2026/2358

2026.10.23.

A BIZOTTSÁG (EU) 2026/2358 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2026. augusztus 21.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások tekintetében történő kiegészítéséről szóló (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 75. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([2]) szabályokat állapít meg az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete VIII. részének 1–6. pontjában említett olívaolajok jellemzői tekintetében.

(2) Az olívaolaj jellemzőire vonatkozóan az (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendeletben megállapított határértékek a Nemzetközi Olívatanács olívaolajra és olívapogácsa-olajra vonatkozó kereskedelmi szabványában ([3]) (a továbbiakban: a Nemzetközi Olívatanács kereskedelmi szabványa) foglaltakat tükrözik.

(3) A Nemzetközi Olívatanács a 2024. június 25-én tartott 119. ülésén elfogadta a szűz olívaolaj érzékszervi értékelésének módszeréről szóló COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 dokumentum bizonyos érzékszervi jellemzők tanúsítása tekintetében történő felülvizsgálatára irányuló DEC-III.2/119-VI/2024. számú határozatot. Az Unió az (EU) 2024/2911 tanácsi határozattal ([4]) összhangban a szóban forgó módosítás mellett szavazott.

(4) A Nemzetközi Olívatanács a 2025. július 8-án tartott 121. ülésén elfogadta a Nemzetközi Olívatanács kereskedelmi szabványának a Koroneiki vagy a Nocellara del Belice fajtához tartozó olajbogyókból előállított egyfajtás olívaolajok teljes szterintartalma tekintetében történő módosítására irányuló DEC-III.1/121-VI/2025 számú határozatot. Az Unió az (EU) 2025/1213 tanácsi határozattal ([5]) összhangban a szóban forgó módosítás mellett szavazott.

(5) A termelési gyakorlatokban és a fogyasztói preferenciákban bekövetkezett változások nyomán nőtt a forgalomba hozott egyfajtás extraszűz olívaolajok száma. Bár ezek az olajok eredetiek és kiváló minőségűek, némelyikük nem felel meg a főként az olajbogyó fajtája, de mellette más tényezők, például az olajbogyó érettségi foka, a földrajzi terület és az öntözés által is befolyásolt teljes szterintartalomra vonatkozóan előírt határértéknek.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) A Bizottság (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendelete (2022. július 29.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások tekintetében történő kiegészítéséről, valamint a 2568/91/EGK bizottsági rendelet és a 29/2012/EU bizottsági végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 284., 2022.11.4., 1. o., 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]) A Tanács (EU) 2024/2911 határozata (2024. november 5.) a Nemzetközi Olívatanács tagjainak tanácsában egy elemzési módszer és a Nemzetközi Olívatanács olívaolajokra és olívapogácsa-olajokra vonatkozó kereskedelmi szabványa tekintetében az Európai Unió által képviselendő álláspontról (HL L, 2024/2911, 2024.11.19., ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).

([5]) A Tanács (EU) 2025/1213 határozata (2025. június 12.) a Nemzetközi Olívatanács tagjainak tanácsában az olívaolajokra és az olívapogácsa-olajokra vonatkozó kereskedelmi szabvánnyal kapcsolatban az Európai Unió által képviselendő álláspontról (HL L, 2025/1213, 2025.6.19., ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) A Nemzetközi Olívatanács keretében jelenleg folyik egy, az extraszűz olívaolaj teljes szterintartalmára vonatkozó tanulmány elkészítése. Mivel a tanulmánnyal kapcsolatos munka még nem zárult le, a Nemzetközi Olívatanács átmeneti megoldásként elfogadta a Nemzetközi Olívatanács kereskedelmi szabványának módosítását, amely csökkenti az extraszűz olívaolajok teljes szterintartalmának határértékét a két leginkább érintett fajta, a Koroneiki és a Nocellara del Belice esetében. Ez a módosítás lehetővé teszi a termelők számára, hogy forgalomba hozzák a szóban forgó egyfajtás olajokat. Mivel az említett fajtákra eltérő határérték vonatkozik, fontos, hogy mind a fogyasztók, mind az ellenőrző hatóságok könnyen megállapíthassák, hogy egy adott olívaolaj a két érintett fajta egyikéhez tartozó olajbogyókból előállított egyfajtás olívaolaj.

(7) A Nemzetközi Olívatanács által az érzékszervi jellemzők tanúsítása és a Koroneiki vagy a Nocellara del Belice fajtához tartozó olajbogyókból előállított egyfajtás olívaolajok teljes szterintartalmára vonatkozó paraméter határértéke tekintetében megállapított legújabb nemzetközi szabvány uniós szintű végrehajtásának biztosítása érdekében az (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendeletet a fentieknek megfelelően módosítani kell, hogy tükrözze az említett szabvány végrehajtását.

(8) mivel az ezen eltérés hatálya alá tartozó egyfajtás extraszűz olívaolaj jelenleg egyetlen olívaolaj-kategóriában sem hozható forgalomba, a piaci szereplők számára lehetővé kell tenni, hogy haladéktalanul részesüljenek az e rendeletben meghatározott forgalmazási előírások módosítása által nyújtott előnyökből. Az olívaolajra vonatkozó új gazdasági év 2026. október 1-jén kezdődik, ezért ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

(9) Az (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az (EU) 2022/2104 felhatalmazáson alapuló rendelet a következőképpen módosul:

1. A rendelet szövege a következő 8a. cikkel egészül ki:

„*8a. cikk*

Fajta

A kizárólag a Koroneiki vagy a Nocellara del Belice fajtához tartozó olajbogyókból előállított extraszűz olívaolaj esetében a megfelelő fajtát fel kell tüntetni a címkén, a kísérő dokumentumokon és minden egyéb jelölésen.”

2. Az I. melléklet helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2026. augusztus 21-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

„I. MELLÉKLET

AZ OLÍVAOLAJOK JELLEMZŐI

A. **Minőségi jellemzők**

	Kategória	Savasság (%)(*)	Peroxidszám (milliekvivalens O_2/kg)	K_{232}	K_{268} vagy K_{270}	ΔK	Érzékszervi jellemzők		Zsírsav-etilészterek (mg/kg)
							Hibamedián (Hm)(*) (1)	Gyümölcsösségi medián (Gym) (2)	
1.	Extraszűz olívaolaj	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Hm = 0,0	Gym > 0,0	≤ 35
2.	Szűz olívaolaj	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Hm ≤ 3,5	Gym > 0,0	–
3.	Lampant olívaolaj	> 2,0	–	–	–	–	Hm > 3,5 (3)	–	–
4.	Finomított olívaolaj	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 1,25	≤ 0,16		–	–
5.	Finomított olívaolajokból és szűz olívaolajokból álló olívaolaj	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,15	≤ 0,15		–	–
6.	Nyers olívapogácsa-olaj	–	–	–	–	–		–	–
7.	Finomított olívapogácsa-olaj	≤ 0,30	≤ 5,0	–	≤ 2,00	≤ 0,20		–	–
8.	Olívapogácsa-olaj	≤ 1,00	≤ 15,0	–	≤ 1,70	≤ 0,18		–	–

(1) A hibamedián a legnagyobb intenzitással érzékelt hiba mediánja.
(2) Kérésre és az értékelt olajok mediánjának pozitív tulajdonságaitól függően a kóstolóbizottság elnöke a II. mellékletben leírt kifejezéseknek megfelelően tanúsíthatja a szóban forgó tulajdonságokat.
(3) A hibamedián legfeljebb 3,5 lehet, ha a gyümölcsösségi medián 0,0.

B. **Tisztasági jellemzők**

	Kategória	Zsírsavösszetétel ([1])						Transzolajizomerek összege (%)	Transzlinol- + transzlinolén-izomerek összege (%)	Sztigmasztadiének (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-gliceril-monopalmitát (%)
		Mirisztinsav (%)	Linolénsav (%)	Arachinsav (%)	Eikozénsav (%)	Behénsav (%)	Lignocerinsav (%)					
1.	Extraszűz olívaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, ha a palmitinsav összaránya ≤ 14,00 %
												≤ 1,0, ha a palmitinsav összaránya > 14,00 %
2.	Szűz olívaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, ha a palmitinsav összaránya ≤ 14,00 %
												≤ 1,0, ha a palmitinsav összaránya > 14,00 %
3.	Lampant olívaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9, ha a palmitinsav összaránya ≤ 14,00 %
												≤ 1,1, ha a palmitinsav összaránya > 14,00 %
4.	Finomított olívaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤|0,30|	≤ 0,9, ha a palmitinsav összaránya ≤ 14,00 %
												≤ 1,1, ha a palmitinsav összaránya > 14,00 %
5.	Finomított olívaolajokból és szűz olívaolajokból álló olívaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	–	≤ |0,30|	≤ 0,9, ha a palmitinsav összaránya ≤ 14,00 %
												≤ 1,0, ha a palmitinsav összaránya > 14,00 %

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

Kategória	Zsírsavösszetétel ([1])						Transzolajizomerek összege (%)	Transzlinol- + transzlinolén-izomerek összege (%)	Sztigmasztadiének (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-gliceril-monopalmitát (%)
	Mirisztinsav (%)	Linolénsav (%)	Arachinsav (%)	Eikozénsav (%)	Behénsav (%)	Lignocerinsav (%)					
6. Nyers olívapogácsaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	–	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Finomított olívapogácsaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olívapogácsaolaj	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	–	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Egyéb zsírsavtartalom (%): palmitinsav: 7,00–20,00; palmitoleinsav: 0,30–3,50; heptadekánsav: ≤ 0,40; heptadecénsav: ≤ 0,60; sztearinsav: 0,50–5,00; olajsav: 55,00–85,00; linolsav: 2,50–21,00.
([2]) Ha a linolénsav aránya 1,00-nél nagyobb, de legfeljebb 1,40, a látható β-szitoszterin/kampeszterin arányának legalább 24-nek kell lennie.
([3]) A kapilláris kolonnával elválasztható (vagy el nem választható) izomerek összesen.

B. táblázat (folytatás)

Kategória	Szterinösszetétel						Szterinek összesen (mg/kg)	Eritrodiol és uvaol (%)([**])	Viaszok (mg/kg)([**])
	Koleszterin (%)	Brasszikaszterin (%)	Kampeszterin (%)	Sztigmaszterin (%)	Látható β-szitoszterin ([2]) (%)	Δ-7-sztigmasztenol (%)			
1. Extraszűz olívaolaj	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Szűz olívaolaj	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampant olívaolaj	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Finomított olívaolaj	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategória	Szterinösszetétel						Szterinek összesen (mg/kg)	Eritrodiol és uvaol (%)(**)	Viaszok (mg/kg)(**)
	Koleszterin (%)	Brasszikaszterin (%)	Kampeszterin (%)	Sztigmasztерin (%)	Látható β-szitoszterin ([2]) (%)	Δ-7-sztigmasztenol (%)			
5. Finomított olívaolajokból és szűz olívaolajokból álló olívaolaj	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Nyers olívapogácsa-olaj	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Finomított olívapogácsa-olaj	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olívapogácsa-olaj	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Azok az extraszűz vagy szűz olívaolajok, amelyek kampeszterintartalma meghaladja a 4,0 %-ot, de legfeljebb 4,5 %, eredetinek tekinthetők, amennyiben legfeljebb 1,4 % sztigmaszterint és legfeljebb 0,3 % Δ-7-sztigmasztenolt tartalmaznak, valamint az összes többi paraméterük is megfelel az e rendeletben meghatározott határértékeknek.

([2]) Látható β-szitoszterin: Δ-5,23-sztigmasztadienol + kleroszterin + β-szitoszterin + szitosztanol + Δ-5-avenaszterin + Δ-5,24-sztigmasztadienol.

([3]) Azok az extraszűz vagy szűz olívaolajok, amelyek Δ-7-sztigmasztenoltartalma meghaladja a 0,5 %-ot, de legfeljebb 0,8 %, eredetinek tekinthetők, amennyiben legalább 28 % látható β-szitoszterint/kampeszterint és legfeljebb|0,10| ΔECN42-t tartalmaznak, valamint az összes többi paraméterük is megfelel az e rendeletben meghatározott határértékeknek.

([4]) Azok a lampant olívaolajok, amelyek Δ-7-sztigmasztenoltartalma meghaladja a 0,5 %-ot, de legfeljebb 0,8 %, eredetinek tekinthetők, amennyiben legalább 28 % látható β-szitoszterint/kampeszterint, legfeljebb|0,15| ΔECN42-t és legfeljebb 0,30 % sztigmasztadiént tartalmaznak, valamint az összes többi paraméterük is megfelel az e rendeletben meghatározott határértékeknek.

([5]) Azok a finomított olívaolajok vagy finomított olívaolajokból és szűz olívaolajokból álló olívaolajok, amelyek Δ-7-sztigmasztenoltartalma meghaladja a 0,5 %-ot, de legfeljebb 0,8 %, eredetinek tekinthetők, amennyiben legalább 28 % látható β-szitoszterint/kampeszterint és legfeljebb|0,15| ΔECN42-t tartalmaznak, valamint az összes többi paraméterük is megfelel az e rendeletben meghatározott határértékeknek.

([6]) Azok a nyers olívapogácsa-olajok, finomított olívapogácsa-olajok, illetve olívapogácsa-olajok, amelyek Δ-7-sztigmasztenoltartalma meghaladja a 0,5 %-ot, de legfeljebb 0,8 %, eredetinek tekinthetők, amennyiben legfeljebb 1,4 % sztigmaszterint és legfeljebb |0,40| ΔECN42-t tartalmaznak, valamint az összes többi paraméterük is megfelel az e rendeletben meghatározott határértékeknek.

([7]) A 300 mg/kg és 350 mg/kg közötti viasztartalmú olajok lampant olívaolajnak minősülnek, ha a teljes alifásalkohol-tartalom legfeljebb 350 mg/kg, vagy ha az eritrodiol- és uvaoltartalom legfeljebb 3,5 %.

([8]) A 4,5 % és 6 % közötti eritrodiol- + uvaoltartalmú olajok eritrodioltartalma legfeljebb 75 mg/kg lehet.

([9]) A 300 mg/kg és 350 mg/kg közötti viasztartalmú olajok nyers olívapogácsa-olajnak tekintendők, ha a teljes alifásalkohol-tartalom meghaladja a 350 mg/kg-ot, és ha az eritrodiol- és uvaoltartalom 3,5 %-nál nagyobb.

([10]) ≥ 800 mg/kg a Koroneiki vagy a Nocellara del Belice fajtához tartozó olajbogyóból előállított egyfajtás extraszűz olívaolaj esetében.

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

Megjegyzések:

a) Az elemzések eredményeit ugyanannyi tizedesjeggyel kell megadni, mint amennyi az egyes jellemzőknél meg van adva. Az utolsó értékes számjegyet fel kell kerekíteni a következő számjegyre, ha az ezt követő, nem értékes számjegy 4-nél nagyobb.

b) Ha a jellemzői közül bármelyik kívül esik a megállapított határértéken, az olajat vagy egy másik kategóriába kell sorolni, vagy e rendelet alkalmazásában nem megfelelőnek kell minősíteni.

c) A lampant olívaolaj esetében a csillaggal (*) jelölt mindkét minőségi jellemző egyidejűleg eltérhet az adott kategóriára megállapított határértékektől.

d) Ha valamely jellemző két csillaggal (**) van megjelölve, az a nyers olívapogácsa-olaj esetében azt jelenti, hogy mindkét vonatkozó határérték egyidejűleg eltérhet a megadott értékektől. Az olívapogácsa-olaj és a finomított olívapogácsa-olaj esetében az egyik vonatkozó határérték térhet el a megadott értékektől.”