Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2026/2358

23.10.2026

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2026/2358

av den 21 augusti 2026

om ändring av delegerad förordning (EU) 2022/2104 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för olivolja

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ([1]), särskilt artikel 75.2, och

av följande skäl:

(1) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104 ([2]) fastställs bestämmelser för egenskaperna hos de olivoljor som avses i del VIII punkterna 1–6 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

(2) De gränsvärden för olivoljors egenskaper som fastställs i delegerad förordning (EU) 2022/2104 återspeglar Internationella olivrådets (IOC) ([3]) handelsnorm för olivolja och olja av olivrestprodukter (*IOC:s handelsnorm*).

(3) Vid Internationella olivrådets 119:e sammanträde, som ägde rum den 25 juni 2024, antogs beslut DEC-III.2/119-VI/2024 om ändring av dokument COI/T.20/DOC. 15/Rev. 11 – metod för organoleptisk bedömning av jungfruolja för att kontrollera vissa organoleptiska egenskaper. Unionen röstade för den ändringen, i enlighet med rådets beslut (EU) 2024/2911 ([4]).

(4) Vid Internationella olivrådets 121:a sammanträde, som ägde rum den 8 juli 2025, antogs beslut DEC-III.1/121-VI/2025 om ändring av IOC:s handelsnorm vad gäller den totala sterolhalten i olivoljor som framställs av en enda olivsort, av olivsorten Koroneiki eller olivsorten Nocellara del Belice. Unionen röstade för denna ändring, i enlighet med rådets beslut (EU) 2025/1213 ([5]).

(5) Antalet extra jungfruoljor som framställs av en enda olivsort och som släpps ut på marknaden har ökat till följd av ändrade produktionsmetoder och konsumenternas preferenser. Även om dessa oljor är äkta och av hög kvalitet uppfyller vissa av dem inte det fastställda gränsvärdet för den totala sterolhalten, som främst beror på olivsorten och andra faktorer såsom olivernas mognadsgrad, det geografiska området och bevattningen.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2104 av den 29 juli 2022 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för olivolja och om upphävande av kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 (EUT 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]) Rådets beslut (EU) 2024/2911 av den 5 november 2024 om den ståndpunkt som ska intas på Europeiska unionens vägnar i Internationella olivrådets medlemsråd, vad gäller en analysmetod och Internationella olivrådets handelsnorm för olivoljor och oljor av olivrestprodukter (EUT L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Rådets beslut (EU) 2025/1213 av den 12 juni 2025 om den ståndpunkt som ska intas på Europeiska unionens vägnar i Internationella olivrådets medlemsråd vad gäller handelsnormen för olivoljor och olivoljor av pressrester (EUT L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) IOC genomför för närvarande en studie om den totala sterolhalten i extra jungfruolja. Medan denna studie pågår har Internationella olivrådet tillhandahållit en tillfällig lösning genom att anta en ändring av IOC:s handelsnorm som sänker gränsvärdet för den totala sterolhalten i extra jungfruolja för de två olivsorter som berörs mest, Koroneiki och Nocellara del Belice. Denna ändring gör det möjligt för producenterna att släppa ut dessa oljor som framställs av en enda olivsort på marknaden. Eftersom ett annat gränsvärde kommer att gälla för dessa sorter är det viktigt att både konsumenter och kontrollmyndigheter lätt kan konstatera att en viss olivolja framställs enbart av en av dessa två olivsorter.

(7) För att säkerställa genomförandet på unionsnivå av Internationella olivrådets senaste internationella norm för certifiering av organoleptiska egenskaper och av gränsvärdet för parametern total sterolhalt i olivoljor som framställs av en enda olivsort, av antingen olivsorten Koroneiki eller olivsorten Nocellara del Belice, bör delegerad förordning (EU) 2022/2104 ändras i enlighet med detta för att återspegla detta genomförande.

(8) Eftersom extra jungfruolja som framställs av en enda olivsort och som omfattas av detta undantag för närvarande inte kan släppas ut på marknaden inom någon kategori olivolja, bör aktörerna utan dröjsmål kunna dra nytta av de ändringar av handelsnormer som fastställs i denna förordning. Det nya regleringsåret för olivolja inleds den 1 oktober 2026 och därför bör denna förordning träda i kraft dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

(9) Delegerad förordning (EU) 2022/2104 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Delegerad förordning (EU) 2022/2104 ska ändras på följande sätt:

(1) Följande artikel ska införas som artikel 8a:

”*Artikel 8a*

Sort

Vid märkning av extra jungfruolja som framställs enbart av antingen olivsorten Koroneiki eller olivsorten Nocellara del Belice ska sorten anges på etiketten, i följedokumenten och på eventuell annan märkning.”

(2) Bilaga I ska ersättas med texten i bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 augusti 2026.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

”BILAGA I

EGENSKAPER HOS OLIVOLJA

A. **Kvalitetsegenskaper**

Kategori	Syrahalt (%)(*)	Peroxidtal (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} eller K_{270}	ΔK	Organoleptiska egenskaper		Fettsyraetylestrar (mg/kg)
						Defekternas medianvärde(*) (1)	Medianvärde för fruktighet (Mf) (2)	
1. Extra jungfruolja	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Jungfruolja	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Bomolja	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Raffinerad olivolja	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter	—	—	—	—	—		—	—
7. Raffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olja av olivrestprodukter	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Defekternas medianvärde definieras som medianvärdet för den defekt som upplevs mest intensivt.
(2) På begäran, och beroende på medianvärdet för de positiva egenskaperna hos de oljor som har bedömts, får panelledaren intyga dessa egenskaper i enlighet med de uttryck som beskrivs i bilaga II.
(3) Medianvärdet för defekter kan vara lägre än eller lika med 3,5 när medianvärdet för fruktighet är lika med 0,0.

B. **Renhetsegenskaper**

	Kategori	Fettsyrasammansättning ([1])						Totalt transoleinisomerer (%)	Totalt isomerer av translinolsyra + isomerer av translinolensyra (%)	Stigmastadiener (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-Glycerylmonopalmitat (%)
		Myristinsyra (%)	Linolensyra (%)	Eikosansyra (arakinsyra) (%)	Eikosensyra (%)	Behensyra (%)	Lignocerinsyra (%)					
1.	Extra jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %
2.	Jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %
3.	Bomolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % ≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %
4.	Raffinerad olivolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % ≤ 1,1 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %
5.	Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 om totalhalten palmitinsyra ≤ 14,00 % ≤ 1,0 om totalhalten palmitinsyra > 14,00 %

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

	Kategori	Fettsyrasammansättning ([1])						Totalt transoleinisomerer (%)	Totalt isomerer av translinolsyra + isomerer av translinolensyra (%)	Stigmastadiener (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-Glycerylmonopalmitat (%)
		Myristinsyra (%)	Linolensyra (%)	Eikosansyra (arakinsyra) (%)	Eikosensyra (%)	Behensyra (%)	Lignocerinsyra (%)					
6.	Oraffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7.	Raffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8.	Olja av olivrestprodukter	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Halt av övriga fettsyror (%): palmitinsyra: 7,00–20,00; palmitoleinsyra: 0,30–3,50; heptadekansyra: ≤ 0,40; heptadekensyra ≤ 0,60; stearinsyra: 0,50–5,00; oljesyra: 55,00–85,00; linolsyra: 2,50–21,00.
([2]) Om linolensyrehalten är högre än 1,00 men lägre än eller lika med 1,40 ska förhållandet app. β-sitosterol/kampesterol vara högre än eller lika med 24.
([3]) Totalhalt för isomerer som kan (eller inte kan) separeras med kapillärkolonn.

Tabell B fortsättning

	Kategori	Sterolsammansättning						Totalhalt steroler (mg/kg)	Erytrodiol och uvaol (%)(**)	Vaxer (mg/kg)(**)
		Kolesterol (%) sterol (%)	Brassikasterol (%) -sterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	App. β–sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)			
1.	Extra jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2.	Jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3.	Bomolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4.	Raffinerad olivolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategori	Sterolsammansättning						Totalhalt steroler (mg/kg)	Erytrodiol och uvaol (%)(**)	Vaxer (mg/kg)(**)
	Kolesterol (%) sterol (%)	Brassikasterol (%) -sterol (%)	Kampesterol (%)	Stigmasterol (%)	App. β–sitosterol ([2]) (%)	Δ-7-Stigmastenol (%)			
5. Olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Oraffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Raffinerad olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olja av olivrestprodukter	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) En extra jungfruolja eller jungfruolja som innehåller mer än 4,0 % men högst 4,5 % kampesterol är äkta förutsatt att andelen stigmasterol är högst 1,4 %, Δ-7-stigmastenol högst 0,3 % och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

([2]) App. β-sitosterol: Δ-5,23-stigmastadienol + klerosterol + β-sitosterol + sitostanol+ Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-stigmastadienol.

([3]) En extra jungfruolja eller jungfruolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔECN42 högst|0,10| och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

([4]) En bomolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔECN42 högst|0,15|, stigmastadiener högst 0,30 och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

([5]) En raffinerad olivolja eller en olivolja sammansatt av raffinerad olivolja och jungfruolja som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att app. β-sitosterol/kampesterol är minst 28, ΔECN42 högst|0,15| och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

([6]) En oraffinerad olja av olivrestprodukter, en raffinerad olja av olivrestprodukter eller en olja av olivrestprodukter som innehåller mer än 0,5 % men högst 0,8 % Δ-7-stigmastenol är äkta förutsatt att andelen stigmasterol är högst 1,4 %, ΔECN42 är högst|0,40| och att alla andra parametrar ligger inom de gränsvärden som fastställs i denna förordning.

([7]) Olja med en vaxhalt på mellan 300 mg/kg och 350 mg/kg betraktas som bomolja om totalhalten alifatiska alkoholer är lägre än eller lika med 350 mg/kg eller om halten erytrodiol och uvaol är lägre än eller lika med 3,5 %.

([8]) Olja med en halt av erytrodiol + uvaol på 4,5–6 % ska ha en erytrodiolhalt som är lägre eller lika med 75 mg/kg.

([9]) Olja med en vaxhalt på mellan 300 mg/kg och 350 mg/kg betraktas som oraffinerad olja av olivrestprodukter om totalhalten alifatiska alkoholer är högre än 350 mg/kg och om halten erytrodiol och uvaol är högre än 3,5 %.

([10]) Minst 800 mg/kg för extra jungfruolja som framställs av en enda olivsort från antingen olivsorten Koroneiki eller olivsorten Nocellara del Belice.

Anmärkningar:

a) Analysresultaten ska anges med samma antal decimaler som anges för varje egenskap. Den sista siffran ska avrundas uppåt om efterföljande siffra är högre än 4.

b) Det räcker med att en enda av egenskaperna inte motsvarar det angivna värdet för att en olja ska klassas i en annan kategori eller förklaras ej uppfylla kraven enligt denna förordning.

c) För bomolja får de båda kvalitetsegenskaper som är markerade med en asterisk ’(*)’ samtidigt avvika från de gränsvärden som fastställts för den kategorin.

d) För oraffinerad olja av olivrestprodukter innebär egenskaper markerade med två asterisker ’(**)’ att båda gränsvärdena samtidigt får avvika från de angivna värdena. För olja av olivrestprodukter och raffinerad olja av olivrestprodukter får ett av gränsvärdena avvika från de angivna värdena.”

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