Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2026/2358

23.10.2026

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2026/2358 DER KOMMISSION

vom 21. August 2026

zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl

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,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 der Kommission ([2]) enthält Vorschriften für die Merkmale der Olivenöle gemäß Anhang VII Teil VIII Nummern 1 bis 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

(2) Die in der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 festgelegten Grenzwerte für die Merkmale von Olivenöl entsprechen der Vermarktungsnorm für Olivenöl und Oliventresteröl des Internationalen Olivenrates (IOR) ([3]) (im Folgenden „IOR-Vermarktungsnorm“).

(3) Auf seiner 119. Tagung vom 25. Juni 2024 erließ der IOR den Beschluss DEC-III.2/119-VI/2024 zur Änderung des Dokuments COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 — Verfahren zur organoleptischen Bewertung von nativem Olivenöl in Bezug auf die Bescheinigung bestimmter organoleptischer Eigenschaften. Die Union unterstützte diese Änderung gemäß dem Beschluss (EU) 2024/2911 des Rates ([4]).

(4) Auf seiner 121. Tagung vom 8. Juli 2025 erließ der IOR den Beschluss DEC-III.1/121-VI/2025 zur Änderung der IOR-Vermarktungsnorm hinsichtlich des Gesamtsteringehalts in sortenreinen Olivenölen aus der Sorte Koroneiki oder der Sorte Nocellara del Belice. Die Union unterstützte diese Änderung gemäß dem Beschluss (EU) 2025/1213 des Rates ([5]).

(5) Die Zahl der in Verkehr gebrachten sortenreinen nativen Olivenöle extra ist aufgrund von Änderungen der Erzeugungsverfahren und der Verbraucherpräferenzen gestiegen. Obwohl diese Öle echt und hochwertig sind, erfüllen einige nicht den erforderlichen Grenzwert für den Gesamtsteringehalt, der hauptsächlich von der Olivensorte sowie von anderen Faktoren wie dem Reifegrad der Oliven, dem geografischen Gebiet und der Bewässerung beeinflusst wird.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) 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 (ABl. L 284 vom 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]) Beschluss (EU) 2024/2911 des Rates vom 5. November 2024 über den im Namen der Europäischen Union im Rat der Mitglieder des Internationalen Olivenrates (IOR) im Hinblick auf ein Analyseverfahren und auf die IOR-Vermarktungsnorm für Olivenöl und Oliventresteröl zu vertretenden Standpunkt (ABl. L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Beschluss (EU) 2025/1213 des Rates vom 12. Juni 2025 über den im Namen der Europäischen Union im Rat der Mitglieder des Internationalen Olivenrates im Hinblick auf die Vermarktungsnorm für Olivenöl und Oliventresteröl zu vertretenden Standpunkt (ABl. L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) Der IOR führt derzeit eine Studie über den Gesamtsteringehalt in nativem Olivenöl extra durch. Da diese Studie noch nicht abgeschlossen ist, hat der Internationale Olivenrat als Zwischenlösung eine Änderung der IOR-Vermarktungsnorm erlassen, mit der der Grenzwert für den Gesamtsteringehalt in nativen Olivenölen extra für die beiden am stärksten betroffenen Sorten Koroneiki und Nocellara del Belice gesenkt wird. Diese Änderung ermöglicht es den Erzeugern, diese sortenreinen Öle in Verkehr zu bringen. Da für diese Sorten ein anderer Grenzwert gilt, ist es wichtig, dass sowohl die Verbraucher als auch die Kontrollbehörden leicht erkennen können, dass es sich bei einem konkreten Olivenöl um ein sortenreines Olivenöl aus einer dieser beiden Sorten handelt.

(7) Um die Umsetzung der jüngsten internationalen Norm des IOR zur Bescheinigung von organoleptischen Eigenschaften und des Grenzwerts für den Parameter Gesamtsteringehalt in sortenreinen Olivenölen aus der Sorte Koroneiki oder der Sorte Nocellara del Belice auf Unionsebene zu gewährleisten, sollte die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 entsprechend geändert werden, um dieser Umsetzung Rechnung zu tragen.

(8) Da sortenreines natives Olivenöl extra, das unter diese Ausnahmeregelung fällt, derzeit unter keiner Kategorie von Olivenöl in Verkehr gebracht werden kann, sollten die Marktteilnehmer unverzüglich von der in dieser Verordnung festgelegten Änderung der Vermarktungsnormen profitieren können. Das neue Wirtschaftsjahr für Olivenöl beginnt am 1. Oktober 2026; daher sollte diese Verordnung am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft treten.

(9) Die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 wird wie folgt geändert:

1. Folgender Artikel 8a wird eingefügt:

„*Artikel 8a*

Sorte

Bei nativen Olivenölen extra, die ausschließlich aus der Sorte Koroneiki oder der Sorte Nocellara del Belice gewonnen werden, ist die entsprechende Sorte auf dem Etikett, in den Begleitdokumenten und bei jeder sonstigen Kennzeichnung anzugeben."

2. Anhang I erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

Artikel 2

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

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

Brüssel, den 21. August 2026

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

„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) Auf Antrag und je nach Median der positiven Attribute der bewerteten Öle kann der Leiter der Prüfgruppe diese Attribute gemäß der in Anhang II beschriebenen Terminologie bescheinigen.
(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])	≤ 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])	≤ 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 %

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 (%)					
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 (%)	Stigmasterol (%)	Apparentes β–Sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)			
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Natives Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampantöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategorie	Zusammensetzung der Sterole						Sterole insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)	Wachse (mg/kg) (**)
	Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Apparentes β–Sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)			
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Natives Olivenöl extra oder natives Olivenöl, das einen Campesterolgehalt von mehr als 4,0 % und maximal 4,5 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von Stigmasterol bei maximal 1,4 % und der von Δ-7-Stigmastenol bei maximal 0,3 % liegt und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.

([2]) Apparentes β-Sitosterol: Δ-5,23-Stigmastadienol + Clerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol + Δ-5,24-Stigmastadienol.

([3]) Natives Olivenöl extra oder natives Olivenöl, das einen Δ-7-Stigmastenolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤|0,10| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.

([4]) Lampantöl, das einen Δ-7-Stigmastenolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤|0,15| und Stigmastadien ≤ 0,30 ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.

([5]) Raffiniertes Olivenöl oder Olivenöl, das aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen besteht und das einen Δ-7-Stigmastenolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤|0,15| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.

([6]) Rohes Oliventresteröl oder raffiniertes Oliventresteröl oder Oliventresteröl, das einen Δ-7-Stigmastenolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von Stigmasterol bei maximal 1,4 % liegt, ΔECN42 ≤|0,40| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.

([7]) 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.

([8]) Bei Öl mit einem Gehalt an Erythrodiol und Uvaol zwischen 4,5 und 6 % darf der Erythrodiolgehalt höchstens 75 mg/kg betragen.

([9]) 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 Erythrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

([10]) ≥ 800 mg/kg bei sortenreinem nativem Olivenöl extra aus der Sorte Koroneiki oder der Sorte Nocellara del Belice.

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."

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