

Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

► **B** **DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/2104 DER KOMMISSION**
vom 29. Juli 2022

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission

(ABl. L 284 vom 4.11.2022, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2023/2598 der Kommission vom 11. September 2023	L 2598	1	20.11.2023
► <u>M2</u>	Delegierte Verordnung (EU) 2024/1401 der Kommission vom 7. März 2024	L 1401	1	21.5.2024

▼B**DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/2104 DER KOMMISSION****vom 29. Juli 2022**

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission

*Artikel 1***Anwendungsbereich**

Diese Verordnung enthält Vorschriften

- a) für die Merkmale der Olivenöle gemäß Anhang VII Teil VIII Nummern 1 bis 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
- b) für spezifische Vermarktungsnormen für die Olivenöle gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b sowie den Nummern 3 und 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, wenn sie ohne weitere Verarbeitung oder in einem Lebensmittel an den Endverbraucher verkauft werden.

*Artikel 2***Kategorien von Olivenölen**

- (1) Olivenöl, das
 - a) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 1 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als natives Olivenöl extra im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - b) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 2 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als natives Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - c) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 3 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als Lampantöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - d) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 4 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als raffiniertes Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - e) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 5 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen bestehendes Olivenöl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - f) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 6 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als rohes Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
 - g) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 7 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als raffiniertes Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;

▼B

h) den Merkmalen gemäß Anhang I Tabellen A und B Nummer 8 der vorliegenden Verordnung entspricht, gilt als Oliventresteröl im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

(2) Die Merkmale von Olivenöl gemäß Anhang I werden gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission bestimmt.

*Artikel 3***Mischungen und Olivenöl in anderen Lebensmitteln**

(1) Nur Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b dürfen Bestandteil von Mischungen von Olivenöl und anderen pflanzlichen Ölen sein.

(2) Nur Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b dürfen in anderen Lebensmitteln verarbeitet werden.

(3) Die Mitgliedstaaten können die Erzeugung von Mischungen von Olivenöl und anderen pflanzlichen Ölen gemäß Absatz 1 in ihrem Hoheitsgebiet zum einheimischen Verbrauch verbieten. Sie dürfen jedoch weder die Vermarktung solcher Mischungen aus anderen Ländern in ihrem Hoheitsgebiet noch die Erzeugung solcher Mischungen in ihrem Hoheitsgebiet zur Vermarktung in einem anderen Mitgliedstaat oder zur Ausfuhr verbieten.

*Artikel 4***Verpackung**

(1) Die Öle nach Artikel 1 Buchstabe b werden dem Endverbraucher in Verpackungen von höchstens 5 l Eigenvolumen angeboten. Die Verpackungen müssen mit einem nicht wiederverwendbaren Verschluss versehen und im Einklang mit dieser Verordnung gekennzeichnet sein.

(2) Für Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b, die zum Verzehr in Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Kantinen oder ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen bestimmt sind, können die Mitgliedstaaten je nach Fall ein Höchstvolumen für Verpackungen von über 5 l festlegen.

*Artikel 5***Kennzeichnung**

(1) Die in den Artikeln 6 bis 9 genannten Angaben sind verpflichtend.

(2) Die in Artikel 6 Absatz 1 genannte rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und gegebenenfalls der in Artikel 8 Absatz 1 genannte Ursprungsort müssen zusammen im Hauptsichtfeld gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erscheinen, entweder auf demselben Etikett oder auf mehreren Etiketten auf demselben Behälter oder direkt auf demselben Behälter. Diese Angaben müssen vollständig in einem homogenen Textblock erscheinen.

(3) Die in den Artikeln 10, 11 und 12 genannten Angaben sind freiwillig.

▼B*Artikel 6***Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung und Angabe der Kategorie des Öls**

(1) Die Beschreibung der Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b gilt als ihre rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe n der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

(2) Das Etikett dieser Öle muss deutlich und unverwischbar zusätzlich zu der Bezeichnung nach Absatz 1, aber nicht unbedingt unmittelbar daneben die folgenden Angaben zu der jeweiligen Ölkategorie tragen:

a) natives Olivenöl extra:

„erste Güteklasse — direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“;

b) natives Olivenöl:

„direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“;

c) aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen bestehendes Olivenöl:

„enthält ausschließlich raffinierte Olivenöle und direkt aus Oliven gewonnene Öle“;

d) Oliventresteröl:

i) „enthält ausschließlich Öle aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnene Öle“ oder

ii) „enthält ausschließlich Öle aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnene Öle“.

*Artikel 7***Besondere Lagerbedingungen**

Die Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett Angaben über die besonderen Lagerbedingungen tragen, insbesondere dass sie vor Licht und Wärme geschützt werden müssen.

*Artikel 8***Ursprungsort**

(1) Bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 muss der Ursprungsort auf dem Etikett genannt werden.

(2) Bei den Ölen gemäß Anhang VII Teil VIII Nummern 3 und 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf kein Ursprungsort auf dem Etikett genannt werden.

(3) Der Ursprungsort gemäß Absatz 1 besteht nur aus folgenden Angaben:

a) im Falle von Olivenölen, die gemäß den Absätzen 6 und 7 aus einem Mitgliedstaat oder Drittland stammen, je nach Fall aus einem Verweis auf den betreffenden Mitgliedstaat, auf die Union oder auf das betreffende Drittland oder

▼B

- b) im Falle von Mischungen von Olivenölen, die gemäß den Absätzen 6 und 7 aus mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland stammen, je nach Fall aus einer der folgenden Angaben:
- i) „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union“ oder einem Verweis auf die Union;
 - ii) „Mischung von Olivenölen aus Drittländern“ oder einem Verweis auf den Drittlandsursprung;
 - iii) „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union und aus Drittländern“ oder einem Verweis auf den Unions- und Drittlandsursprung oder
- c) aus einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.
- (4) Nicht als Ursprungsort im Sinne der vorliegenden Verordnung gelten Namen von Marken oder Unternehmen, deren Eintragung spätestens am 31. Dezember 1998 gemäß der Richtlinie 89/104/EWG bzw. spätestens am 31. Mai 2002 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates beantragt worden ist.
- (5) Bei Einfuhren aus Drittländern wird der Ursprungsort gemäß den Artikeln 59 bis 63 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 bestimmt.
- (6) Bezieht sich der Ursprungsort auf einen Mitgliedstaat oder auf die Union, so entspricht er dem geografischen Gebiet, in dem die Oliven geerntet wurden und der Mühlenbetrieb liegt, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde.
- (7) Wurden die Oliven in einem anderen Mitgliedstaat oder Drittland geerntet als dem Mitgliedstaat oder Drittland, in dem der Mühlenbetrieb liegt, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde, so beinhaltet der Ursprungsort folgenden Wortlaut: „Natives Olivenöl (extra), hergestellt in (der Union oder Angabe des Namens des betreffenden Mitgliedstaats oder Drittlands), aus Oliven geerntet in (der Union oder Angabe des Namens des betreffenden Mitgliedstaats oder Drittlands)“.

*Artikel 9***Nummer des Verpackungsbetriebs**

Bei Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b muss das Etikett gegebenenfalls die alphanumerische Kennzeichnung des gemäß Artikel 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission zugelassenen Verpackungsbetriebs aufweisen.

*Artikel 10***Fakultative vorbehaltene Angaben**

Für fakultative vorbehaltene Angaben im Sinne des Anhangs IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die auf dem Etikett von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b der vorliegenden Verordnung verwendet werden dürfen, gelten die folgenden Bedingungen:

- a) Die Angabe „erste Kaltpressung“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei unter 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.

▼B

- b) Die Angabe „Kaltextraktion“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei unter 27 °C gewonnen wurde.
- c) Die Angabe organoleptischer Merkmale betreffend Geschmack oder Geruch ist nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl zulässig. Nur die organoleptischen Merkmale gemäß Anhang IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 dürfen auf dem Etikett angegeben werden und auch nur dann, wenn sie auf einer Bewertung beruhen, die nach dem Verfahren gemäß Anhang I Nummer 5 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vorgenommen wurde. Die Definitionen und die Ergebnisspannen, bei denen diese organoleptischen Merkmale angegeben werden dürfen, sind in Anhang II der vorliegenden Verordnung aufgeführt.
- d) Die Angabe des für das Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erwarteten Säurehöchstgehalts ist nur zulässig, wenn in gleicher Schriftgröße und im gleichen Sichtfeld die für dasselbe Datum erwarteten Werte für die Peroxidzahl, den Wachsgehalt und die UV-Absorption, bestimmt gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission, angegeben werden.

*Artikel 11***Angabe des Erntejahrs**

- (1) Nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl gemäß Anhang VII Teil VIII Nummer 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf das Erntejahr angegeben werden.
- (2) Das Erntejahr darf nur erscheinen, wenn der Inhalt des Behältnisses zu 100 % aus dieser Ernte stammt, und es wird auf dem Etikett entweder als das jeweilige Wirtschaftsjahr gemäß Artikel 6 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 oder als Monat und Jahr der Ernte (in dieser Reihenfolge) angegeben. Der Monat entspricht in diesem Fall dem Monat, in dem das Öl aus den Oliven gewonnen wurde.
- (3) Die Mitgliedstaaten können beschließen, dass das Erntejahr gemäß Absatz 1 auf dem Etikett der in Absatz 1 genannten Olivenöle verbindlich anzugeben ist, soweit diese aus nationaler Produktion und von Oliven stammen, die in ihrem Hoheitsgebiet geerntet wurden und nur für ihre jeweiligen nationalen Märkte bestimmt sind.
- (4) Der Beschluss gemäß Absatz 3 darf nicht verhindern, dass Olivenöle, die bereits vor dem Datum des Wirksamwerdens dieses Beschlusses etikettiert waren, vermarktet werden, bis ihre Bestände aufgebraucht sind.
- (5) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den in Absatz 3 genannten Beschluss im Einklang mit der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 mit.



Artikel 12

Angabe des Vorhandenseins von Olivenöl außerhalb der Zutatenliste von Mischungen und Lebensmitteln

(1) Wird auf dem Etikett durch Text, Bilder oder grafische Darstellungen an anderer Stelle als in der Zutatenliste darauf hingewiesen, dass in Artikel 1 Buchstabe b genannte Öle in einer Mischung mit anderen pflanzlichen Ölen vorhanden sind, muss die betreffende Mischung folgende Handelsbezeichnung tragen: „Mischung von pflanzlichen Ölen (oder genaue Bezeichnung der betreffenden pflanzlichen Öle) mit Olivenöl“, unmittelbar gefolgt vom prozentualen Anteil dieser Öle in der Mischung.

(2) Bei Mischungen gemäß Absatz 1 darf nur dann durch Bilder oder grafische Darstellungen auf dem Etikett auf das Vorhandensein von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b hingewiesen werden, wenn das betreffende Öl mehr als 50 % der Mischung ausmacht.

(3) Wird auf dem Etikett durch Text, Bilder oder grafische Darstellungen an anderer Stelle als in der Zutatenliste auf das Vorhandensein von Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b der vorliegenden Verordnung hingewiesen, so muss unmittelbar nach dem Namen des Lebensmittels der Anteil des Öls als Prozentsatz des Nettogesamtgewichts des Lebensmittels angegeben werden; ausgenommen sind ausschließlich in Olivenöl haltbar gemachte feste Lebensmittel, insbesondere die Erzeugnisse gemäß den Verordnungen (EWG) Nr. 2136/89⁽¹⁾ und (EWG) Nr. 1536/92 des Rates⁽²⁾.

(4) Anstelle des Anteils der hinzugefügten Öle gemäß Artikel 1 Buchstabe b am Nettogesamtgewicht des in Absatz 3 genannten Lebensmittels kann der prozentuale Anteil des hinzugefügten Öls am Gesamtfettgewicht mit dem Hinweis „Anteil am Gesamtfett“ angegeben werden.

(5) Die Beschreibungen gemäß Artikel 6 Absatz 1 dürfen auf dem Etikett der in den Absätzen 1 und 3 genannten Erzeugnisse durch das Wort „Olivenöl“ ersetzt werden.

Bei Vorhandensein von Oliventresteröl muss das Wort „Olivenöl“ durch das Wort „Oliventresteröl“ ersetzt werden.

(6) Werden Ölen gemäß Artikel 1 Buchstabe b andere Lebensmittel zugesetzt, so darf das daraus resultierende Lebensmittel keine der in Artikel 6 genannten rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnungen tragen.

Artikel 13

Aufhebungen

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 werden aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobenen Verordnungen gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang III der vorliegenden Verordnung zu lesen.

⁽¹⁾ Verordnung (EWG) Nr. 2136/89 des Rates vom 21. Juni 1989 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven (ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 79).

⁽²⁾ Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. L 163 vom 17.6.1992, S. 1).



Artikel 14

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

ANHANG I

MERKMALE VON OLIVENÖL

A. Qualitätsmerkmale

Kategorie	Säuregehalt (%) ^(*)	Peroxidzahl (meq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ oder K ₂₇₀	ΔK	Organoleptische Merkmale		Fettsäureethyles- ter (mg/kg)
						Fehlermedian (Md) ^(*) ⁽¹⁾	Fruchtigkeitsme- dian (Mf) ⁽²⁾	
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Lampantöl	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ⁽³⁾	—	—
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	—	—	—		—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Oliventresteröl	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Der Fehlermedian ist definiert als der Median der mit der stärksten Intensität wahrgenommenen Fehlnote.
(2) Ist der Median des Attributs bitter und/oder der des Attributs scharf größer als 5,0, so wird dies vom Leiter der Prüfgruppe im Prüfbericht festgehalten.
(3) Wenn der Fruchtigkeitsmedian 0,0 ist, darf der Fehlermedian auch kleiner oder gleich 3,5 sein.

B. Reinheitsmerkmale

Kategorie	Fettsäurezusammensetzung ⁽¹⁾						Summe trans-Ölsäure-Isomere (%)	Summe trans-Linol- und Linolensäure-Isomere (%)	Stigmastadiene (mg/kg) ⁽²⁾	ΔECN42	2-Glycerinmonopalmitat (%)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachinsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocensäure (%)					
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00 ⁽³⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00 ⁽³⁾	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
3. Lampantöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14,00 %

Kategorie	Fettsäurezusammensetzung ⁽¹⁾						Summe trans-Ölsäure-Iso-mere (%)	Summe trans-Linol- und Linolensäure-Iso-mere (%)	Stigmastadiene (mg/kg) ⁽²⁾	ΔECN42	2-Glycerinmonopalmitat (%)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachinsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocensäure (%)					
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2

⁽¹⁾ Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,00–20,00; Palmitoleinsäure: 0,30–3,50; Heptadecansäure: ≤ 0,40; Heptadecensäure: ≤ 0,60; Stearinsäure: 0,50–5,00; Ölsäure: 55,00–85,00; Linolsäure: 2,50–21,00.
⁽²⁾ Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.
⁽³⁾ Liegt Linolensäure bei mehr als 1,00, aber höchstens 1,40, muss das Verhältnis apparentes β-Sitosterol/Campesterol mindestens 24 betragen.

Tabelle B (Fortsetzung)

Kategorie	Zusammensetzung der Sterole						Sterole insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol ^(**) (%)	Wachse ^(**) (mg/kg)
	Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Apparentes β-Sitosterol ⁽¹⁾ (%)	Δ-7-Stigmasterol (%)			
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ⁽²⁾	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽³⁾	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Natives Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ⁽²⁾	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽³⁾	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Lampantöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽⁴⁾	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁵⁾	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ⁽⁵⁾
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽⁶⁾	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽⁷⁾	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Kategorie	Zusammensetzung der Sterole						Sterole insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (^{**}) (%)	Wachse (^{**}) (mg/kg)
	Cholesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Apparentes β-Sitosterol (¹) (%)	Δ-7-Stigmasterol (%)			
5. Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁶)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁸)	≥ 2 500	> 4,5 (⁹)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (⁹)
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁸)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Oliventresteröl	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 (⁸)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(¹) Apparentes β-Sitosterol: Δ-5,23-Stigmastadienol + Clerosterol + β-Sitosterol + Sitostanol + Δ-5-Avenasterol + Δ-5,24-Stigmastadienol.
(²) Natives Olivenöl extra oder natives Olivenöl, das einen Campesterolgehalt von mehr als 4,0 % und maximal 4,5 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von Stigmasterol bei maximal 1,4 % und der von Δ-7-Stigmasterol bei maximal 0,3 % liegt und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.
(³) Natives Olivenöl extra oder natives Olivenöl, das einen Δ-7-Stigmasterolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern das Verhältnis von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤ |0,10| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.
(⁴) Lampantöl, das einen Δ-7-Stigmasterolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern das Verhältnis von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤ |0,15| und Stigmastadiene ≤ 0,30 mg/kg ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.
(⁵) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
(⁶) Raffiniertes Olivenöl oder Olivenöl — bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen, das einen Δ-7-Stigmasterolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern das Verhältnis von apparentem β-Sitosterol/Campesterol bei mindestens 28 liegt, ΔECN42 ≤ |0,15| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.
(⁷) Bei Öl mit einem Gehalt an Erythrodiol und Uvaol zwischen 4,5 und 6 % darf der Erythrodiolgehalt höchstens 75 mg/kg betragen.
(⁸) Rohes Oliventresteröl oder raffiniertes Oliventresteröl oder Oliventresteröl, das einen Δ-7-Stigmasterolgehalt von mehr als 0,5 % und maximal 0,8 % aufweist, ist echt, sofern der Gehalt von Stigmasterol bei maximal 1,4 % liegt, ΔECN42 ≤ |0,40| ist und alle anderen Parameter innerhalb der in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte liegen.
(⁹) Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg und der Gehalt an Erythrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

Anmerkungen:

- a) Bei den Analyseergebnissen muss die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie bei den für jedes Merkmal vorgesehenen Werten. Ist die nächstfolgende Ziffer größer als 4, so ist die angegebene letzte Stelle aufzurunden.
- b) Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit dem vorgesehenen Grenzwert übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht konform im Sinne der vorliegenden Verordnung erklärt werden.
- c) Bei Lampantöl können beide mit einem Sternchen (*) versehenen Qualitätsmerkmale gleichzeitig von den für diese Kategorie festgelegten Grenzwerten abweichen.
- d) Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Qualitätsmerkmale bedeuten im Fall roher Oliventresteröle, dass von den beiden betreffenden Grenzwerten gleichzeitig abgewichen werden kann. Bei Oliventresterölen und raffinierten Oliventresterölen kann von einem der betreffenden Grenzwerte abgewichen werden.

▼ **M2**

▼ **B**

ANHANG II

Festlegung fakultativer Terminologie bezüglich der organoleptischen Merkmale bei der Etikettierung

Auf Antrag kann der Leiter der gemäß Artikel 10 der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission eingerichteten Prüfergruppe bescheinigen, dass die bewerteten Öle nach Intensität und Wahrnehmung der Attribute den Definitionen und Intervallen ausschließlich für die nachstehenden Bezeichnungen entsprechen.

Positive Attribute (fruchtig, bitter und scharf) je nach Intensität der Wahrnehmung:

Intensiv, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 6,0 ist.

Mittel, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 3,0 und höchstens 6,0 ist.

Leicht, wenn der Median des betreffenden Attributs höchstens 3,0 ist.

Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen Oliven, bei dem weder grüne noch reife Fruchtigkeit vorherrscht. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Grüne Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus grünen, gesunden, frischen Oliven, die an grüne Früchte erinnert. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Reife Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen Oliven, die an reife Früchte erinnert. Sie wird direkt nasal und/oder retronasal wahrgenommen.

Ausgewogenes Öl: Ein Öl, das nicht unausgewogen ist. Ausgewogenheit bezeichnet den olfaktorisch-gustatorischen und taktilen Sinneseindruck bei einem Öl, in dem der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf nicht mehr als 2,0 Punkte größer sind als der Median des Attributs fruchtig.

Mildes Öl: Ein Öl, in dem der Median des Attributs bitter und der des Attributs scharf kleiner oder gleich 2,0 sind.

Bezeichnungen, für die eine Bescheinigung über eine organoleptische Prüfung vorzulegen ist	Median des Attributs
Fruchtigkeit	—
Reife Fruchtigkeit	—
Grüne Fruchtigkeit	—
Leichte Fruchtigkeit	$\leq 3,0$
Mittlere Fruchtigkeit	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intensive Fruchtigkeit	$> 6,0$
Leichte reife Fruchtigkeit	$\leq 3,0$
Mittlere reife Fruchtigkeit	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intensive reife Fruchtigkeit	$> 6,0$
Leichte grüne Fruchtigkeit	$\leq 3,0$
Mittlere grüne Fruchtigkeit	$3,0 < Me \leq 6,0$

▼B

Bezeichnungen, für die eine Bescheinigung über eine organoleptische Prüfung vorzulegen ist	Median des Attributs
Intensive grüne Fruchtigkeit	$> 6,0$
Leichte Bitterkeit	$\leq 3,0$
Mittlere Bitterkeit	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intensive Bitterkeit	$> 6,0$
Leichte Schärfe	$\leq 3,0$
Mittlere Schärfe	$3,0 < Me \leq 6,0$
Intensive Schärfe	$> 6,0$
Ausgewogenes Öl	Der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf sind nicht mehr als 2,0 Punkte größer als der Median des Attributs fruchtig.
Mildes Öl	Der Median des Attributs bitter und der Median des Attributs scharf sind nicht größer als 2,0.

▼ **M2***ANHANG III***ENTSPRECHUNGSTABELLE**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (E- U) 2022/2105
—	—	Artikel 1 Buchstabe a	
—	—		Artikel 1
—	—		Artikel 2 Absatz 2
Artikel 1 Absatz 1		Artikel 1 Buchstabe b und Artikel 1 Absatz 2	
Artikel 1 Absatz 2		Artikel 1 Buchstabe b	
Artikel 2 Absatz 1		Artikel 4 Absatz 1	
Artikel 2 Absatz 2		Artikel 4 Absatz 2	
Artikel 3 Absatz 1		Artikel 6 Absatz 1	
Artikel 3 Absatz 2 Buchsta- ben a bis d		Artikel 6 Absatz 2 Buchsta- ben a bis d	
Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 1		Artikel 8 Absatz 1	
Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 2		Artikel 8 Absatz 2	
Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 3		—	
Artikel 4 Absatz 2		Artikel 8 Absatz 3	
Artikel 4 Absatz 3		Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 4 Absatz 4		Artikel 8 Absatz 5	
Artikel 4 Absatz 5 Unter- absatz 1		Artikel 8 Absatz 6	
Artikel 4 Absatz 5 Unter- absatz 2		Artikel 8 Absatz 7	
Artikel 4a		Artikel 7	
Artikel 4b		Artikel 5	
Artikel 5 Absatz 1 Buchsta- ben a bis d		Artikel 10 Buchstaben a bis d	
Artikel 5 Absatz 1 Buch- stabe e		Artikel 11 Absätze 1 und 2	
Artikel 5 Absatz 2		—	
Artikel 5a Absatz 1		Artikel 11 Absatz 3	
Artikel 5a Absatz 2		Artikel 11 Absatz 4	
Artikel 5a Absatz 3		Artikel 11 Absatz 5	
Artikel 6 Absatz 1 Unter- absatz 1		Artikel 12 Absatz 1	
Artikel 6 Absatz 1 Unter- absatz 2		Artikel 12 Absatz 2	
Artikel 6 Absatz 1 Unter- absatz 3		Artikel 3 Absatz 3	

▼M2

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (E- U) 2022/2105
Artikel 6 Absatz 2 Unter- absatz 1		Artikel 12 Absatz 3	
Artikel 6 Absatz 2 Unter- absatz 2		Artikel 12 Absatz 4	
Artikel 6 Absatz 3		Artikel 12 Absatz 5	
—	—	Artikel 12 Absatz 6	
Artikel 6 Absatz 4		—	
Artikel 7			Artikel 5 Absatz 2
Artikel 8 Absatz 1			Artikel 2 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 2			Artikel 4 Absatz 3
Artikel 8 Absatz 3			Artikel 4 Absatz 2
Artikel 8 Absatz 4			Artikel 4 Absatz 3
Artikel 8a			Artikel 2 Absatz 1 und Artikel 4 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 1 Unter- absatz 1			Artikel 13 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 1 Unter- absatz 2			Artikel 13 Absatz 2
Artikel 9 Absatz 1 Unter- absatz 3			—
Artikel 9 Absatz 1 Unter- absatz 4			—
Artikel 9 Absatz 1 Unter- absatz 5			—
Artikel 9 Absatz 2 Unter- absatz 1			Artikel 6 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 2 Unter- absatz 2 Buchstaben a, b und c			Artikel 6 Absatz 2 Buch- staben a, b und c
Artikel 9 Absatz 2 Unter- absatz 3		Artikel 9	
—			Artikel 6 Absatz 3
Artikel 10 Absatz 1 einlei- tender Satz			Artikel 14
Artikel 10 Absatz 1 Buchsta- ben a bis d und Absatz 2			—
Artikel 10a			Artikel 14
ANHANG I		—	
ANHANG II		—	
	Artikel 1 Absatz 1	Artikel 2 Absatz 1 Buchsta- ben a und b	
	Artikel 1 Absatz 2	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe c	
	Artikel 1 Absatz 3	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe d	
	Artikel 1 Absatz 4	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe e	

▼ M2

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (E- U) 2022/2105
	Artikel 1 Absatz 5	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe f	
	Artikel 1 Absatz 6	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe g	
	Artikel 1 Absatz 7	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe h	
—	—	Artikel 2 Absatz 2	
—	—	Artikel 3 Absätze 1 und 2	
	Artikel 2 Absatz 1		Artikel 7
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe a		Anhang I Nummer 1
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe b		Anhang I Nummer 2
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe c		—
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe d		—
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe e		Anhang I Nummer 3
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe f		Anhang I Nummer 4
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe g		Anhang I Nummer 6
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe h		—
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe i		Anhang I Nummer 5
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe j		Anhang I Nummer 9
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe k		Anhang I Nummer 10
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe l		Anhang I Nummer 8
	Artikel 2 Absatz 1 Buch- stabe m		Anhang I Nummer 7
	Artikel 2 Absatz 2 Unter- absatz 1 und Teile von An- hang XII Nummer 9.4		Artikel 10 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 2 Unter- absatz 2		Artikel 11 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 2 Unter- absatz 3		Artikel 11 Absatz 2
	—		Artikel 11 Absatz 3
	Teile von Anhang XII Nummer 9.4		Artikel 11 Absatz 4
	Artikel 2 Absatz 3 Unter- absatz 1		Artikel 3 Absatz 1
	Artikel 2 Absatz 3 Unter- absatz 2		Artikel 3 Absatz 2
	Artikel 2 Absatz 4 Unter- absatz 1		Artikel 9 Absatz 2
	Artikel 2 Absatz 4 Unter- absatz 2		Artikel 9 Absatz 3

▼ **M2**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (E- U) 2022/2105
	Artikel 2 Absatz 4 Unter- absatz 3		Artikel 9 Absatz 4
	Artikel 2 Absatz 5		Artikel 9 Absatz 5
	Artikel 2a Absatz 1		Artikel 3 Absatz 1
	Artikel 2a Absatz 2		Artikel 3 Absatz 3
	Artikel 2a Absatz 3		Artikel 3 Absatz 4
	Artikel 2a Absatz 4 Unter- absatz 1		Artikel 3 Absatz 5
	Artikel 2a Absatz 4 Unter- absatz 2		Artikel 3 Absatz 2
	Artikel 2a Absatz 5		Artikel 9 Absatz 1
	Artikel 3 Absatz 1		Artikel 13 Absatz 1
	Artikel 3 Absatz 2		Artikel 3 Absatz 6
	Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 1		Artikel 10 Absatz 1
	Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 2		Artikel 10 Absatz 2
	Artikel 4 Absatz 1 Unter- absatz 3		Artikel 10 Absatz 3
	Artikel 4 Absatz 2		Artikel 10 Absatz 4
	Artikel 4 Absatz 3		—
	Artikel 6 Absatz 1		Artikel 12 Absatz 1
	Artikel 6 Absatz 2		Artikel 12 Absatz 2
	Artikel 7		—
	Artikel 7a Unterabsatz 1		Artikel 5 Absatz 1
	Artikel 7a Absatz 2		Artikel 2 Absatz 2
	Artikel 8 Absatz 1		—
	Artikel 8 Absatz 2		Artikel 14
	ANHANG I	ANHANG I	
	Anhang XII Nummer 3.3	ANHANG II	
	Anhang Ia außer Num- mer 2.1		ANHANG II

▼ **M2**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012	Verordnung (EWG) Nr. 2568/91	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (E- U) 2022/2105
	Anhang Ia Nummer 2.1		Artikel 9 Absatz 6
	Anhang Ib		Anhang III
	Anhang III		—
	Anhang IV		—
	Anhang VII		—
	Anhang IX		—
	Anhang X		—
	Anhang XI		—
	Anhang XII außer Nummer 3.3 und Teile von Nummer 9.4		—
	Anhang XV		Anhang IV
	Anhang XVI		—
	Anhang XVII		—
	Anhang XVIII		—
	Anhang XIX		—
	Anhang XX		—
	Anhang XXI		Anhang V