2026/2358

23.10.2026

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2026/2358

af 21. august 2026

om ændring af delegeret forordning (EU) 2022/2104 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår handelsnormer for olivenolie

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 75, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

1) Ved Kommissionens delegerede forordning (EU) 2022/2104 ([2]) fastsættes der regler for kendetegnene for den olivenolie, der er omhandlet i del VIII, punkt 1-6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

2) De grænseværdier for kendetegnene for olivenolie, der er fastsat i delegeret forordning (EU) 2022/2104, afspejler Det Internationale Olivenråds (IOC's) handelsnorm for olivenolie og olie af olivenpresserester ([3]) (»IOC's handelsnorm«).

3) På IOC's 119. møde, der fandt sted den 25. juni 2024, vedtog IOC afgørelse DEC-III.2/119-VI/2024 om revision af dokument COI/T.20/DOC. No. 15/REV. 11 – metode til organoleptisk vurdering af jomfruolie for så vidt angår attestering af visse organoleptiske kendetegn. Unionen stemte for denne ændring i overensstemmelse med Rådets afgørelse (EU) 2024/2911 ([4]).

4) På IOC's 121. møde, der fandt sted den 8. juli 2025, vedtog IOC afgørelse DEC-III.1/121-VI/2025 om ændring af IOC's handelsnorm for så vidt angår det samlede sterolindhold i olie fremstillet af enkeltarter af sorten Koroneiki eller Nocellara del Belice. Unionen stemte for denne ændring i overensstemmelse med Rådets afgørelse (EU) 2025/1213 ([5]).

5) Der er sket en stigning i antallet af ekstra jomfruolier af én sort, der markedsføres. Stigningen er sket som følge af ændringer i praksis af fremstillingen og forbrugerpræferencer. Selv om disse olier er ægte og af høj kvalitet, overholder nogle ikke den krævede grænse for det samlede sterolindhold, som hovedsagelig påvirkes af olivensorten samt af andre faktorer såsom olivenmodenhed, geografisk område og kunstvanding.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2022/2104 af 29. juli 2022 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår handelsnormer for olivenolie og om ophævelse af Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 (EUT L 284 af 4.11.2022, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).

([3]) https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/.

([4]) Rådets afgørelse (EU) 2024/2911 af 5. november 2024 om den holdning, der skal indtages på Den Europæiske Unions vegne i Medlemsrådet under Det Internationale Olivenråd (IOC) til én analysemetode og IOC's handelsnorm for olivenolie og olie af olivenpresserester (EUT L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).

([5]) Rådets afgørelse (EU) 2025/1213 af 12.6.2025 om den holdning, der skal indtages på Den Europæiske Unions vegne i Medlemsrådet under Det Internationale Olivenråd (IOC) til handelsnormen for olivenolie og olie af olivenpresserester (EUT L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

6) IOC er i færd med at undersøge det samlede sterolindhold i ekstra jomfruolie. Mens undersøgelsen er i gang, har Det Internationale Olivenråd som en midlertidig løsning vedtaget en ændring af IOC's handelsstandard, der sænker grænsen for det samlede indhold af sterol i ekstra jomfruolie for de to mest berørte sorter, Koroneiki og Nocellara del Belice. Denne ændring gør det muligt for producenterne at markedsføre disse olier udvundet af en enkelt sort. Da der vil gælde en anden grænse for disse sorter, er det vigtigt, at både forbrugerne og kontrolmyndighederne let kan identificere, at en bestemt olivenolie er en olie, der er udvundet af en enkelt sort, og som er udvundet af én af disse to sorter.

7) For at sikre gennemførelsen på EU-plan af den seneste internationale standard, der er fastsat af IOC, om certificering af organoleptiske egenskaber og grænseværdien for parameteren samlet sterolindhold i olie, der er udvundet af en enkelt sort, af sorten Koroneiki eller Nocellara del Belice, bør delegeret forordning (EU) 2022/2104 derfor ændres for at afspejle denne gennemførelse.

8) Da ekstra jomfruolie af en enkelt sort, der er omfattet af denne undtagelse, i øjeblikket ikke kan markedsføres under nogen olivenoliekategori, bør de erhvervsdrivende uden ophold kunne drage fordel af ændringen af de handelsnormer, som er fastsat i denne forordning. Det nye produktionsår for olivenolie begynder den 1. oktober 2026, og denne forordning bør derfor træde i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

9) Delegeret forordning (EU) 2022/2104 bør derfor ændres –

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I delegeret forordning (EU) 2022/2104 foretages følgende ændringer:

(1) Følgende indsættes som artikel 8a:

»*Artikel 8a*

Sort

Mærkningen af ekstra jomfruolie, der udelukkende er fremstillet af sorten Koroneiki eller Nocellara del Belice, skal angive denne sort på etiketten, i ledsagedokumenterne og på enhver anden mærkning.«

(2) Bilag I erstattes af teksten i bilaget til denne forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. august 2026.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

»*BILAG I*

KENDETEGN FOR OLIVENOLIE

A. **Kvalitetsegenskaber**

	Kategori	Syreindhold (%)(*)	Peroxidtal (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} eller K_{270}	ΔK	Organoleptiske egenskaber		Fedtsyreethylestere (mg/kg)
							Median for mangler (Md)(*) (1)	Median for egenskaben frugtagtig (Mf) (2)	
1.	Ekstra jomfruolivenolie	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2.	Jomfruolie	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3.	Bomolie	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4.	Raffineret olivenolie	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5.	Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6.	Rå olie af olivenpresserester	—	—	—	—	—		—	—
7.	Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8.	Olie af olivenpresserester	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Ved medianen for manglerne forstås medianen for den mangel, der opfattes med den største intensitet.
(2) Panellederen kan efter anmodning og afhængigt af medianen for de positive egenskaber for de olier, der er blevet vurderet, certificere disse egenskaber i overensstemmelse med de udtryk, der er beskrevet i bilag II.
(3) Medianen for mangler kan være 3,5 eller derunder, hvis medianen for frugtagtig er 0,0.

B. **Renhedsegenskaber**

	Kategori	Fedtsyresammensætning [1]						Summen af isomerer af transoliesyre (%)	Summen af translinolsyre og isomerer af translinolensyre (%)	Stigmastadiener (mg/kg) [3]	ΔECN42	2-glycerylmonopalmitat (%)
		Myristinsyre (%)	Linolensyre (%)	Arachinsyre (%)	Eicosensyre (%)	Beheninsyre (%)	Lignocerinsyre (%)					
1.	Ekstra jomfruolivenolie	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt % ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
2.	Jomfruolie	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt % ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
3.	Bomolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt % ≤ 14,00 % ≤ 1,1 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
4.	Raffineret olivenolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤|0,30|	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt % ≤ 14,00 % ≤ 1,1 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %
5.	Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 hvis palmitinsyre i alt % ≤ 14,00 % ≤ 1,0 hvis palmitinsyre i alt > 14,00 %

Kategori		Fedtsyresammensætning ([1])						Summen af isomerer af transoliesyre (%)	Summen af translinolsyre og isomerer af translinolensyre (%)	Stigmastadiener (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glycerylmonopalmitat (%)
		Myristinsyre (%)	Linolensyre (%)	Arachinsyre (%)	Eicosensyre (%)	Beheninsyre (%)	Lignocerinsyre (%)					
6.	Råolie af olivenpresseester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7.	Raffineret olie af olivenpresseester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8.	Olie af olivenpresseester	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Indhold af andre fedtsyrer (%): palmitinsyre: 7,00-20,00 palmitolsyre: 0,30-3,50 heptadecansyre: ≤ 0,40; heptadecensyre ≤ 0,60; stearinsyre: 0,50-5,00; oliesyre: 55,00- 85,00; linolsyre: 2,50-21,00.
([2]) Hvis indholdet af linolsyre er over 1,00, men på 1,40 eller derunder, skal forholdet mellem tilsyneladende β-sitosterol og campesterol være på 24 eller derover.
([3]) Summen af isomerer, der eventuelt kan adskilles på kapillarsøjle.

Tabel B fortsat

Kategori		Sterolsammensætning						Steroler i alt (mg/kg)	Erythrodiol og uvaol (%)([**])	Voks (mg/kg)([**])
		Kolesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Tilsyneladende β–sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenol (%)			
1.	Ekstra jomfruolivenolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2.	Jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3.	Bomolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4.	Raffineret olivenolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40+C42+C44+C46 ≤ 350

Kategori	Sterolsammensætning						Steroler i alt (mg/kg)	Erythrodiol og uvaol (%)(**)	Voks (mg/kg)(**)
	Kolesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Tilsyneladende β–sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenol (%)			
5. Olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40+C42+C44+C46 ≤ 350
6. Rå olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Raffineret olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40+C42+C44+C46 > 350
8. Olie af olivenpresserester	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40+C42+C44+C46 > 350

([1]) Ekstra jomfruolie eller en jomfruolie, der har 4,0 < campesterol % ≤ 4,5, er ægte, forudsat at stigmasterol ≤ 1,4 %, Δ-7-stigmastenol ≤ 0,3 %, og at alle andre parametre ligger inden for de grænser, der er fastsat i denne forordning.

([2]) Tilsyneladende β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+ β-sitosterol+sitostanol+ Δ-5-avenasterol+ Δ-5,24-stigmastadienol.

([3]) Ekstra jomfruolie eller jomfruolie, der har 0,5 < Δ-7-stigmastenol% ≤ 0,8, er ægte, forudsat at tilsyneladende β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ 0,10, og alle andre parametre ligger inden for de grænser, der er fastsat i denne forordning.

([4]) Bomolie, der har 0,5 < Δ-7-stigmastenol % ≤ 0,8, er ægte, forudsat at tilsyneladende β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,15|, stigmastadien ≤ 0,30 og alle andre parametre ligger inden for de grænser, der er fastsat i denne forordning.

([5]) Raffineret olivenolie eller olivenolie bestående af raffineret olivenolie og jomfruolie, der har 0,5 < Δ-7-stigmastenol % ≤ 0,8, er ægte, forudsat at tilsyneladende β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42≤|0,15|, og at alle andre parametre ligger inden for de grænser, der er fastsat i denne forordning.

([6]) Rå olie af olivenpresserester eller raffineret olie af olivenpresserester eller olie af olivenpresserester, der har 0,5 < Δ-7-stigmastenol % ≤ 0,8, er ægte, forudsat at stigmasterol ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40|, og at alle andre parametre ligger inden for de grænser, der er fastsat i denne forordning.

([7]) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som bomolie, hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på 350 mg/kg eller derunder, eller hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på 3,5 % eller derunder.

([8]) Olier, der har et indhold af erythrodiol + uvaol på mellem 4,5 og 6 %, skal have et indhold af erythrodiol på 75 mg/kg eller derunder.

([9]) Olier med et voksindhold på mellem 300 mg/kg og 350 mg/kg betragtes som rå olie af olivenpresserester, hvis det samlede indhold af alifatiske alkoholer er på over 350 mg/kg, og hvis indholdet af erythrodiol og uvaol er på over 3,5 %.

([10]) ≥ 800 mg/kg for ekstra jomfruolie af én sort af sorten Koroneiki eller Nocellara del Belice.

Bemærkninger:

a) Analyseresultaterne skal anføres med lige så mange decimaler som dem, der er angivet for hvert kendetegn. Sidste ciffer skal forhøjes med en enhed, hvis det følgende ciffer er større end 4.

b) Hvis de fastsatte grænseværdier overskrides for blot ét kendetegn, klassificeres olien i en anden kategori eller erklæres for ikke-overensstemmende med henblik på denne forordning.

c) Ved bomolie kan begge kvalitetskendetegn med en asterisk »(*)« samtidig afvige fra de grænseværdier, der er fastlagt for denne kategori.

d) Hvis et kvalitetskendetegn er mærket med to asterisker »(**)«, betyder det for rå olie af olivenpresserester, at alle grænseværdier ikke behøver være opfyldt samtidig. Ved olie af olivenpresserester og raffineret olie af olivenpresserester kan en af de gældende grænseværdier afvige fra de pågældende værdier.«

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/2358/oj