Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/2358

23.10.2026

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2026/2358 DE LA COMMISSION

du 21 août 2026

modifiant le règlement délégué (UE) 2022/2104 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([1]), et notamment son article 75, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

1) Le règlement délégué (UE) 2022/2104 de la Commission ([2]) établit des règles relatives aux caractéristiques des huiles d'olive visées à l'annexe VII, partie VIII, points 1 à 6, du règlement (UE) nº 1308/2013.

2) Les valeurs limites relatives aux caractéristiques de l'huile d'olive fixées dans le règlement délégué (UE) 2022/2104 reflètent la norme commerciale applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive du Conseil oléicole international (COI) ([3]) (ci-après la «norme commerciale du COI»).

3) Lors de sa 119e session, qui s'est tenue le 25 juin 2024, le COI a adopté la décision DEC-III.2/119-VI/2024 portant révision du document COI/T.20/DOC. Nº 15/Rév. 11 — «Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge» en ce qui concerne la certification de certaines caractéristiques organoleptiques. L'Union a voté en faveur de cette modification, conformément à la décision (UE) 2024/2911 du Conseil ([4]).

4) Lors de sa 121e session, qui s'est tenue le 8 juillet 2025, le COI a adopté la décision DEC-III.1/121-VI/2025 portant révision de la norme commerciale du COI en ce qui concerne la teneur en stérols totaux des huiles d'olive monovariétales produites à partir des variétés Koroneiki ou Nocellara del Belice. L'Union a voté en faveur de cette modification, conformément à la décision (UE) 2025/1213 du Conseil ([5]).

5) Le nombre d'huiles d'olive vierges extra monovariétales commercialisées a augmenté en raison de l'évolution des pratiques de production et des préférences des consommateurs. Bien que ces huiles soient authentiques et de grande qualité, certaines ne respectent pas la limite requise pour la teneur en stérols totaux, qui est principalement influencée par la variété d'olive, ainsi que par d'autres facteurs tels que le degré de maturité de l'olive, l'aire géographique et l'irrigation.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Règlement délégué (UE) 2022/2104 de la Commission du 29 juillet 2022 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive et abrogeant le règlement (CEE) nº 2568/91 de la Commission et le règlement d'exécution (UE) nº 29/2012 de la Commission (JO L 284 du 4.11.2022, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).

([3]) https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/unite-de-chimie-et-normalisation/normes-methodes-et-guides-coi/?lang=fr.

([4]) Décision (UE) 2024/2911 du Conseil du 5 novembre 2024 relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein du Conseil des membres du Conseil oléicole international (COI) en ce qui concerne une méthode d'analyse et la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (JO L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).

([5]) Décision (UE) 2025/1213 du Conseil du 12 juin 2025 relative à la position à prendre, au nom de l'Union européenne, au sein du Conseil des membres du Conseil oléicole international (COI) en ce qui concerne la norme commerciale du COI applicable aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive (JO L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

6) Le COI réalise actuellement une étude sur la teneur en stérols totaux de l'huile d'olive vierge extra. Cette étude étant en cours, le Conseil oléicole international a fourni une solution intermédiaire en adoptant une modification de la norme commerciale du COI, qui abaisse la limite de la teneur en stérols totaux dans les huiles d'olive vierges extra pour les deux variétés les plus concernées, Koroneiki et Nocellara del Belice. Cette modification permet aux producteurs de commercialiser ces huiles monovariétales. Étant donné que, pour ces deux variétés, la limite applicable sera différente, il est important que tant les consommateurs que les autorités de contrôle puissent facilement identifier une huile d'olive donnée comme une huile d'olive monovariétale produite à partir d'olives de l'une de ces deux variétés.

7) Afin de veiller à la mise en œuvre, au niveau de l'Union, de la norme internationale la plus récente établie par le COI pour la certification des caractéristiques organoleptiques et de la valeur limite du paramètre «teneur en stérols totaux» dans les huiles d'olive monovariétales des variétés Koroneiki ou Nocellara del Belice, il convient de modifier en conséquence le règlement délégué (UE) 2022/2104.

8) Étant donné que l'huile d'olive vierge extra monovariétale couverte par cette dérogation ne peut actuellement être mise sur le marché sous aucune catégorie d'huile d'olive, il convient que les opérateurs puissent bénéficier sans délai de la modification des normes de commercialisation établies par le présent règlement. La nouvelle campagne de commercialisation de l'huile d'olive débutant le 1er octobre 2026, le présent règlement devrait entrer en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

9) Il y a donc lieu de modifier le règlement délégué (UE) 2022/2104 en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement délégué (UE) 2022/2104 est modifié comme suit:

1) L'article 8 *bis* suivant est inséré:

«Article 8 *bis*

Variété

Pour l'huile d'olive vierge extra obtenue exclusivement à partir de la variété Koroneiki ou de la variété Nocellara del Belice, cette variété est indiquée par l'étiquetage. Cette mention figure sur l'étiquette, sur les documents d'accompagnement et sur tout autre étiquetage.».

2) L'annexe I est remplacée par le texte figurant à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 21 août 2026.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

«*ANNEXE I*

CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

A. **Caractéristiques de qualité**

Catégorie	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde mÉq O_2/kg	K_{232}	K_{268} ou K_{270}	ΔK	Caractéristiques organoleptiques		Esters éthyliques d'acides gras (mg/kg)
						Médiane du défaut (Md) (*) (1)	Médiane du fruité (Mf) (2)	
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Huile d'olive vierge	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Huile d'olive lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Huile de grignons d'olive brute	—	—	—	—	—		—	—
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Huile de grignons d'olive	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) La médiane des défauts est définie comme la médiane du défaut perçu avec la plus grande intensité.
(2) Sur demande, et en fonction de la médiane des attributs positifs des huiles qui ont été évaluées, le chef de jury peut certifier ces attributs conformément aux adjectifs figurant à l'annexe II.
(3) La médiane du défaut peut être inférieure ou égale à 3,5 lorsque la médiane du fruité est égale à 0,0.

B. **Caractéristiques de pureté**

Catégorie	Composition en acides gras (1)						Somme des isomères transoléiques (%)	Somme des isomères translinoléiques + translinoléniques (%)	Stigmastadiènes (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-glycéril monopalmitate (%)
	Myristique (%)	Linolénique (%)	Arachidique (%)	Eicosénoïque (%)	Béhénique (%)	Lignocérique (%)					
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14,00 %
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14,00 %
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14,00 % ≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14,00 %
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14,00 % ≤ 1,1 si % acide palmitique total > 14,00 %
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14,00 %

Catégorie	Composition en acides gras (1)						Somme des isomères transoléiques (%)	Somme des isomères translinoléiques + translinoléniques (%)	Stigmastadiènes (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-glycéril monopalmitate (%)
	Myristique (%)	Linolénique (%)	Arachidique (%)	Eicosénoïque (%)	Béhénique (%)	Lignocérique (%)					
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

(1) Teneur en autres acides gras (%): palmitique: 7,00-20,00; palmitoléique: 0,30-3,50; heptadécanoïque: ≤ 0,40 heptadécénoïque ≤ 0,60; stéarique: 0,50-5,00; oléique: 55,00-85,00; linoléique: 2,50-21,00;
(2) Lorsque l'acide linolénique est supérieur à 1,00 mais inférieur ou égal à 1,40, le rapport β-sitostérol/campestérol apparent doit être supérieur ou égal à 24.
(3) Sommes des isomères qui pourraient (ou ne pourraient pas) être séparés par colonne capillaire.

Tableau B (suite)

Catégorie	Composition en stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)	Cires (mg/kg) (**)
	Cholestérol (%)	Brassicastérol (%)	Campestérol (%)	Stigmastérol (%)	ß-sitostérol apparent (2) (%)	Δ-7-stigmasténol (%)			
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 (1)	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (3)	≥ 1 000 (10)	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 (1)	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (3)	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 (1)	≥ 1 000	≤ 4,5 (7)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (7)
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (5)	≥ 1 000	≤ 4,5 (8)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Catégorie	Composition en stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Érythrodiol et uvaol (%) (**)	Cires (mg/kg) (**)
	Cholestérol (%)	Brassicastérol (%)	Campestérol (%)	Stigmastérol (%)	ß-sitostérol apparent ([2]) (%)	Δ-7-stigmasténol (%)			
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Huile de grignons d'olive raffinée	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Une huile d'olive vierge extra ou vierge avec 4,0 % < campestérol ≤ 4,5 % est authentique à condition que le stigmastérol ≤ 1,4 %, le Δ-7-stigmasténol ≤ 0,3 % et que tous les autres paramètres se situent dans les limites fixées dans le présent règlement.

([2]) β-sitostérol apparent: Δ-5,23-stigmastadiénol + clérostérol + β-sitostérol + sitostanol + Δ-5-avenastérol + Δ-5,24-stigmastadiénol.

([3]) Une huile d'olive vierge extra ou vierge avec 0,5 % < Δ-7-stigmasténol ≤ 0,8 % est authentique à condition que le β-sitostérol/campestérol apparent ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,10| et que tous les autres paramètres se situent dans les limites fixées dans le présent règlement.

([4]) Une huile d'olive lampante avec 0,5 % < Δ-7-stigmasténol ≤ 0,8 est authentique à condition que le β-sitostérol/campestérol apparent ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15|, le stigmastadiène ≤ 0,30 et que tous les autres paramètres se situent dans les limites fixées dans le présent règlement.

([5]) Une huile d'olive raffinée ou une huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges avec 0,5 % < Δ-7-stigmasténol ≤ 0,8 % est authentique à condition que le rapport β-sitostérol/campestérol apparent ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15| et que tous les autres paramètres se situent dans les limites fixées dans le présent règlement.

([6]) Une huile de grignons d'olive brute ou une huile de grignons d'olive raffinée ou une huile de grignons d'olive avec 0,5 % < Δ-7-stigmasténol ≤ 0,8 est authentique à condition que le stigmastérol ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤ |0,40| et que tous les autres paramètres se situent dans les limites fixées dans le présent règlement.

([7]) Les huiles ayant une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles d'olive lampantes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est inférieure ou égale à 350 mg/kg, ou si leur teneur en érythrodiol et en uvaol est inférieure ou égale à 3,5 %.

([8]) Les huiles dont la teneur en érythrodiol + uvaol est comprise entre 4,5 et 6 % doivent avoir une teneur en érythrodiol inférieure ou égale à 75 mg/kg.

([9]) Les huiles ayant une teneur en cires comprise entre 300 mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme des huiles de grignons d'olive brutes si leur teneur totale en alcools aliphatiques est supérieure à 350 mg/kg et si leur teneur en érythrodiol et en uvaol est supérieure à 3,5 %.

([10]) ≥ 800 mg/kg pour l'huile d'olive vierge extra monovariétale de la variété Koroneiki ou de la variété Nocellara del Belice.

Remarques:

a) Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.

b) Il suffit qu'une seule caractéristique ne corresponde pas aux valeurs indiquées pour que l'huile change de catégorie ou soit déclarée non conforme aux fins du présent règlement.

c) Pour l'huile d'olive lampante, les deux caractéristiques de qualité marquées d'un astérisque "(*)" peuvent différer simultanément des limites définies pour cette catégorie.

d) Les caractéristiques marquées de deux astérisques "(**)" indiquent, pour l'huile de grignons d'olive brute, qu'il est possible que les deux limites applicables diffèrent simultanément des valeurs indiquées. Pour l'huile de grignons d'olive et l'huile de grignons d'olive raffinée, l'une des limites applicables peut différer des valeurs indiquées.»

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