Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2026/2358

23.10.2026

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2026/2358 VAN DE COMMISSIE

van 21 augustus 2026

tot wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft handelsnormen voor olijfolie

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ([1]), en met name artikel 75, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

1) Bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 van de Commissie ([2]) zijn regels vastgesteld betreffende de kenmerken van olijfolie als bedoeld in deel VIII, punten 1 tot en met 6, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

2) De in Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 vastgestelde grenswaarden voor de kenmerken van olijfolie weerspiegelen de handelsnorm voor olijfolie en olie uit perskoeken van olijven van de Internationale Olijfraad (IOR) ("IOR-handelsnorm" ([3])).

3) Tijdens de 119e zitting van de IOR op 25 juni 2024 heeft de IOR Besluit DEC-III.2/119-VI/2024 vastgesteld tot herziening van document COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 — methode voor de organoleptische beoordeling van olijfolie van de eerste persing wat betreft de certificering van bepaalde organoleptische eigenschappen. De Unie heeft overeenkomstig Besluit (EU) 2024/2911 van de Raad ([4]) voor deze wijziging gestemd.

4) Tijdens de 121e zitting van de IOR op 8 juli 2025 heeft de IOR zijn goedkeuring gehecht aan Besluit DEC-III.1/121-VI/2025 tot wijziging van de IOR-handelsnorm wat betreft het totale sterolgehalte in olijfoliën die uitsluitend zijn verkregen uit de variëteit koroneiki of de variëteit nocellara del belice. De Unie heeft overeenkomstig Besluit (EU) 2025/1213 van de Raad ([5]) voor deze wijziging gestemd.

5) Het aantal in de handel gebrachte extra olijfoliën van de eerste persing die zijn verkregen uit één variëteit is toegenomen als gevolg van veranderingen in de productiepraktijken en de voorkeuren van de consument. Hoewel deze oliën authentiek en van hoge kwaliteit zijn, voldoen sommige niet aan de vereiste grenswaarde voor het totale sterolgehalte, dat voornamelijk wordt beïnvloed door de olijvenvariëteit en door andere factoren zoals de rijpheidsgraad van de olijven, het geografische gebied en irrigatie.

([1]) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 van de Commissie van 29 juli 2022 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de handelsnormen voor olijfolie, en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 29/2012 van de Commissie (PB L 284 van 4.11.2022, blz. 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]) Besluit (EU) 2024/2911 van de Raad van 5 november 2024 betreffende het namens de Europese Unie in de Ledenraad van de Internationale Olijfraad (IOR) in te nemen standpunt over één analysemethode en over de IOR-handelsnorm voor olijfoliën en oliën uit perskoeken van olijven (PB L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Besluit (EU) 2025/1213 van de Raad van 12 juni 2025 betreffende het namens de Europese Unie in de Ledenraad van de Internationale Olijfraad (IOR) in te nemen standpunt over de handelsnorm voor olijfoliën en oliën uit perskoeken van olijven (PB L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

6) De IOR doet momenteel onderzoek naar het totale sterolgehalte in extra olijfolie van de eerste persing. Tijdens dit onderzoek heeft de Internationale Olijfraad als tussenoplossing een wijziging van de IOR-handelsnorm vastgesteld, waardoor de grenswaarde voor het totale sterolgehalte in extra olijfolie van de eerste persing voor de twee meest betrokken variëteiten, koroneiki en de variëteit nocellara del belice, wordt verlaagd. Dankzij deze wijziging kunnen de producenten deze oliën die verkregen zijn uit één variëteit in de handel brengen. Aangezien voor deze variëteiten een andere grenswaarde zal gelden, is het belangrijk dat zowel consumenten als controleautoriteiten gemakkelijk kunnen vaststellen dat een bepaalde olijfolie uitsluitend verkregen is uit een van deze twee variëteiten.

7) Op het niveau van de Unie moet uitvoering worden gegeven aan de meest recente door de IOR vastgestelde internationale norm voor de certificering van organoleptische eigenschappen en de grenswaarde voor de parameter van het totale sterolgehalte in olijfoliën van de variëteit koroneiki of de variëteit nocellara del belice. Met het oog op deze uitvoering moet Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 dienovereenkomstig worden gewijzigd.

8) Aangezien onder deze afwijking vallende extra olijfolie van de eerste persing die uit één variëteit is verkregen momenteel niet onder enige categorie olijfolie in de handel kan worden gebracht, moeten de marktdeelnemers onverwijld gebruik kunnen maken van de in deze verordening vastgestelde wijziging van de handelsnormen. Het nieuwe verkoopseizoen voor olijfolie begint op 1 oktober 2026 en derhalve moet deze verordening in werking treden op de dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

9) Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 moet dan ook dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2104 wordt als volgt gewijzigd:

1) het volgende artikel 8 bis wordt ingevoegd:

"*Artikel 8 bis*

Variëteit

Op de etikettering van extra olijfolie van de eerste persing die uitsluitend is verkregen uit de variëteit koroneiki of de variëteit nocellara del belice, wordt die variëteit vermeld op het etiket, in de begeleidende documenten en op elke andere etikettering.";

2) bijlage I wordt vervangen door de tekst die is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 21 augustus 2026.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

"BIJLAGE I

KENMERKEN VAN OLIJFOLIE

A. **Kwaliteitskenmerken**

Categorie	Zuur-graad (%)(*)	Peroxide-getal (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} of K_{270}	ΔK	Organoleptische eigenschappen		Ethylesters van vetzuren (mg/kg)
						Mediaan voor de gebreken (Md)(*) (1)	Mediaan voor fruitigheid (Mf) (2)	
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olijfolie voor verlichting	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	—	—	—	—	—		—	—
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) De mediaan voor de gebreken wordt gedefinieerd als de mediaan voor het gebrek dat met de grootste intensiteit is waargenomen.
(2) Op verzoek, en afhankelijk van het mediaan voor de positieve kenmerken van de beoordeelde oliën, kan de voorzitter van het panel die kenmerken certificeren overeenkomstig de in bijlage II beschreven formuleringen.
(3) Als de mediaan voor "fruitig" gelijk is aan 0,0, mag de mediaan voor de gebreken lager dan of gelijk aan 3,5 zijn.

B. **Zuiverheidskenmerken**

	Categorie	Vetzuursamenstelling (1)						Totaal transolie-zuur-isomeren (%)	Totaal translinol-zuur- + translinoleen-zuur-isomeren (%)	Stigmastadiënen (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-glyceryl-monopalmitaat (%)
		Myristine-zuur (%)	Linoleen-zuur (%)	Arachide-zuur (%)	Eicoseen-zuur (%)	Beheenzuur (%)	Lignocerine-zuur (%)					
1.	Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
2.	Olijfolie van de eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
3.	Olijfolie voor verlichting	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 % ≤ 1,1 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
4.	Geraffineerde olijfolie	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤|0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 % ≤ 1,1 als totaal palmitinezuur > 14,00 %
5.	Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 als totaal palmitinezuur ≤ 14,00 % ≤ 1,0 als totaal palmitinezuur > 14,00 %

Categorie	Vetzuursamenstelling ([1])						Totaal transolie-zuur-isomeren (%)	Totaal translinol-zuur- + translinoleen-zuur-isomeren (%)	Stigmastadiënen (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-glyceryl-monopalmitaat (%)
	Myristine-zuur (%)	Linoleen-zuur (%)	Arachide-zuur (%)	Eicoseen-zuur (%)	Beheenzuur (%)	Lignocerine-zuur (%)					
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Gehalte aan andere vetzuren (%): palmitinezuur: 7,00-20,00; palmitoleïnezuur: 0,30-3,50; heptadecaanzuur: ≤ 0,40; heptadeceenzuur ≤ 0,60; stearinezuur: 0,50-5,00; oliezuur: 55,00 tot 85,00; linolzuur: 2,50-21,00.
([2]) Als het gehalte linoleenzuur groter is dan 1,00, maar kleiner dan of gelijk aan 1,40, moet de verhouding schijnbare β-sitosterol/campesterol groter zijn dan of gelijk aan 24.
([3]) Totaal van de isomeren dat (al dan niet) kan worden gescheiden met een capillaire kolom.

Tabel B — vervolg

Categorie	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erytrodiol en uavol (%)(**)	Was (mg/kg)(**)
	Chole- sterol (%)	Brassica-sterol (%)	Campe-sterol (%)	Stigma-sterol (%)	Schijnbare β-sitosterol ([2]) (%)	Δ7-stigma-stenol (%)			
1. Extra olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Olijfolie voor verlichting	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Geraffineerde olijfolie	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Categorie	Sterolsamenstelling						Totaal sterolen (mg/kg)	Erytrodiol en uavol (%)(**)	Was (mg/kg)(**)
	Chole- sterol (%)	Brassica-sterol (%)	Campe-sterol (%)	Stigma-sterol (%)	Schijnbare β-sitosterol ([2]) (%)	Δ7-stigma-stenol (%)			
5. Olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Ruwe olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Geraffineerde olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olie uit perskoeken van olijven	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing met 4,0 % < campesterol ≤ 4,5 % is authentiek, mits stigmasterol ≤ 1,4 %, Δ7-stigmastenol ≤ 0,3 % en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

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

([3]) Extra olijfolie van de eerste persing of olijfolie van de eerste persing met 0,5 % < Δ7-stigmastenol ≤ 0,8 % is authentiek, mits schijnbare β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,10| en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

([4]) Olijfolie voor verlichting met 0,5 % < Δ7-stigmastenol ≤ 0,8 % is authentiek, mits schijnbare β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15|, stigmastadiënen ≤ 0,30 mg/kg en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

([5]) Geraffineerde olijfolie of olijfolie bestaande uit geraffineerde olijfolie en olijfolie van de eerste persing met 0,5 % < Δ7-stigmastenol ≤ 0,8 % is authentiek, mits schijnbare β-sitosterol/campesterol ≥ 28, ΔECN42 ≤ |0,15| en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

([6]) Ruwe olie uit perskoeken van olijven of geraffineerde olie uit perskoeken van olijven of olie uit perskoeken van olijven met 0,5 % < Δ7-stigmastenol ≤ 0,8 % is authentiek, mits stigmasterol ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40| en alle andere parameters binnen de in deze verordening vastgestelde grenswaarden liggen.

([7]) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als olijfolie voor verlichting aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen niet hoger is dan 350 mg/kg of wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol niet meer bedraagt dan 3,5 %.

([8]) Olie met een gehalte aan erytrodiol + uvaol van 4,5 tot 6 % moet een erytrodiolgehalte van ten hoogste 75 mg/kg hebben.

([9]) Olie met een wasgehalte van 300 mg/kg tot 350 mg/kg wordt als ruwe olie uit afvallen van olijven aangemerkt wanneer het totaalgehalte aan alifatische alcoholen hoger is dan 350 mg/kg en wanneer het gehalte aan erytrodiol en uvaol meer bedraagt dan 3,5 %.

([10]) ≥ 800 mg/kg voor extra olijfolie van de eerste persing die uitsluitend is verkregen uit de variëteit koroneiki of de variëteit nocellara del belice.

Opmerkingen:

a) De resultaten van de analyses moeten worden opgegeven met hetzelfde aantal decimalen als in de normen voor elk kenmerk. De laatste significante decimaal wordt naar boven afgerond als de volgende decimaal hoger is dan 4.

b) Om olie in een andere categorie in te delen of niet-conform in de zin van deze verordening te verklaren, volstaat het dat een van de kenmerken niet aan de vastgestelde normen beantwoordt.

c) Voor olijfolie voor verlichting mogen beide met een asterisk (*) aangegeven kwaliteitskenmerken tegelijkertijd afwijken van de voor die categorie vastgestelde grenswaarden.

d) Bij de kenmerken met dubbele asterisk (**) geldt voor ruwe olie uit perskoeken van olijven dat beide relevante grenswaarden tegelijkertijd mogen afwijken van de vermelde waarden. Voor olie uit perskoeken van olijven en geraffineerde olie uit perskoeken van olijven mag een van de relevante grenswaarden afwijken van de vermelde waarden.”