II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2022/2104 VAN DE COMMISSIE

van 29 juli 2022

tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de handelsnormen voor olijfolie, en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 van de Commissie

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ([1]), en met name artikel 75, lid 2, artikel 78, leden 3 en 4, en artikel 88, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ([2]) is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1308/2013. In deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn voorschriften inzake handelsnormen voor olijfolie vastgesteld en is aan de Commissie de bevoegdheid verleend om in dat verband gedelegeerde handelingen en uitvoeringshandelingen vast te stellen. Met het oog op een soepele werking van de olijfoliemarkt binnen het nieuwe rechtskader moeten bepaalde regels middels dergelijke handelingen worden vastgesteld. Deze handelingen moeten in de plaats komen van Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie ([3]) en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 van de Commissie ([4]), die bijgevolg moeten worden ingetrokken.

(2) Olijfolie heeft bepaalde organoleptische en voedingseigenschappen waardoor het product, mede gelet op de productiekosten, kan worden verkocht in een duurder marktsegment dan de meeste andere plantaardige vetstoffen. In het licht van deze marktsituatie moeten handelsnormen voor olijfolie worden vastgesteld die de kwaliteit van het product garanderen en fraude doeltreffend bestrijden. Ook moeten de handelsnormen doeltreffender worden gemonitord. Daartoe moeten specifieke bepalingen worden vastgesteld.

(3) De ervaring die de afgelopen tien jaar is opgedaan bij de uitvoering van de handelsnormen van de Unie voor olijfolie en bij de uitvoering van normcontroles heeft geleerd dat bepaalde aspecten van het regelgevingskader moeten worden vereenvoudigd en verduidelijkt.

(4) Om een onderscheid te kunnen maken tussen de verschillende soorten olie, moeten de fysische en chemische kenmerken van elke categorie olijfolie en de organoleptische kenmerken van bij de eerste persing verkregen oliën worden bepaald, zodat de zuiverheid en kwaliteit van de betrokken producten kunnen worden gewaarborgd.

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

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

([3]) Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie van 11 juli 1991 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden (PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1).

([4]) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 van de Commissie van 13 januari 2012 betreffende de handelsnormen voor olijfolie (PB L 12 van 14.1.2012, blz. 14).

(5) Om de consument niet te misleiden en geen oneerlijke concurrentie op de olijfoliemarkt te creëren, mogen uitsluitend categorieën olijfolie die aan de eindverbruiker mogen worden verkocht, met andere plantaardige oliën worden gemengd of in levensmiddelen worden verwerkt. Om rekening te houden met de uiteenlopende omstandigheden in de lidstaten, moet het de lidstaten worden toegestaan de productie van dergelijke mengsels op hun grondgebied te verbieden.

(6) Om de authenticiteit van de verkochte olijfolie te garanderen, moeten verpakkingen voor de kleinhandel een beperkte inhoud hebben en voorzien zijn van een adequate sluiting. De lidstaten moet echter de mogelijkheid worden gelaten om voor centrale keukens verpakkingen met een grotere inhoud toe te staan.

(7) Om de consument te helpen bij de keuze van producten is een goede leesbaarheid van de verplichte vermeldingen op het etiket van groot belang. Bijgevolg moeten regels worden vastgesteld met betrekking tot de leesbaarheid en het samenbrengen van verplichte informatie in het hoofdgezichtsveld.

(8) De namen van de categorieën olijfolie moeten overeenstemmen met de in deel VIII van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgenomen beschrijvingen van olijfolie die in elke lidstaat, in het handelsverkeer binnen de Unie en in het handelsverkeer met derde landen wordt afgezet.

(9) Talrijke wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat licht en warmte een negatieve invloed uitoefenen op de kwaliteit van olijfolie. Daarom moeten de specifieke opslagomstandigheden duidelijk op het etiket worden vermeld zodat de consument op de hoogte is van de optimale bewaaromstandigheden.

(10) Direct verhandelbare olijfolie van de eerste persing kan vanwege de landbouwgebruiken of plaatselijke extractie- of vermengingsmethoden aanzienlijk in kwaliteit en smaak verschillen naargelang de plaats van oorsprong. Als gevolg hiervan kunnen binnen eenzelfde categorie prijsverschillen ontstaan die de markt verstoren. Binnen de andere categorieën olijfolie voor consumptie bestaan er geen wezenlijke verschillen die verband houden met de oorsprong en dus zou een aanduiding van de plaats van oorsprong op de verpakking van dergelijke olie de indruk kunnen wekken dat er toch kwaliteitsverschillen zijn. Om verstoring van de markt voor olijfolie voor consumptie te voorkomen, moet bijgevolg op Unieniveau een bindende regeling voor de vermelding van de plaats van oorsprong worden vastgesteld, die echter enkel betrekking moet hebben op extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing die aan strikte voorwaarden voldoen.

(11) In de Unie bestaat een aanzienlijk deel van zowel de extra olijfolie van de eerste persing als de olijfolie van de eerste persing uit mengsels van oliën die van oorsprong zijn uit verschillende lidstaten en derde landen. Voor de vermelding van de oorsprong van die mengsels op de etikettering moeten voorschriften worden vastgesteld.

(12) Een regionale oorsprong kan worden aangegeven door middel van een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) of een beschermde geografische aanduiding (BGA) overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([5]). Om verwarring bij de consument en een mogelijke verstoring van de markt te voorkomen, moet worden bepaald dat uitsluitend BOB's of BGA's mogen worden gebruikt om de regionale oorsprong aan te geven. Voor ingevoerde olijfolie moeten de voorschriften inzake niet-preferentiële oorsprong van Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en de Raad ([6]) in acht worden genomen.

(13) Bestaande merknamen met geografische verwijzingen moeten verder kunnen worden gebruikt, mits die namen in het verleden officieel zijn geregistreerd overeenkomstig Richtlijn 89/104/EEG van de Raad ([7]) of Verordening (EG) nr. 40/94 van de Raad ([8]).

(14) Wanneer de plaats van oorsprong van extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing wordt aangeduid met een verwijzing naar de Unie of naar een lidstaat, is dit niet alleen een aanduiding van de plaats waar de olijven zijn geoogst, maar ook van de extractiemethoden en -technieken die de kwaliteit en de smaak van de olie beïnvloeden. De plaats van oorsprong moet dus verwijzen naar het geografische gebied waarin de olijfolie is verkregen, hetgeen meestal het gebied is waar de extractie heeft plaatsgevonden. In bepaalde gevallen vindt de extractie echter plaats in een ander gebied dan dat waar de olijven zijn geoogst en deze informatie moet op de verpakkingen of op de etiketten op deze verpakkingen worden vermeld om te voorkomen dat de consument wordt misleid of dat de olijfoliemarkt wordt verstoord.

([5]) Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

([6]) Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en van de Raad van 9 oktober 2013 tot vaststelling van het douanewetboek van de Unie (PB L 269 van 10.10.2013, blz. 1).

([7]) Eerste Richtlijn 89/104/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de aanpassing van het merkenrecht der lidstaten (PB L 40 van 11.2.1989, blz. 1).

([8]) Verordening (EG) nr. 40/94 van de Raad van 20 december 1993 inzake het Gemeenschapsmerk (PB L 11 van 14.1.1994, blz. 1).

(15) Wanneer verpakkingsbedrijven overeenkomstig artikel 6 van Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie tot vaststelling van voorschriften inzake de handelsnormcontroles voor olijfolie en inzake de analysemethoden voor de kenmerken van olijfolie ([9]) op nationaal niveau zijn erkend, moet het etiket van de olijfolie de aan het verpakkingsbedrijf toegekende alfanumerieke identificatie bevatten met het oog op een betere traceerbaarheid en bescherming van de consument.

(16) Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad ([10]) mogen de vermeldingen op het etiket de koper niet misleiden, met name wat betreft de kenmerken van de betrokken olijfolie, door aan die olie eigenschappen toe te schrijven die ze niet heeft, of door gewone, bij de meeste oliën voorkomende eigenschappen als bijzonder voor te stellen. Ten aanzien van bepaalde facultatieve vermeldingen, die specifiek zijn voor olijfolie en vaak worden gebruikt, moeten geharmoniseerde regels worden vastgesteld zodat die vermeldingen nauwkeurig kunnen worden omschreven en de juistheid ervan kan worden geverifieerd. Omdat bepaalde vermeldingen veelvuldig voorkomen en gezien het economische belang ervan, moeten voor het gebruik van die vermeldingen objectieve criteria worden vastgesteld om te zorgen voor transparantie op de olijfoliemarkt.

(17) Zo moeten de begrippen "eerste koude persing" en "koude extractie" verwijzen naar een technisch gedefinieerde traditionele productiemethode.

(18) In bijlage IX bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn een aantal vermeldingen vastgesteld voor de beschrijving van de organoleptische kenmerken die betrekking hebben op de smaak of geur van extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing. Om de consument niet te misleiden, mogen in de beschrijving van deze oliën geen andere vermeldingen worden gebruikt die de organoleptische kenmerken van extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing beschrijven. Het gebruik van dergelijke vermeldingen op het etiket van extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing moet worden voorbehouden aan oliën waarbij aan de hand van de desbetreffende analysemethode van de Internationale Olijfraad is geverifieerd dat ze deze kenmerken bezitten.

(19) Door de zuurgraad afzonderlijk te vermelden wordt bij de consument ten onrechte de indruk gewekt dat het om een absoluut kwaliteitscriterium gaat, terwijl dit criterium alleen in samenhang met de andere fysisch-chemische parameters (peroxidegetal, wasgehalte en absorptie van ultraviolet licht) een indicatie van de kwaliteit is. Wanneer op het etiket naar de zuurgraad wordt verwezen, moeten ook die andere parameters dus worden vermeld.

(20) Wanneer fysisch-chemische parameters op het etiket worden vermeld, moet de waarde van die parameters, om de consument niet te misleiden, de maximumwaarde zijn die deze parameters op de datum van minimale houdbaarheid kunnen bereiken.

(21) Om de consument te informeren over de ouderdom van het product, moet het de marktdeelnemers worden toegestaan het oogstjaar op het etiket van extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing te vermelden, maar alleen wanneer 100 % van de inhoud van de recipiënt afkomstig is van één enkel oogstjaar. Aangezien de olijvenoogst gewoonlijk in het najaar begint en tegen het voorjaar van het volgende jaar eindigt, is het passend te verduidelijken hoe het oogstjaar op het etiket moet worden vermeld.

(22) Om de consument te informeren over de ouderdom van een olijfolie, moet het de lidstaten worden toegestaan de vermelding van het oogstjaar verplicht te stellen. Teneinde de werking van de eengemaakte markt niet te verstoren, moet een dergelijke verplichte vermelding echter beperkt zijn tot olijfoliën die in hun land zijn geproduceerd, uit op hun grondgebied geoogste olijven zijn verkregen en uitsluitend voor hun nationale markten bestemd zijn. Om de Commissie in staat te stellen toezicht te houden op de toepassing van een dergelijk nationaal besluit en de onderliggende bepaling van de Unie te herzien in het licht van ontwikkelingen in de werking van de eengemaakte markt, moeten de lidstaten hun besluit meedelen overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie ([11]).

([9]) Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie van … tot vaststelling van voorschriften inzake de handelsnormcontroles voor olijfolie en inzake de analysemethoden voor de kenmerken van olijfolie (zie bladzijde 23 van dit Publicatieblad).

([10]) Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

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

(23) In het geval van levensmiddelen die olijfolie bevatten, moet worden voorkomen dat de consument wordt misleid doordat de reputatie van de olijfolie wordt benadrukt zonder dat de werkelijke samenstelling van het product duidelijk wordt vermeld. Bijgevolg moeten op de etiketten van deze producten het percentage olijfolie en een aantal specifieke vermeldingen voor uitsluitend uit een mengsel van plantaardige oliën samengestelde producten duidelijk zijn aangegeven. Bovendien moet rekening worden gehouden met de in specifieke verordeningen vastgestelde bijzondere bepalingen inzake uitsluitend in olijfolie geconserveerde vaste voedingsmiddelen, met name voor sardines, tonijn en boniet.

(24) Met het oog op vereenvoudiging mag voor uitsluitend in olijfolie geconserveerde voedingsmiddelen niet worden verplicht het percentage toegevoegde olie in verhouding tot het totale nettogewicht van het levensmiddel op het etiket te vermelden,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Toepassingsgebied

In deze verordening worden regels vastgesteld betreffende:

a) de kenmerken van olijfolie als bedoeld in deel VIII, punten 1 tot en met 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

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

Artikel 2

Categorieën olijfolie

1. Olijfolie die voldoet aan de kenmerken die zijn beschreven:

a) in punt 1 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als extra olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 1, a), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

b) in punt 2 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 1, b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

c) in punt 3 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie voor verlichting in de zin van deel VIII, punt 1, c), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

d) in punt 4 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als geraffineerde olijfolie in de zin van deel VIII, punt 2, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

e) in punt 5 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing in de zin van deel VIII, punt 3, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

f) in punt 6 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als ruwe olie van perskoeken van olijven in de zin van deel VIII, punt 4, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

g) in punt 7 van de tabellen A en B van bijlage I bij deze verordening, wordt beschouwd als geraffineerde olie uit perskoeken van olijven in de zin van deel VIII, punt 5, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013;

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

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

Artikel 3

Mengsels en olijfolie in andere levensmiddelen

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

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

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

Artikel 4

Verpakking

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

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

Artikel 5

Etikettering

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

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

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

Artikel 6

Wettelijke benaming en etikettering van de categorie oliën

1. De beschrijving van de in artikel 1, punt b), bedoelde oliën wordt beschouwd als hun wettelijke benaming in de zin van artikel 2, lid 2, punt n), van Verordening (EU) nr. 1169/2011.

2. Op het etiket van deze oliën wordt in duidelijk leesbare en onuitwisbare tekens, naast de in lid 1 bedoelde beschrijving, maar niet noodzakelijk onmiddellijk daarbij aansluitend, de volgende informatie over de categorie olie vermeld:

a) voor extra olijfolie van de eerste persing:

“rechtstreeks uit olijven en uitsluitend op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit”;

b) voor olijfolie van de eerste persing:

“rechtstreeks uit olijven en uitsluitend op mechanische wijze verkregen olijfolie”;

c) voor olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing:

“olie die uitsluitend bestaat uit geraffineerde olijfolie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie”;

d) voor olie uit perskoeken van olijven:

i) "olie die uitsluitend bestaat uit door behandeling van het restproduct van de extractie van olijfolie verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie", of

ii) "olie die uitsluitend bestaat uit door verwerking van perskoeken van olijven verkregen olie en rechtstreeks uit olijven verkregen olie".

Artikel 7

Bijzondere opslagvoorwaarden

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

Artikel 8

Plaats van oorsprong

1. Voor extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing, als bedoeld in deel VIII, punt 1, a) en b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, wordt de plaats van oorsprong op het etiket vermeld.

2. Voor de in deel VIII, punten 3 en 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde oliën wordt de plaats van oorsprong niet op het etiket vermeld.

3. De in lid 1 bedoelde plaats van oorsprong bestaat uitsluitend in een van de volgende drie elementen:

a) als het gaat om olijfolie die overeenkomstig de leden 6 en 7 van oorsprong is uit één lidstaat of derde land, in een verwijzing naar, naargelang van het geval, de lidstaat, de Unie of het derde land, of

b) als het gaat om mengsels van olijfolie die overeenkomstig de leden 6 en 7 van oorsprong zijn uit meer dan één lidstaat of derde land, in, naargelang van het geval, een van de volgende vermeldingen:

i) "mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie" of een verwijzing naar de Unie;

ii) "mengsel van olijfoliën niet van oorsprong uit de Europese Unie" of een verwijzing naar de oorsprong buiten de Unie;

iii) "mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie en niet van oorsprong uit de Europese Unie" of een verwijzing naar de oorsprong binnen en buiten de Unie, of

c) in een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012.

4. Een merknaam of bedrijfsnaam waarvoor de aanvraag tot inschrijving uiterlijk op 31 december 1998 overeenkomstig Richtlijn 89/104/EEG of uiterlijk op 31 mei 2002 overeenkomstig Verordening (EG) nr. 40/94 van de Raad is ingediend, wordt niet beschouwd als de plaats van oorsprong die onder deze verordening valt.

5. Bij invoer uit een derde land wordt de plaats van oorsprong bepaald overeenkomstig de artikelen 59 tot en met 63 van Verordening (EU) nr. 952/2013.

6. De plaats van oorsprong waarin een lidstaat of de Unie wordt vermeld, komt overeen met het geografische gebied waar de olijven zijn geoogst en waar zich de fabriek bevindt waar de extractie van de olie uit de olijven heeft plaatsgevonden.

7. Indien de olijven zijn geoogst in een andere lidstaat of een ander derde land dan het land waar zich de fabriek bevindt waar de extractie van de olie uit de olijven heeft plaatsgevonden, bevat de plaats van oorsprong de volgende vermelding: "(extra) olijfolie van de eerste persing uit (de Unie of de naam van de betrokken lidstaat of van het betrokken derde land) van in (de Unie of de naam van de betrokken lidstaat of van het betrokken derde land) geoogste olijven".

Artikel 9

Nummer van het verpakkingsbedrijf

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

Artikel 10

Facultatieve gereserveerde vermeldingen

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

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

b) de vermelding "koude extractie" mag uitsluitend worden gebruikt voor extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing die is verkregen bij een temperatuur van minder dan 27 °C door percolatie of centrifugering van de olijvenmassa;

c) organoleptische eigenschappen met betrekking tot smaak of geur mogen alleen worden vermeld voor extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing. Enkel de organoleptische eigenschappen zoals vastgesteld in bijlage IX bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogen op het etiket worden vermeld en enkel als zij gebaseerd zijn op een beoordeling die is verricht volgens de in bijlage I, punt 5, van Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie bedoelde methode. De definities en het bereik van de resultaten, aan de hand waarvan deze organoleptische eigenschappen kunnen worden aangeduid, zijn vastgesteld in bijlage II bij deze verordening;

d) de maximale zuurgraad zoals verwacht op de in artikel 9, lid 1, punt f), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 bedoelde datum van minimale houdbaarheid mag alleen worden vermeld als in hetzelfde gezichtsveld in lettertekens van dezelfde grootte ook de maximumwaarden voor het peroxidegetal, het wasgehalte en de absorptie van ultraviolet licht, zoals bepaald overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie en zoals verwacht op dezelfde datum, zijn vermeld.

Artikel 11

Vermelding van het oogstjaar

1. Enkel bij extra olijfolie van de eerste persing en olijfolie van de eerste persing, als bedoeld in deel VIII, punt 1, a) en b), van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, mag het oogstjaar worden vermeld.

2. Het oogstjaar mag slechts worden vermeld indien 100 % van de inhoud van de recipiënt afkomstig is van die oogst; het wordt op het etiket vermeld in de vorm van het betrokken verkoopseizoen overeenkomstig artikel 6, punt f), van Verordening (EU) nr. 1308/2013, ofwel in de vorm van de maand en het jaar van de oogst, in die volgorde. De maand komt overeen met de maand van de extractie van de olie uit de olijven.

3. De lidstaten kunnen besluiten dat het in lid 1 bedoelde oogstjaar moet worden vermeld op het etiket van de in dat lid bedoelde olijfoliën als die in hun land zijn geproduceerd, zijn verkregen uit op hun grondgebied geoogste olijven en uitsluitend voor hun nationale markten bestemd zijn.

4. Het in lid 3 bedoelde besluit belet niet dat olijfoliën die zijn geëtiketteerd vóór de datum waarop dat besluit van toepassing wordt, op de markt worden gebracht totdat de voorraden uitgeput zijn.

5. De lidstaten stellen de Commissie in kennis van het in lid 3 bedoelde besluit overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183.

Artikel 12

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

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

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

3. Behalve voor uitsluitend in olijfolie geconserveerde vaste voedingsmiddelen, met name de in de Verordeningen (EEG) nr. 2136/89 ([12]) en (EEG) nr. 1536/92 ([13]) van de Raad bedoelde producten, moet, wanneer de aanwezigheid van in artikel 1, punt b), van de onderhavige verordening bedoelde olie aan de hand van woorden, afbeeldingen of grafische voorstellingen op het etiket, buiten de ingrediëntenlijst, wordt vermeld, de naam van het levensmiddel onmiddellijk worden gevolgd door het percentage olie ten opzichte van het totale nettogewicht van het levensmiddel.

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

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

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

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

Artikel 13

Intrekkingen

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

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

Artikel 14

Inwerkingtreding

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

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

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

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

Gedaan te Brussel, 29 juli 2022.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE I

KENMERKEN VAN OLIJFOLIE

A. **Kwaliteitskenmerken**

Categorie	Zuur-graad (%)(*)	Peroxide-getal (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} of K_{270}	ΔK	Organoleptische kenmerken		Ethylesters van vetzuren (mg/kg)
						Mediaan voor de gebreken (Md)(*) (1)	Mediaan voor fruitigheid (Mf) (2)	
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olijfolie voor verlichting	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	—	—	—	—	—		—	—
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) De mediaan voor de gebreken wordt gedefinieerd als de mediaan voor het gebrek dat met de grootste intensiteit is waargenomen.
(2) Wanneer de mediaan van het kenmerk "bitter" en/of "scherp" hoger dan 5,0 ligt, meldt de voorzitter van het panel dit.
(3) Als de mediaan voor "fruitig" gelijk is aan 0,0, mag de mediaan voor de gebreken lager dan of gelijk aan 3,5 zijn.

B. **Zuiverheidskenmerken**

Categorie	Vetzuursamenstelling (1)						Totaal transolie-zuur-isomeren (%)	Totaal translinol-zuur- + translino-leenzuur-isomeren (%)	Stigmasta-diënen (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-glyceryl-monopalmitaat (%)
	Myris-tine-zuur (%)	Lino-leen-zuur (%)	Ara-chide-zuur (%)	Eico-seen-zuur (%)	Beheen-zuur (%)	Lignoce-rine-zuur (%)					
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 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 als totaal palmitine-zuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitine-zuur > 14,00 %
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 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 als totaal palmitine-zuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitine-zuur > 14,00 %
3. Olijfolie voor verlich-ting	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitine-zuur ≤ 14,00 % ≤ 1,1 als totaal palmitine-zuur > 14,00 %
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitine-zuur ≤ 14,00 % ≤ 1,1 als totaal palmitine-zuur > 14,00 %
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitine-zuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitine-zuur > 14,00 %
6. Ruwe olie uit perskoe-ken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

(1) Gehalte aan andere vetzuren (%): palmitinezuur: 7,00-20,00; palmitoleïnezuur: 0,30-3,50; heptadecaanzuur: ≤ 0,40; heptadeceenzuur ≤ 0,60; stearinezuur: 0,50-5,00; oliezuur: 55,00-85,00; linolzuur: 2,50-21,00.
(2) Als het gehalte linoleenzuur groter is dan 1,00, maar kleiner dan of gelijk aan 1,40, moet de verhouding schijnbare β-sitosterol/campesterol groter zijn dan of gelijk aan 24.
(3) Totaal van de isomeren dat (al dan niet) kan worden gescheiden met een capillaire kolom.

Tabel B — vervolg

Categorie	**Sterolsamenstelling**						**Totaal sterolen (mg/kg)**	**Erytrodiol en uavol (%)(**)**	**Was (mg/kg)(**)**
	Cholesterol (%)	**Brassicasterol (%)**	**Campesterol (1) (%)**	**Stigmasterol (%)**	**Schijnbare β-sitosterol (2) (%)**	**Δ-7-stigmastenol(1) (%)**			
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)
7. Geraffineer-de olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Zie het aanhangsel bij deze bijlage.
(2) Schijnbare β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadiënol + clerosterol + β-sitosterol + sitostanol + Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-stigmastadiënol.
(3) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als olijfolie voor verlichting aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen niet hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol niet meer bedraagt dan 3,5 %.
(4) Olie met een gehalte aan erytrodiol + uvaol van 4,5 tot 6 % moet een erytrodiolgehalte van ten hoogste 75 mg/kg hebben.
(5) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als ruwe olie uit perskoeken van olijven aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen hoger is dan 350 mg/kg en wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

Opmerkingen:

a) De resultaten van de analyses moeten worden opgegeven met hetzelfde aantal decimalen als in de normen voor elk kenmerk. De laatste significante decimaal wordt naar boven afgerond als de volgende decimaal hoger is dan 4.

b) Om olie in een andere categorie in te delen of niet-conform in de zin van deze verordening te verklaren, volstaat het dat een van de kenmerken niet aan de vastgestelde normen beantwoordt.

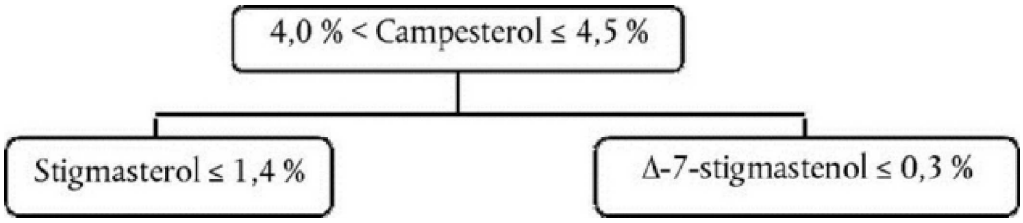
c) Voor olijfolie voor verlichting mogen beide met een asterisk (*) aangegeven kwaliteitskenmerken tegelijkertijd afwijken van de voor die categorie vastgestelde grenswaarden.

d) Bij de kenmerken met dubbele asterisk (**) geldt voor ruwe olie uit perskoeken van olijven dat beide relevante grenswaarden tegelijkertijd mogen afwijken van de vermelde waarden. Voor olie uit perskoeken van olijven en geraffineerde olie uit perskoeken van olijven mag een van de relevante grenswaarden afwijken van de vermelde waarden.

Aanhangsel

Beslissingsschema's

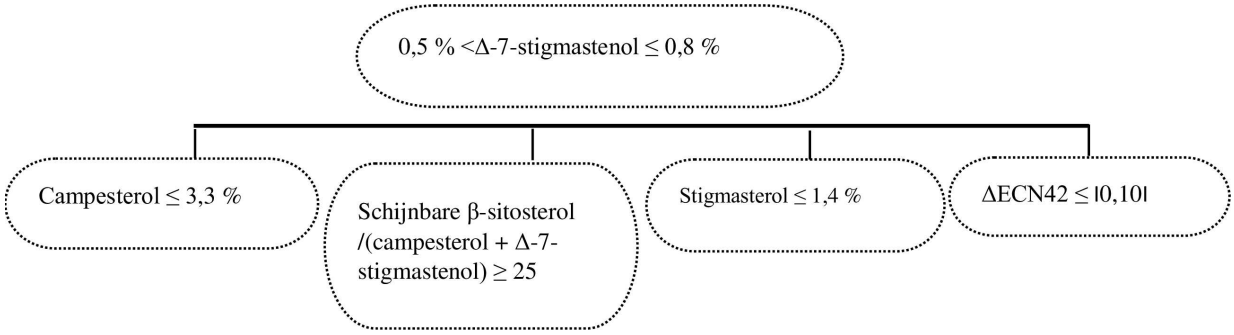
Beslissingssschema betreffende campesterol voor olijfolie van de eerste persing en extra olijfolie van de eerste persing:



De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

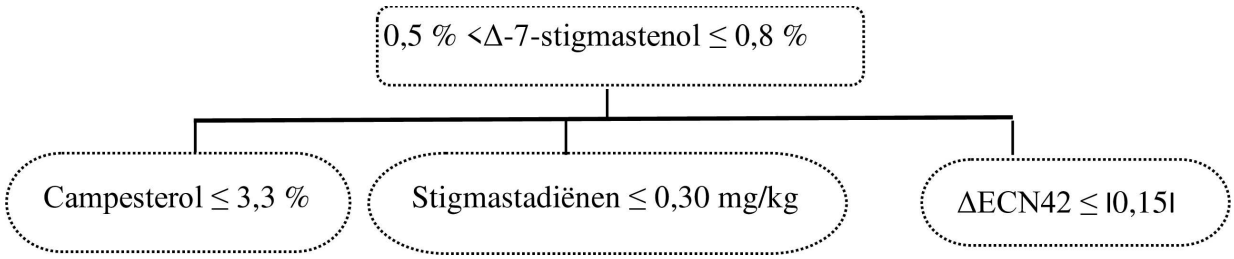
Beslissingsschema betreffende delta-7-stigmastenol voor:

— **Olijfolie van de eerste persing en extra olijfolie van de eerste persing**



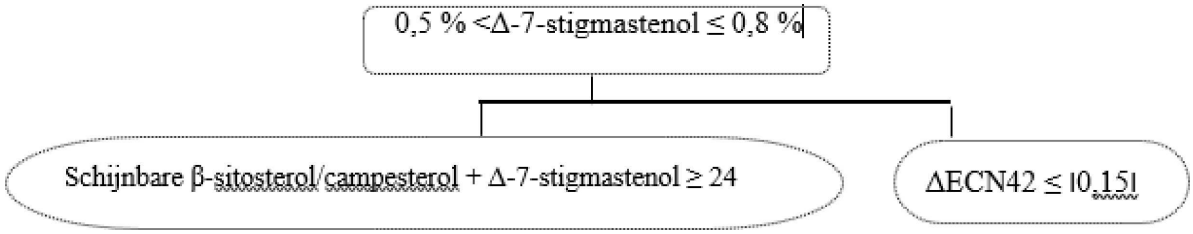
De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

— **Olijfolie voor verlichting**



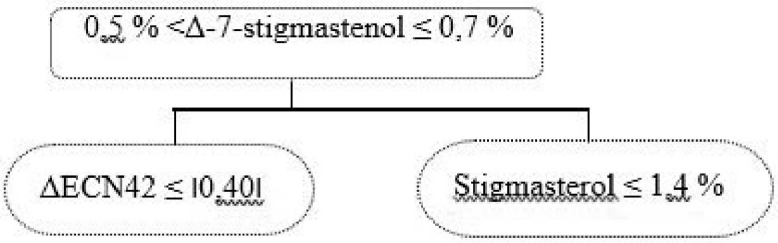
De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

— **Geraffineerde olijfolie en olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing**



De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

— **Ruwe olie uit perskoeken van olijven, geraffineerde olie uit perskoeken van olijven en olie uit perskoeken van olijven**



De andere parameters moeten aan de in deze verordening vastgestelde grenswaarden voldoen.

BIJLAGE II

Definities van op etikettering gebruikte facultatieve terminologie betreffende organoleptische kenmerken

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gemiddelde scherpte	$3,0 < Me \leq 6,0$
Krachtige scherpte	$> 6,0$
Evenwichtige olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet meer dan 2,0 punten hoger dan de mediaan van het kenmerk fruitigheid.
Zachte olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet hoger dan 2,0.

BIJLAGE III

Concordantietabel

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

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

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

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	**Verordening (EEG) nr. 2568/91**	**Deze verordening**	**Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie**
	-		Artikel 11, lid 3
	deel van punt 9.4 van bijlage XII		Artikel 11, lid 4
	Artikel 2, lid 3, eerste alinea		Artikel 3, lid 1
	Artikel 2, lid 3, tweede alinea		Artikel 3, lid 2
	Artikel 2, lid 4, eerste alinea		Artikel 9, lid 2
	Artikel 2, lid 4, tweede alinea		Artikel 9, lid 3
	Artikel 2, lid 4, derde alinea		Artikel 9, lid 4
	Artikel 2, lid 5		Artikel 9, lid 5
	Artikel 2 bis, lid 1		Artikel 3, lid 1
	Artikel 2 bis, lid 2		Artikel 3, lid 3
	Artikel 2 bis, lid 3		Artikel 3, lid 4
	Artikel 2 bis, lid 4, eerste alinea		Artikel 3, lid 5
	Artikel 2 bis, lid 4, tweede alinea		Artikel 3, lid 2
	Artikel 2 bis, lid 5		Artikel 9, lid 1
	Artikel 3, eerste alinea		Artikel 13, lid 1
	Artikel 3, tweede alinea		Artikel 3, lid 6
	Artikel 4, lid 1, eerste alinea		Artikel 10, lid 1
	Artikel 4, lid 1, tweede alinea		Artikel 10, lid 2
	Artikel 4, lid 1, derde alinea		Artikel 10, lid 3
	Artikel 4, lid 2		Artikel 10, lid 4
	Artikel 4, lid 3		-
	Artikel 6, lid 1		Artikel 12, lid 1
	Artikel 6, lid 2		Artikel 12, lid 2
	Artikel 7		——
	Artikel 7 bis, tweede alinea		Artikel 2, lid 2

Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012	**Verordening (EEG) nr. 2568/91**	**Deze verordening**	**Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2105 van de Commissie**
	Artikel 8, lid 1		-
	Artikel 8, lid 2		Artikel 14
	Bijlage I	Bijlage I	
	Bijlage XII, punt 3.3	Bijlage II	
	Bijlage I bis, behalve voor punt 2.1		Bijlage II
	Bijlage I bis, punt 2.1		Artikel 9, lid 6
	Bijlage I ter		Bijlage III
	Bijlage III		——
	Bijlage IV		——
	Bijlage VII		——
	Bijlage IX		——
	Bijlage X		——
	Bijlage XI		——
	Bijlage XII, behalve voor punt 3.3 en een deel van punt 9.4		——
	Bijlage XV		Bijlage IV
	Bijlage XVI		——
	Bijlage XVII		——
	Bijlage XVIII		——
	Bijlage XIX		——
	Bijlage XX		——
	Bijlage XXI		Bijlage V