischen und taktilen Sinneseindruck bei einem Öl, in dem der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf nicht mehr als 2,0 Punkte größer sind als der Median des Attributs fruchtig.

Mildes Öl: Ein Öl, in dem der Median des Attributs bitter und der des Attributs scharf kleiner oder gleich 2,0 sind.

Bezeichnungen, für die eine Bescheinigung über eine organoleptische Prüfung vorzulegen ist	**Median des Attributs**
Fruchtigkeit	—
Reife Fruchtigkeit	—
Grüne Fruchtigkeit	—
Leichte Fruchtigkeit	≤ 3,0
Mittlere Fruchtigkeit	3,0 < Me ≤ 6,0
Intensive Fruchtigkeit	> 6,0
Leichte reife Fruchtigkeit	≤ 3,0
Mittlere reife Fruchtigkeit	3,0 < Me ≤ 6,0
Intensive reife Fruchtigkeit	> 6,0
Leichte grüne Fruchtigkeit	≤ 3,0
Mittlere grüne Fruchtigkeit	3,0 < Me ≤ 6,0
Intensive grüne Fruchtigkeit	> 6,0
Leichte Bitterkeit	≤ 3,0
Mittlere Bitterkeit	3,0 < Me ≤ 6,0
Intensive Bitterkeit	> 6,0
Leichte Schärfe	≤ 3,0

Mittlere Schärfe	3,0 < Me ≤ 6,0
Intensive Schärfe	> 6,0
Ausgewogenes Öl	Der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf sind nicht mehr als 2,0 Punkte größer als der Median des Attributs fruchtig.
Mildes Öl	Der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf sind nicht größer als 2,0.

ANHANG III

Entsprechungstabelle

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	**Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**	**Vorliegende Verordnung**	**Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission**
———	———	Artikel 1 Buchstabe a	
———	———		Artikel 1
———	———		Artikel 2 Absatz 2
Artikel 1 Absatz 1		Artikel 1 Buchstabe b und Artikel 1 Absatz 2	
Artikel 1 Absatz 2		Artikel 1 Buchstabe b	
Artikel 2 Absatz 1		Artikel 4 Absatz 1	
Artikel 2 Absatz 2		Artikel 4 Absatz 2	
Artikel 3 Absatz 1		Artikel 6 Absatz 1	
Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben a bis d		Artikel 6 Absatz 2 Buchstaben a bis d	
Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 1		Artikel 8 Absatz 1	
Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2		Artikel 8 Absatz 2	
Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 3		-	
Artikel 4 Absatz 2		Artikel 8 Absatz 3	
Artikel 4 Absatz 3		Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 4 Absatz 4		Artikel 8 Absatz 5	
Artikel 4 Absatz 5 Unterabsatz 1		Artikel 8 Absatz 6	
Artikel 4 Absatz 5 Unterabsatz 2		Artikel 8 Absatz 7	
Artikel 4a		Artikel 7	
Artikel 4b		Artikel 5	
Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben a bis d		Artikel 10 Buchstaben a bis d	
Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe e		Artikel 11 Absätze 1 und 2	
Artikel 5 Absatz 2		-	
Artikel 5a Absatz 1		Artikel 11 Absatz 3	
Artikel 5a Absatz 2		Artikel 11 Absatz 4	
Artikel 5a Absatz 3		Artikel 11 Absatz 5	
Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 1		Artikel 12 Absatz 1	

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	**Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**	**Vorliegende Verordnung**	**Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission**
Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2		Artikel 12 Absatz 2	
Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 3		Artikel 3 Absatz 3	
Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 12 Absatz 3	
Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 2		Artikel 12 Absatz 4	
Artikel 6 Absatz 3		Artikel 12 Absatz 5	
-	-	Artikel 12 Absatz 6	
Artikel 6 Absatz 4		-	
Artikel 7			Artikel 5 Absatz 2
Artikel 8 Absatz 1			Artikel 2 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 2			Artikel 4 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 3			Artikel 4 Absatz 2
Artikel 8 Absatz 4			Artikel 4 Absatz 3
Artikel 8a			Artikel 2 Absatz 1 und Artikel 4 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1			Artikel 13 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 2			Artikel 13 Absatz 2
Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 3			——
Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 4			——
Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 5			——
Artikel 9 Absatz 2 Unterabsatz 1			Artikel 6 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 2 Unterabsatz 2 Buchstaben a, b und c			Artikel 6 Absatz 2 Buchstaben a, b und c
Artikel 9 Absatz 2 Unterabsatz 3		Artikel 9	
———			Artikel 6 Absatz 3
Artikel 10 Absatz 1 einleitender Satz			Artikel 14
Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben a bis d und Absatz 2			———
Artikel 10a			Artikel 14
ANHANG I		-	
ANHANG II		-	

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	**Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**	**Vorliegende Verordnung**	**Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission**
	Artikel 1 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben a und b	
	Artikel 1 Absatz 2	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c	
	Artikel 1 Absatz 3	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d	
	Artikel 1 Absatz 4	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e	
	Artikel 1 Absatz 5	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f	
	Artikel 1 Absatz 6	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe g	
	Artikel 1 Absatz 7	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe h	
———	———	Artikel 2 Absatz 2	
———	———	Artikel 3 Absätze 1 und 2	
	Artikel 2 Absatz 1		Artikel 7
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a		Anhang I Nummer 1
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b		Anhang I Nummer 2
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c		———
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d		———
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e		Anhang I Nummer 3
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f		Anhang I Nummer 4
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe g		Anhang I Nummer 5
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe h		———
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i		Anhang I Nummer 6
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe j		Anhang I Nummer 7
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe k		Anhang I Nummer 8
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe l		Anhang I Nummer 9
	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m		Anhang I Nummer 10
	Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 1 und Teile von Anhang XII Nummer 9.4		Artikel 10 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 2		Artikel 11 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 3		Artikel 11 Absatz 2

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	**Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**	**Vorliegende Verordnung**	**Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission**
	-		Artikel 11 Absatz 3
	Teile von Anhang XII Nummer 9.4		Artikel 11 Absatz 4
	Artikel 2 Absatz 3 Unterabsatz 1		Artikel 3 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 3 Unterabsatz 2		Artikel 3 Absatz 2
	Artikel 2 Absatz 4 Unterabsatz 1		Artikel 9 Absatz 2
	Artikel 2 Absatz 4 Unterabsatz 2		Artikel 9 Absatz 3
	Artikel 2 Absatz 4 Unterabsatz 3		Artikel 9 Absatz 4
	Artikel 2 Absatz 5		Artikel 9 Absatz 5
	Artikel 2a Absatz 1		Artikel 3 Absatz 1
	Artikel 2a Absatz 2		Artikel 3 Absatz 3
	Artikel 2a Absatz 3		Artikel 3 Absatz 4
	Artikel 2a Absatz 4 Unterabsatz 1		Artikel 3 Absatz 5
	Artikel 2a Absatz 4 Unterabsatz 2		Artikel 3 Absatz 2
	Artikel 2a Absatz 5		Artikel 9 Absatz 1
	Artikel 3 Absatz 1		Artikel 13 Absatz 1
	Artikel 3 Absatz 2		Artikel 3 Absatz 6
	Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 1		Artikel 10 Absatz 1
	Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2		Artikel 10 Absatz 2
	Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 3		Artikel 10 Absatz 3
	Artikel 4 Absatz 2		Artikel 10 Absatz 4
	Artikel 4 Absatz 3		-
	Artikel 6 Absatz 1		Artikel 12 Absatz 1
	Artikel 6 Absatz 2		Artikel 12 Absatz 2
	Artikel 7		——
	Artikel 7a Absatz 2		Artikel 2 Absatz 2

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	**Verordnung (EWG) Nr. 2568/91**	**Vorliegende Verordnung**	**Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission**
	Artikel 8 Absatz 1		-
	Artikel 8 Absatz 2		Artikel 14
	ANHANG I	ANHANG I	
	Anhang XII Nummer 3.3	ANHANG II	
	Anhang Ia außer Nummer 2.1		ANHANG II
	Anhang Ia Nummer 2.1		Artikel 9 Absatz 6
	Anhang Ib		Anhang III
	Anhang III		——
	Anhang IV		——
	Anhang VII		——
	Anhang IX		——
	Anhang X		——
	Anhang XI		——
	Anhang XII außer Nummer 3.3 und Teile von Nummer 9.4		——
	Anhang XV		Anhang IV
	Anhang XVI		——
	Anhang XVII		——
	Anhang XVIII		——
	Anhang XIX		——
	Anhang XX		——
	Anhang XXI		Anhang V