Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2026/2358

23.10.2026

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2026/2358,

annettu 21 päivänä elokuuta 2026,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten osalta annetun delegoidun asetuksen (EU) 2022/2104 muuttamisesta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 75 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2022/2104 ([2]) annetaan säännöt asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VIII osan 1–6 kohdassa tarkoitettujen oliiviöljyjen ominaisuuksista.

(2) Delegoidussa asetuksessa (EU) 2022/2104 vahvistetut oliiviöljyn ominaisuuksien raja-arvot vastaavat oliiviöljyyn ja oliivin puristemassaöljyyn sovellettavan kansainvälisen oliivineuvoston (IOC) kauppastandardia ([3]), jäljempänä 'IOC:n kauppastandardi'.

(3) Kansainvälinen oliivineuvosto hyväksyi 25 päivänä kesäkuuta 2024 pidetyssä 119. istunnossaan päätöksen DEC-III.2/119-VI/2024 neitsytoliiviöljyn aistinvaraiseen arviointiin sovellettavaa menetelmää koskevan asiakirjan COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 tarkistamisesta siltä osin kuin on kyse tiettyjen aistinvaraisten ominaisuuksien vahvistamisesta. Unioni äänesti kyseisen muutoksen puolesta neuvoston päätöksen (EU) 2024/2911 ([4]) mukaisesti.

(4) Kansainvälinen oliivineuvosto hyväksyi 8 päivänä heinäkuuta 2025 pidetyssä 121. istunnossaan päätöksen DEC-III.1/121–VI/2025 IOC:n kauppastandardin muuttamisesta siltä osin kuin on kyse joko Koroneiki- tai Nocellara del Belice -lajikkeesta saatujen yhden lajikkeen oliiviöljyjen kokonaissterolipitoisuudesta. Unioni äänesti kyseisen muutoksen puolesta neuvoston päätöksen (EU) 2025/1213 ([5]) mukaisesti.

(5) Markkinoille saatettavien yhden lajikkeen ekstra-neitsytoliiviöljyjen määrä on kasvanut tuotantokäytäntöjen ja kuluttajien mieltymysten muutosten seurauksena. Vaikka tällaiset öljyt ovat aitoja ja niiden laatu korkea, osa niistä ei ole kokonaissterolipitoisuuden raja-arvojen mukaisia. Kyseiseen pitoisuuteen vaikuttavat pääasiassa oliivilajike sekä muut tekijät, kuten oliivien kypsyysaste, maantieteellinen alue ja kastelu.

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Komission delegoitu asetus (EU) 2022/2104, annettu 29 päivänä heinäkuuta 2022, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (ETY) N:o 2568/91 ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 29/2012 kumoamisesta (EUVL L 284, 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]) Neuvoston päätös (EU) 2024/2911, annettu 5 päivänä marraskuuta 2024, kansainvälisen oliivineuvoston (IOC) jäsenneuvostossa Euroopan unionin puolesta otettavasta kannasta yhteen analyysimenetelmään sekä oliiviöljyihin ja oliivin puristemassaöljyihin sovellettavaan IOC:n kauppastandardiin (EUVL L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Neuvoston päätös (EU) 2025/1213, annettu 12 päivänä kesäkuuta 2025, kansainvälisen oliivineuvoston (IOC) jäsenneuvostossa Euroopan unionin puolesta otettavasta kannasta oliiviöljyihin ja oliivin puristemassaöljyihin sovellettavaan kauppastandardiin (EUVL L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) Kansainvälinen oliivineuvosto tekee parhaillaan tutkimusta ekstra-neitsytoliiviöljyn kokonaissterolipitoisuudesta. Tutkimus on vielä kesken, ja kansainvälinen oliivineuvosto on tarjonnut väliaikaisen ratkaisun hyväksymällä IOC:n kauppastandardiin muutoksen, jolla alennetaan ekstra-neitsytoliiviöljyjen kokonaissterolipitoisuuden raja-arvoa siltä osin kuin on kyse kahdesta lajikkeesta, joita asia eniten koskee, eli Koroneiki- ja Nocellara del Belice -lajikkeesta. Tällä muutoksella annetaan tuottajille mahdollisuus saattaa kyseisiä yhden lajikkeen öljyjä markkinoille. Koska näihin lajikkeisiin sovelletaan eri raja-arvoa, on tärkeää, että sekä kuluttajien että valvontaviranomaisten on helppo havaita, että tietty oliiviöljy on jommastakummasta lajikkeesta saatua yhden lajikkeen oliiviöljyä.

(7) Jotta voidaan varmistaa, että unionin tasolla pannaan täytäntöön viimeisin IOC:n vahvistama kansainvälinen standardi, joka koskee aistinvaraisten ominaisuuksien vahvistamista sekä joko Koroneiki- tai Nocellara del Belice -lajikkeesta saatavien yhden lajikkeen oliiviöljyjen kokonaissterolipitoisuutta koskevan parametrin raja-arvoa, delegoitu asetus (EU) 2022/2104 olisi muutettava vastaavasti kyseisen täytäntöönpanon huomioon ottamiseksi.

(8) Koska tämän poikkeuksen piiriin kuuluvaa yhden lajikkeen ekstra-neitsytoliiviöljyä ei voida tällä hetkellä saattaa markkinoille missään oliiviöljyluokassa, toimijoiden olisi voitava hyötyä tässä asetuksessa säädetystä kaupan pitämistä koskevien vaatimusten muutoksesta ilman viivytystä. Oliiviöljyn uusi markkinointivuosi alkaa 1 päivänä lokakuuta 2026; sen vuoksi tämän asetuksen olisi tultava voimaan seuraavana päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

(9) Delegoitu asetus (EU) 2022/2104 olisi sen vuoksi muutettava vastaavasti,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan delegoitu asetus (EU) 2022/2104 seuraavasti:

1) lisätään 8 a artikla seuraavasti:

”*8 a artikla*

Lajike

Yksinomaan joko Koroneiki- tai Nocellara del Belice -lajikkeesta valmistetun ekstra-neitsytoliiviöljyn merkinnöissä on mainittava kyseinen lajike etiketissä, saateasiakirjoissa ja muissa merkinnöissä.”;

2) korvataan liite I tämän asetuksen liitteessä olevalla tekstillä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seuraavana päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 21 päivänä elokuuta 2026.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

LIITE

”LIITE I

OLIIVIÖLJYN OMINAISUUDET

A. **Laatuominaisuudet**

	Luokka	Happopitoisuus (%) (*)	Peroksidiluku ($mEq\ O_2/kg$)	K_{232}	K_{268} tai K_{270}	ΔK	Aistinvaraiset ominaisuudet		Rasvahappojen etyyliesterit (mg/kg)
							Virheen mediaani (Md) (*) (1)	Hedelmäisyyden mediaani (Mf) (2)	
1.	Ekstra-neitsytoliiviöljy	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2.	Neitsytoliiviöljy	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	–
3.	Oliivilamppuöljy	> 2,0	–	–	–	–	Md > 3,5 (3)	–	–
4.	Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 1,25	≤ 0,16		–	–
5.	Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,15	≤ 0,15		–	–
6.	Raaka oliivin puristemassaöljy	–	–	–	–	–		–	–
7.	Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 2,00	≤ 0,20		–	–
8.	Oliivin puristemassaöljy	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,70	≤ 0,18		–	–

(1) Virheen mediaanilla tarkoitetaan voimakkaimmin havaitun virheen mediaania.
(2) Raadin puheenjohtaja voi pyynnöstä ja arvioitujen öljyjen positiivisten ominaisuuksien mediaanista riippuen vahvistaa kyseiset ominaisuudet liitteessä II esitettyjen ilmaisujen mukaisesti.
(3) Virheen mediaani voi olla enintään 3,5, kun hedelmäisyyden mediaani on 0,0.

B. **Puhtausominaisuudet**

	Luokka	Rasvahappokoostumus (1)						Trans-oleiini-isomeerien summa (%)	Trans-linoli-isomeerien ja trans-linoleeni-isomeerien summa (%)	Stigmastadieenit (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-glyseryylimonopalmitaatti (%)
		Myristiinihappo (%)	Linoleenihappo (%)	Arakidonihappo (%)	Eikoseenihappo (%)	Beheenihappo (%)	Lignoseriinihappo (%)					
1.	Ekstra-neitsytoliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus > 14,00 %
2.	Neitsytoliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus > 14,00 %
3.	Oliivilamppuöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus > 14,00 %
4.	Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤|0,30|	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,1 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus > 14,00 %
5.	Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤ |0,30|	≤ 0,9 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus ≤ 14,00 % ≤ 1,0 jos palmitiinihapon kokonaisprosenttiosuus > 14,00 %

Luokka	Rasvahappokoostumus ([1])						Trans-oleiini-isomeerien summa (%)	Trans-linoli-isomeerien ja trans-linoleeni-isomeerien summa (%)	Stigmastadieenit (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glyseryylimonopalmitaatti (%)
	Myristiinihappo (%)	Linoleenihappo (%)	Arakidonihappo (%)	Eikoseenihappo (%)	Beheenihappo (%)	Lignoseriinihappo (%)					
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	–	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Muiden rasvahappojen pitoisuus (%): palmitiinihappo: 7,00–20,00; palmitoleiinihappo: 0,30–3,50; heptadekaanihappo: ≤ 0,40; heptadekeenihappo: ≤ 0,60; steariinihappo: 0,50–5,00; öljyhappo: 55,00–85,00; linolihappo: 2,50–21,00.
([2]) Kun linoleenihappo on enemmän kuin 1,00 mutta enintään 1,40, näennäisen β-sitosterolipitoisuuden/kampesterolipitoisuuden suhteen on oltava vähintään 24.
([3]) Isomeerien kokonaismäärä, joka voidaan (tai jota ei voida) erottaa kapillaarikolonnin avulla.

Taulukko B (jatkuu)

Luokka	Sterolikoostumus						Kokonaissterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%) (**)	Vahat (mg/kg) (**)
	Kolesteroli (%)	Brassikasteroli (%)	Kampesteroli (%)	Stigmasteroli (%)	Näennäinen β-sitosterolipitoisuus ([2]) (%)	Δ-7-stigmastenoli (%)			
1. Ekstraneitsytoliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Neitsytoliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Oliivilamppuöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Jalostettu oliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Luokka	Sterolikoostumus						Kokonaissterolit (mg/kg)	Erytrodioli ja uvaoli (%) (**)	Vahat (mg/kg) (**)
	Kolesteroli (%)	Brassikasteroli (%)	Kampesteroli (%)	Stigmasteroli (%)	Näennäinen β-sitosterolipitoisuus (2) (%)	Δ-7-stigmastenoli (%)			
5. Jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (5)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Raaka oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 2 500	> 4,5 (9)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (9)
7. Jalostettu oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliivin puristemassaöljy	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Ekstra-neitsytoliiviöljy tai neitsytoliiviöljy, jonka kampesterolipitoisuus on enemmän kuin 4,0 % mutta enintään 4,5 %, on aito edellyttäen, että stigmasterolipitoisuus on enintään 1,4 %, Δ-7-stigmastenolipitoisuus on enintään 0,3 % ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

(2) Näennäinen β-sitosterolipitoisuus: Δ-5,23-stigmastadienoli + klerosteroli + β-sitosteroli + sitostanoli + Δ-5-avenasteroli + Δ-5,24-stigmastadienoli.

(3) Ekstra-neitsytoliiviöljy tai neitsytoliiviöljy, jonka Δ-7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito edellyttäen, että näennäinen β-sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28, ΔECN42 enintään|0,10| ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

(4) Oliivilamppuöljy, jonka Δ-7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito edellyttäen, että näennäinen β-sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28, ΔECN42 enintään|0,15|, stigmastadieeni enintään 0,30 ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

(5) Jalostettu oliiviöljy tai jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistettu oliiviöljy, jonka Δ-7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito edellyttäen, että näennäinen β-sitosterolipitoisuus/kampesterolipitoisuus on vähintään 28, ΔECN42 enintään|0,15| ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

(6) Raaka oliivin puristemassaöljy tai jalostettu oliivin puristemassaöljy tai oliivin puristemassaöljy, jonka Δ-7-stigmastenolipitoisuus on enemmän kuin 0,5 % mutta enintään 0,8 %, on aito edellyttäen, että stigmasterolipitoisuus on enintään 1,4 %, ΔECN42 enintään 0,40 ja kaikki muut parametrit ovat tässä asetuksessa vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

(7) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään oliivilamppuöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on enintään 350 mg/kg tai jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on enintään 3,5 %.

(8) Öljyjen, joiden erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on 4,5–6 %, erytrodiolipitoisuus saa olla enintään 75 mg/kg.

(9) Kun öljyn vahapitoisuus on 300–350 mg/kg, öljyä pidetään raakana oliivin puristemassaöljynä, jos alifaattisten alkoholien kokonaispitoisuus on yli 350 mg/kg ja jos erytrodioli- ja uvaolipitoisuus on yli 3,5 %.

(10) Vähintään 800 mg/kg joko Koroneiki- tai Nocellara del Belice -lajikkeesta saadun yhden lajikkeen ekstra-neitsytoliiviöljyn osalta.

Huomautukset:

a) Määritystulokset on ilmaistava yhtä monen desimaalin tarkkuudella kuin kunkin ominaisuuden osalta esitetään. Viimeinen luku on pyöristettävä yhdellä yksiköllä ylöspäin, jos sitä seuraava luku on suurempi kuin 4.

b) Jos öljyn yksikin ominaisuus poikkeaa annetuista arvoista, öljyn luokka on muutettava tai on todettava, ettei öljy täytä tässä asetuksessa säädettyjä vaatimuksia.

c) Oliivilamppuöljyllä molemmat tähdellä ”(*)” merkityt ominaisuudet saavat poiketa samanaikaisesti kyseiselle luokalle vahvistetuista raja-arvoista.

d) Kaksi tähteä ”(**)” laatuominaisuuden kohdalla tarkoittaa, ettei raa’an oliivin puristemassaöljyn tarvitse täyttää kaikkia raja-arvoja koskevia vaatimuksia samanaikaisesti. Oliivin puristemassaöljyn ja jalostetun oliivin puristemassaöljyn osalta yksi asianomaisista arvoista saa poiketa todetuista arvoista.”