

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** **DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2022/2105 DER KOMMISSION**
 vom 29. Juli 2022
mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und
Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl
(ABl. L 284 vom 4.11.2022, S. 23)

Geändert durch:

			Amtsblatt	
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2024/2707 der Kommission vom 21. Oktober 2024	L 2707	1	22.10.2024

Berichtigt durch:

► **C1** Berichtigung, ABl. L 311 vom 2.12.2022, S. 199 (2022/2105)



DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2022/2105 DER KOMMISSION

vom 29. Juli 2022

mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl

Artikel 1

Geltungsbereich

Mit dieser Verordnung wird Folgendes geregelt:

- a) die Kontrollen auf Konformität mit den Vermarktungsnormen für Olivenöl gemäß Artikel 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 und deren Umsetzung durch die Marktteilnehmer;
- b) die Zusammenarbeit und Unterstützung zwischen den zuständigen Behörden bei den Konformitätskontrollen gemäß Buchstabe a;
- c) die von den Marktteilnehmern, die Olivenöl erzeugen oder besitzen, zu führenden Aufzeichnungen und die Zulassung der Verpackungsbetriebe;
- d) die Analysemethoden zur Bestimmung der Merkmale von Olivenölen.

Artikel 2

Pflichten der Mitgliedstaaten bei Konformitätskontrollen

- (1) Die Mitgliedstaaten führen auf der Grundlage einer Risikoanalyse gemäß Artikel 3 Konformitätskontrollen bei Olivenöl durch, um die Umsetzung der Vermarktungsnormen gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 zu überprüfen.
- (2) Die Mitgliedstaaten überprüfen, ob die Marktteilnehmer ihren Verpflichtungen gemäß Artikel 5 Absatz 1 nachkommen.
- (3) Jeder Mitgliedstaat teilt der Kommission gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission ⁽¹⁾ Name und Anschrift der Behörde(n) mit, die für die Durchführung der Konformitätskontrollen gemäß der vorliegenden Verordnung zuständig ist/sind. Die Kommission informiert die anderen Mitgliedstaaten und auf Antrag alle interessierten Parteien über diese zuständigen Behörden. Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission über etwaige Änderungen.

Artikel 3

Häufigkeit der Konformitätskontrollen und Risikoanalysen

- (1) Im Sinne dieses Artikels ist „vermarktetes Olivenöl“ die Gesamtmenge Olivenöl, die in einem Mitgliedstaat auf dem Markt bereitgestellt und aus diesem Mitgliedstaat ausgeführt wird.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnungen (EU) Nr. 1307/2013 und (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Übermittlung von Informationen und Dokumenten an die Kommission (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 100).

▼B

(2) Die Mitgliedstaaten führen je tausend Tonnen Olivenöl, das in ihrem Hoheitsgebiet vermarktet wird, mindestens eine Konformitätskontrolle pro Jahr durch.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass Konformitätskontrollen selektiv auf der Grundlage einer Risikoanalyse und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden, um zu überprüfen, dass das vermarktete Olivenöl der angegebenen Kategorie entspricht.

(4) Die Kriterien für die Risikoanalyse sind insbesondere:

- a) Olivenölkategorie im Sinne von Artikel 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104, Erzeugungszeitraum, Preis im Vergleich zu anderen pflanzlichen Ölen, Mischungs- und Verpackungsvorgänge, Lagereinrichtungen und -bedingungen, Ursprungsland, Bestimmungsland, Transportmittel oder Umfang der Partie;
- b) Platz der Marktteilnehmer in der Vermarktungskette, Menge bzw. Wert der von ihnen vermarkteten Erzeugnisse, Palette der von ihnen vermarkteten Ölkategorien, Art der Geschäftstätigkeit (Mahlen, Lagerung, Raffination, Mischen, Verpacken oder Einzelhandelsverkauf);
- c) Feststellungen bei vorangegangenen Kontrollen, einschließlich der Anzahl und Art der aufgedeckten Mängel, der üblichen Qualität der vermarkteten Olivenöle, der Leistungsfähigkeit der verwendeten technischen Ausrüstung;
- d) Verlässlichkeit der Qualitätssicherungssysteme oder Eigenkontrollsysteme der Marktteilnehmer im Zusammenhang mit der Konformität mit den Vermarktungsnormen;
- e) Ort, an dem die Konformitätskontrolle durchgeführt wird, insbesondere, ob es sich um die Eingangszollstelle für das Gebiet der EU, die Ausgangszollstelle der EU oder den Ort handelt, an dem die Öle erzeugt, verpackt, verladen oder an den Endverbraucher verkauft werden;
- f) jede andere Information, die auf ein Risiko der Nichtkonformität hinweisen könnte.

(5) Die Mitgliedstaaten legen Folgendes im Voraus fest:

- a) die Kriterien für die Beurteilung des Risikos der Nichtkonformität der Partien;
- b) auf der Grundlage einer Risikoanalyse für jede Risikokategorie die Mindestzahl der Marktteilnehmer oder Partien und Mengen, die einer Konformitätskontrolle unterzogen werden.

(6) Lassen die Kontrollen bedeutende Unregelmäßigkeiten erkennen, so erhöhen die Mitgliedstaaten die Häufigkeit der Kontrollen in Bezug auf Vermarktungsstufe, Ölkategorie, Ursprung oder andere Kriterien.

Artikel 4

Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten bei Konformitätskontrollen

(1) Wird eine Unregelmäßigkeit festgestellt und ist der auf dem Etikett angegebene Marktteilnehmer in einem anderen Mitgliedstaat niedergelassen, so ersucht der betreffende Mitgliedstaat den Mitgliedstaat, in

▼B

dem der auf dem Etikett angegebene Marktteilnehmer niedergelassen ist, um eine Überprüfung gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 der Kommission ⁽¹⁾.

(2) Zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Artikel 16 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 sind dem Ersuchen gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels alle für die Überprüfung erforderlichen Informationen beizufügen, insbesondere:

- a) das Datum der Probenahme bzw. des Kaufs des fraglichen Olivenöls;
- b) Name bzw. Firmenname und Anschrift des Marktteilnehmers, bei dem die Probenahme bzw. der Kauf des fraglichen Olivenöls stattgefunden hat;
- c) die Nummern der betreffenden Partien;
- d) Kopien aller Etiketten auf der Verpackung des fraglichen Olivenöls;
- e) die Ergebnisse der Analysen bzw. der unabhängigen Gutachten unter Angabe der angewandten Methoden sowie Name und Anschrift des Labors oder Sachverständigen;
- f) gegebenenfalls Name des Lieferanten des fraglichen Olivenöls entsprechend der Erklärung der Verkaufsstelle.

(3) Zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Artikel 22 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 entnimmt der Mitgliedstaat, an den das Ersuchen gerichtet ist, spätestens vor Ablauf des Monats, der auf den Monat des Ersuchens folgt, Proben und überprüft die Angaben auf den betreffenden Etiketten. Er antwortet innerhalb von drei Monaten ab dem Datum des Ersuchens.

▼M1

(4) Wird in einer Probe natives Olivenöl extra der Grenzwert für den Fehlermedian der organoleptischen Merkmale gemäß Anhang I Tabelle A der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 nicht eingehalten, melden die betreffenden Mitgliedstaaten dies gemäß Artikel 16 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 als Verstoß, es sei denn, die nationalen Behörden vermuten eine absichtliche Handlung von Unternehmen oder natürlichen Personen, die darauf abzielt, die Erwerber zu täuschen und daraus einen ungerechtfertigten Vorteil zu erlangen.

▼B*Artikel 5***Pflichten der Marktteilnehmer**

(1) Für die Zwecke der Konformitätskontrolle führen die Marktteilnehmer von der Mühle bis zur Abfüllung für jede Olivenölkategorie, die sich in ihrem Besitz befindet, ein Register der Ein- und Ausgänge.

(2) Auf Verlangen des Mitgliedstaats, in dem der auf dem Etikett aufgeführte Marktteilnehmer niedergelassen ist, legt der Marktteilnehmer Unterlagen über die Erfüllung der Anforderungen gemäß den Artikeln 6, 8 und 10 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 vor, die sich auf eines oder mehrere der folgenden Elemente stützen:

- a) feststehende oder wissenschaftlich erwiesene Tatsachen;
- b) Analyseergebnisse oder automatische Aufzeichnungen von repräsentativen Stichproben;

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2019/1715 der Kommission vom 30. September 2019 mit Vorschriften zur Funktionsweise des Informationsmanagementsystems für amtliche Kontrollen und seiner Systemkomponenten („IMSOC-Verordnung“) (ABl. L 261 vom 14.10.2019, S. 37).

▼B

- c) Verwaltungs- oder Buchführungsdaten entsprechend den Rechtsvorschriften der Union und der Mitgliedstaaten.

*Artikel 6***Fakultative Zulassung von Verpackungsbetrieben auf nationaler Ebene**

(1) Die Mitgliedstaaten haben die Möglichkeit, in ihrem Hoheitsgebiet gelegene Verpackungsbetriebe zuzulassen.

(2) Wenn die Mitgliedstaaten beschließen, von Absatz 1 Gebrauch zu machen, erteilen sie jedem Verpackungsbetrieb, der einen Antrag stellt, die Zulassung und teilen ihm eine alphanumerische Kennzeichnung zu, sofern dieser

- a) über Verpackungsanlagen verfügt;
- b) sich verpflichtet, die in Artikel 5 genannten Unterlagen zusammenzutragen und aufzubewahren;
- c) über ein Lagersystem verfügt, bei dem die Herkunft der Olivenöle überprüft werden kann, für die die Angabe des Ursprungsorts gemäß Artikel 8 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 vorgeschrieben ist.

(3) Wenn die Mitgliedstaaten beschließen, von Absatz 1 Gebrauch zu machen, teilen sie der Kommission die einschlägigen Vorkehrungen gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ mit.

*Artikel 7***Analysemethoden zur Bestimmung der Merkmale von Olivenölen**

Die Merkmale von Olivenölen gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 werden nach den in Anhang I der vorliegenden Verordnung aufgeführten Analysemethoden bestimmt.

*Artikel 8***Stichproben für die Konformitätskontrolle**

(1) Die Stichproben für die Konformitätskontrolle sind gemäß den internationalen Normen EN ISO 661 über die Vorbereitung der Untersuchungsprobe und EN ISO 5555 über die Probenahme zu entnehmen. Bei Partien verpackten Olivenöls erfolgt die Probenahme jedoch gemäß Anhang II. Bei unverpackten Ölen, bei denen die Probenahme nicht gemäß der Norm EN ISO 5555 durchgeführt werden kann, wird die Probe entsprechend den Anweisungen der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats entnommen.

(2) Unbeschadet der Bestimmungen der Norm EN ISO 5555 und des Kapitels 6 der Norm EN ISO 661 werden die Proben unverzüglich vor Licht und Hitze geschützt sowie spätestens am fünften Arbeitstag nach der Probenahme zur Analyse in das Labor geschickt; ansonsten werden die Proben so aufbewahrt, dass sie während des Transports oder während der Lagerung vor dem Versand an das Labor nicht verderben oder beschädigt werden.

⁽¹⁾ Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).

▼B*Artikel 9***Überprüfung der Merkmale von Olivenölen**

(1) Die Mitgliedstaaten überprüfen, ob die Olivenöle die Merkmale von Olivenölen gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 erfüllen, und zwar

- a) in beliebiger Reihenfolge oder
- b) in der Reihenfolge, die in dem Flussdiagramm in Anhang III dieser Verordnung festgelegt ist, bis eine der Entscheidungen im Flussdiagramm erreicht ist.

(2) Für den Zweck der Überprüfung gemäß Absatz 1 werden die Analysen zur Bestimmung des Säuregehalts, der Peroxidzahl, des K232-, K268- oder K270-Werts, des ΔK -Wertes, der Fettsäureethylester, Wachse und organoleptischen Merkmale sowie gegebenenfalls die in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Gegenanalysen bei abgepacktem Olivenöl vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums durchgeführt. Bei Probenahmen von unverpackten Ölen sind diese Analysen innerhalb von sechs Monaten nach dem Monat der Probenahme durchzuführen.

(3) Die Überprüfung der anderen Merkmale von Olivenöl gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 unterliegt keinen zeitlichen Beschränkungen.

(4) Bei abgepacktem Olivenöl wird der Marktteilnehmer, von dem die Probe entnommen wurde, spätestens einen Monat vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums unterrichtet, wenn die Analyseergebnisse nicht mit den Merkmalen der angegebenen Olivenölkategorie übereinstimmen, es sei denn, die Probe wurde weniger als zwei Monate vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums entnommen.

(5) Zur Bestimmung der Merkmale von Olivenöl nach den in Anhang I der vorliegenden Verordnung aufgeführten Methoden werden die Analyseergebnisse direkt mit den Grenzwerten gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 abgeglichen, wobei die Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit der verwendeten Analysemethoden zu berücksichtigen sind.

(6) Die Vorschriften dieses Artikels gelten für jede gemäß Anhang II entnommene Primärprobe.

*Artikel 10***Prüfergruppen**

(1) Für die Zwecke der Konformitätskontrolle bewerten die von den Mitgliedstaaten auf ihrem Hoheitsgebiet zugelassenen Prüfergruppen die organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 und berichten über diese Merkmale und die Kategorie.

(2) Die Bedingungen für die Zulassung der Prüfergruppen werden von den Mitgliedstaaten festgelegt und gewährleisten, dass

- a) die Anforderungen der Methode gemäß Anhang I Nummer 5 zur Bestimmung der organoleptischen Merkmale von nativem Olivenöl erfüllt sind;

▼B

b) der Leiter der Prüfergruppe Schulungen erhält, die vom Mitgliedstaat zu diesem Zweck anerkannt sind;

c) die weitere Zulassung von dem Ergebnis einer jährlichen Überprüfung der Prüfergruppe durch den Mitgliedstaat abhängt.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 die Liste der in ihrem Hoheitsgebiet zugelassenen Prüfergruppen mit und unterrichten die Kommission unverzüglich über jede Änderung dieser Liste.

(4) Erfüllt keine Prüfergruppe auf dem Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats die in Absatz 2 genannten Zulassungsbedingungen, so zieht der Mitgliedstaat eine in einem anderen Mitgliedstaat zugelassene Prüfergruppe hinzu.

*Artikel 11***Überprüfung der organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle**

(1) Die organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 gelten als mit der angegebenen Kategorie übereinstimmend, wenn eine von einem Mitgliedstaat zugelassene Prüfergruppe die Kategorie bestätigt.

(2) Bestätigt die Prüfergruppe die deklarierte Kategorie hinsichtlich der organoleptischen Merkmale nicht, so lassen die zuständigen Behörden auf Antrag des der Kontrolle unterliegenden Marktteilnehmers unverzüglich zwei Gegenanalysen durch andere zugelassene Prüfergruppen durchführen. Mindestens eine dieser Prüfergruppen muss von dem Mitgliedstaat, in dem das Olivenöl erzeugt wurde, zugelassen worden sein. Die fraglichen Merkmale gelten als mit den deklarierten Merkmalen übereinstimmend, wenn die zwei Gegenanalysen die deklarierte Kategorie bestätigen. Ist dies nicht der Fall, wird die angegebene Kategorie unabhängig von der Art der bei den Gegenanalysen festgestellten Mängel als nicht mit den Merkmalen übereinstimmend erklärt, und der der Kontrolle unterliegende Marktteilnehmer trägt die Kosten der Gegenanalysen.

(3) Wird das Öl außerhalb der Union erzeugt, so werden die beiden Gegenanalysen von zwei Prüfergruppen durchgeführt, die sich von derjenigen unterscheiden, die die Nichtkonformität ursprünglich festgestellt hat.

(4) Bei der Durchführung von Gegenanalysen bewerten die Prüfergruppen das Olivenöl in zwei getrennten Prüfgängen. Die Ergebnisse der beiden Prüfgänge für das Olivenöl, das Gegenstand der Gegenanalyse ist, müssen statistisch homogen sein. Andernfalls muss die Probe erneut zweimal analysiert werden. Als Werte der organoleptischen Merkmale des Olivenöls, das Gegenstand der Gegenanalyse ist, werden die Durchschnittswerte angegeben, die für diese Merkmale in den beiden statistisch homogenen Prüfgängen ermittelt wurden.

*Artikel 12***Ölgehalt von Trester und anderen Rückständen**

- (1) Der Ölgehalt von Trester und anderen Rückständen der Olivenölextraktion (KN-Codes 2306 90 11 und 2306 90 19) wird nach der Methode des Anhangs IV bestimmt.
- (2) Der Ölgehalt gemäß Absatz 1 wird in Massenprozenten, bezogen auf die Trockenmasse, berechnet.

*Artikel 13***Sanktionen**

- (1) Wird festgestellt, dass die in der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 festgelegten Vermarktungsnormen nicht eingehalten werden, so wenden die Mitgliedstaaten wirksame, verhältnismäßige und abschreckende Sanktionen an, die unter Berücksichtigung der Schwere der festgestellten Unregelmäßigkeit festzulegen sind.
- (2) Bis zum 31. Mai jedes Jahres teilen die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 die zu diesem Zweck ergriffenen Maßnahmen und unverzüglich etwaige Änderungen dieser Maßnahmen mit.

*Artikel 14***Berichterstattung**

Bis zum 31. Mai jedes Jahres legen die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 einen Bericht über die Durchführung der vorliegenden Verordnung im vorangegangenen Kalenderjahr vor. Der Bericht muss nach dem Muster in Anhang V der vorliegenden Verordnung vorgelegt werden und mindestens die Ergebnisse der Konformitätskontrollen enthalten, die bei Olivenöl durchgeführt wurden.

*Artikel 15***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

ANALYSEMETHODEN ZUR BESTIMMUNG DER MERKMALE VON OLIVENÖLEN

	Merkmale von Olivenölen	Zu verwendende IOR-Methode
1	Gehalt an freien Fettsäuren	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (<i>Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren</i>)
2	Peroxidzahl	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (<i>Bestimmung der Peroxidzahl</i>)
3	2-Glycerinmonopalmitat	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (<i>Bestimmung des prozentualen Gehalts an 2-Glycerinmonopalmitat</i>)
4	K232, K268 oder K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (<i>UV-spektrophotometrische Analyse</i>)
5	Organoleptische Merkmale	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (<i>Sensorische Prüfung von Olivenöl — Verfahren zur organoleptischen Bewertung von nativem Olivenöl</i>) — ausgenommen Abschnitte 4.4 und 10.4
6	Zusammensetzung des Fettsäurespektrums, einschließlich trans-Isomeren	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (<i>Bestimmung des Gehalts an Fettsäuremethylestern durch Gaschromatografie</i>)
7	Fettsäureethylester, Wachse	► M1 COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Bestimmung des Gehalts an Wachsen und Fettsäureethylestern durch Kapillargaschromatografie) ◀
8	Sterole insgesamt, Zusammensetzung der Sterole, Erythriol, Uvaol und aliphatische Alkohole	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (<i>Bestimmung von Zusammensetzung und Gehalt an Sterolen, Triterpen-Dialkoholen und aliphatischen Alkoholen durch Kapillargaschromatographie</i>)
9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (<i>Bestimmung der Stigmastadiene in pflanzlichen Ölen</i>)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (<i>Bestimmung der Differenz zwischen dem tatsächlichen und dem theoretischen Gehalt an Triglyceriden mit ECN 42</i>)

▼B*ANHANG II***PROBENAHME BEI OLIVENÖL, DAS IN VERPACKUNGEN GELIEFERT WIRD**

Diese Methode der Probenahme wird für Partien von Olivenöl angewendet, das in Verpackungen abgefüllt wurde. Je nachdem, ob der Inhalt der Verpackung größer ist als 5 l oder nicht, kommen unterschiedliche Probenahmeverfahren zur Anwendung.

Für die Zwecke dieses Anhangs bezeichnet der Begriff

- a) „Verpackung“ das Behältnis, das direkt mit dem Olivenöl in Kontakt kommt;
- b) „Partie“ mehrere Verpackungen, die unter solchen Umständen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden, dass das in jeder dieser Verpackungen enthaltene Olivenöl in Bezug auf alle analytischen Merkmale als homogen gilt. Die Vereinzelung einer Partie muss gemäß der Richtlinie 2011/91/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ erfolgen;
- c) „Teilstichprobe“ die Olivenölmenge, die in einer Packung von bis zu 5 l enthalten ist oder aus einer Packung von mehr als 5 l extrahiert wird, wenn die Verpackungen nach dem Zufallsprinzip aus der Partie ausgewählt werden.

1. ZUSAMMENSETZUNG EINER EINZELPROBE**1.1. Einzelproben für Verpackungen von bis zu 5 l**

Für Verpackungen von bis zu 5 l ist eine Einzelprobe gemäß Tabelle 1 zu nehmen.

▼M1*Tabelle 1*

Die Mindestgröße einer Einzelprobe muss sich wie folgt zusammensetzen:

Verpackungen mit einem Inhalt von	Die Einzelprobe besteht aus dem Olivenöl von
a) 750 ml oder mehr	a) mindestens einer Verpackung
b) weniger als 750 ml	b) der Mindestanzahl von Verpackungen, deren Gesamtinhalt mindestens 750 ml beträgt

Der Inhalt der Einzelprobe muss vor der Durchführung der verschiedenen Bewertungen und Analysen homogenisiert werden.

▼B**1.2. Einzelproben für Verpackungen von mehr als 5 l****▼M1**

Eine „Einzelprobe“ für Verpackungen von mehr als 5 l wird aus der Gesamtzahl der Teilstichproben, die aus der in Tabelle 2 angegebenen Mindestanzahl von Verpackungen extrahiert wurden, zusammengestellt. Die Verpackungen sind nach dem Zufallsprinzip aus der Partie auszuwählen. Nach ihrer Zusammenstellung muss die Einzelprobe ausreichend groß sein, um die Aufteilung in mehrere Einheiten zu ermöglichen.

▼B*Tabelle 2*

Mindestanzahl der nach dem Zufallsprinzip auszuwählenden Verpackungen

Anzahl Verpackungen in der Partie	Mindestanzahl der auszuwählenden Verpackungen
Bis zu 10	1
von ... 11 bis 150	2

⁽¹⁾ Richtlinie 2011/91/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Dezember 2011 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt (ABl. L 334 vom 16.12.2011, S. 1).

▼B

Anzahl Verpackungen in der Partie	Mindestanzahl der auszuwählenden Verpackungen
von ... 151 bis 500	3
von ... 501 bis 1 500	4
von ... 1 501 bis 2 500	5
> 2 500 je 1 000 Verpackungen	1 zusätzliche Verpackung

Nach der Homogenisierung des Inhalts jeder einzelnen Verpackung wird die Teilstichprobe extrahiert und zur Homogenisierung unter Rühren so in einen gemeinsamen Behälter gegeben, dass sie am besten vor Luft geschützt ist.

Der Inhalt der Einzelprobe ist in mehrere Verpackungen mit einer Mindestkapazität von 1 l zu geben, von denen jede eine Einheit der Einzelprobe darstellt. Jede Verpackungseinheit ist so zu befüllen, dass oben eine möglichst geringe Luftschicht vorhanden ist, und danach auf geeignete Weise zu verschließen und zu versiegeln, sodass das Produkt manipulationssicher ist. Diese Verpackungseinheiten sind zu kennzeichnen, damit eine korrekte Identifizierung ermöglicht wird.

2. ERHÖHUNG DER ANZAHL DER EINZELPROBEN

▼M1

2.1. Die Anzahl der Einzelproben kann von jedem Mitgliedstaat nach seinen eigenen Erfordernissen erhöht werden.

▼B

2.2. ►**M1** Bei der Prüfung der Homogenität einer Partie kann die zuständige Behörde die Zahl der Einzelproben gemäß folgender Tabelle erhöhen: ◀

Tabelle 3

Anzahl der Einzelproben in Abhängigkeit von der Partiegröße

Größe der Partie (Liter)	Anzahl der Einzelproben
unter 7 500	2
zwischen 7 500 und weniger als 25 000	3
zwischen 25 000 und weniger als 75 000	4
zwischen 75 000 und weniger als 125 000	5
ab 125 000	6 + 1 je 50 000 Liter mehr

2.3. Jede Einzelprobe ist nach den Verfahren unter den Nummern 1.1 und 1.2 zusammenzustellen.

2.4. Bei der Zufallsauswahl von Packungen für Teilstichproben müssen sich die für eine Einzelprobe ausgewählten Packungen neben den für eine andere Einzelprobe ausgewählten Packungen befinden. Der Standort jeder nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Verpackung muss eindeutig identifiziert und aufgezeichnet werden.

3. ANALYSEN UND ERGEBNISSE

3.1. Stimmen alle Analyseergebnisse aller Einzelproben mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als konform eingestuft.

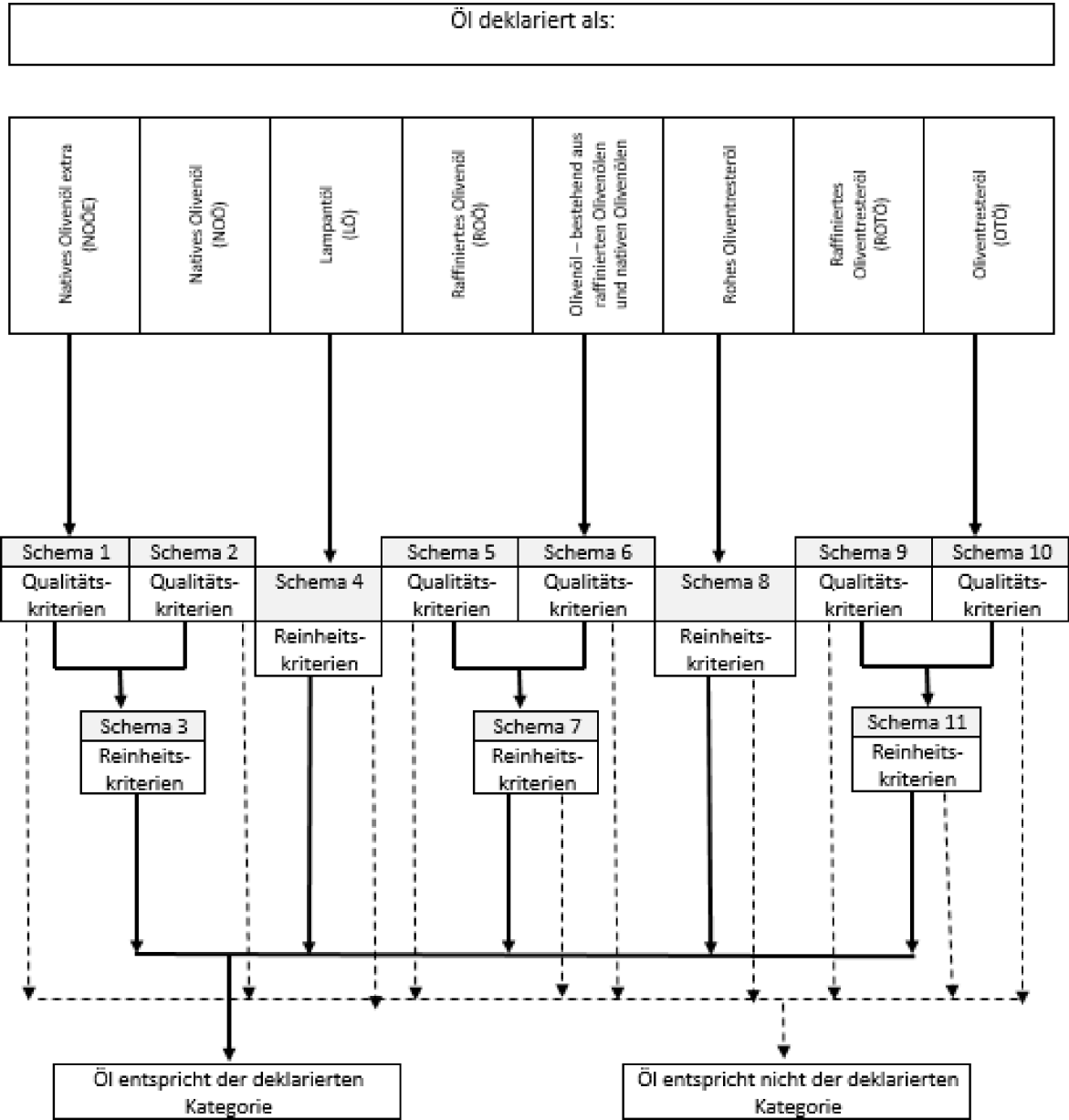
3.2. Stimmen für mindestens eine Einzelprobe nicht alle Analyseergebnisse mit den Merkmalen der gemeldeten Olivenölkategorie überein, so wird die gesamte Partie als nicht konform eingestuft.

▼ B

ANHANG III

ABLAUFDIAGRAMM FÜR DIE PRÜFUNG DER KONFORMITÄT EINER
OLIVENÖLPROBE MIT DER DEKLARIERTEN KATEGORIE

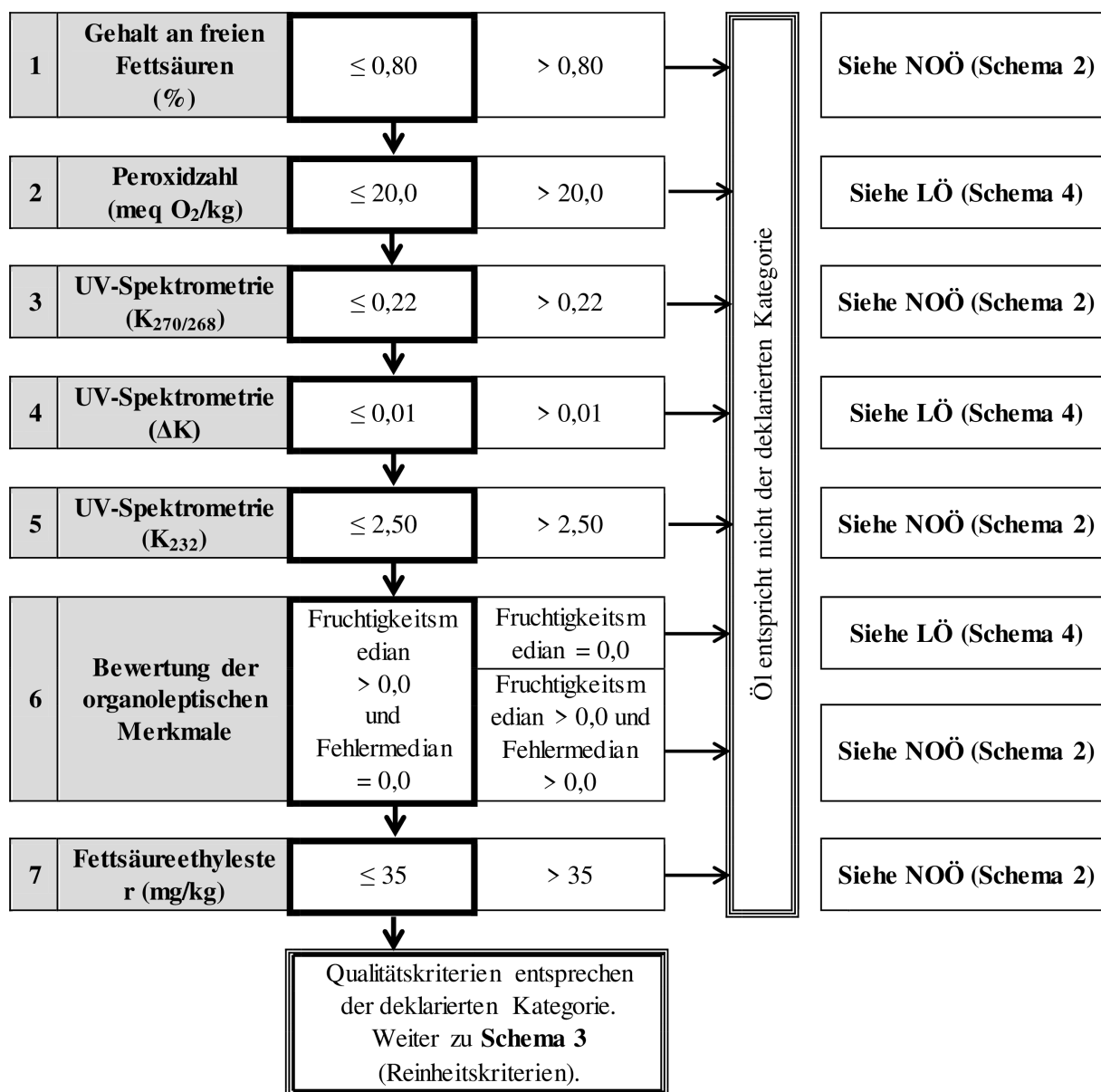
Übersichtsschema



▼ B

Schema 1

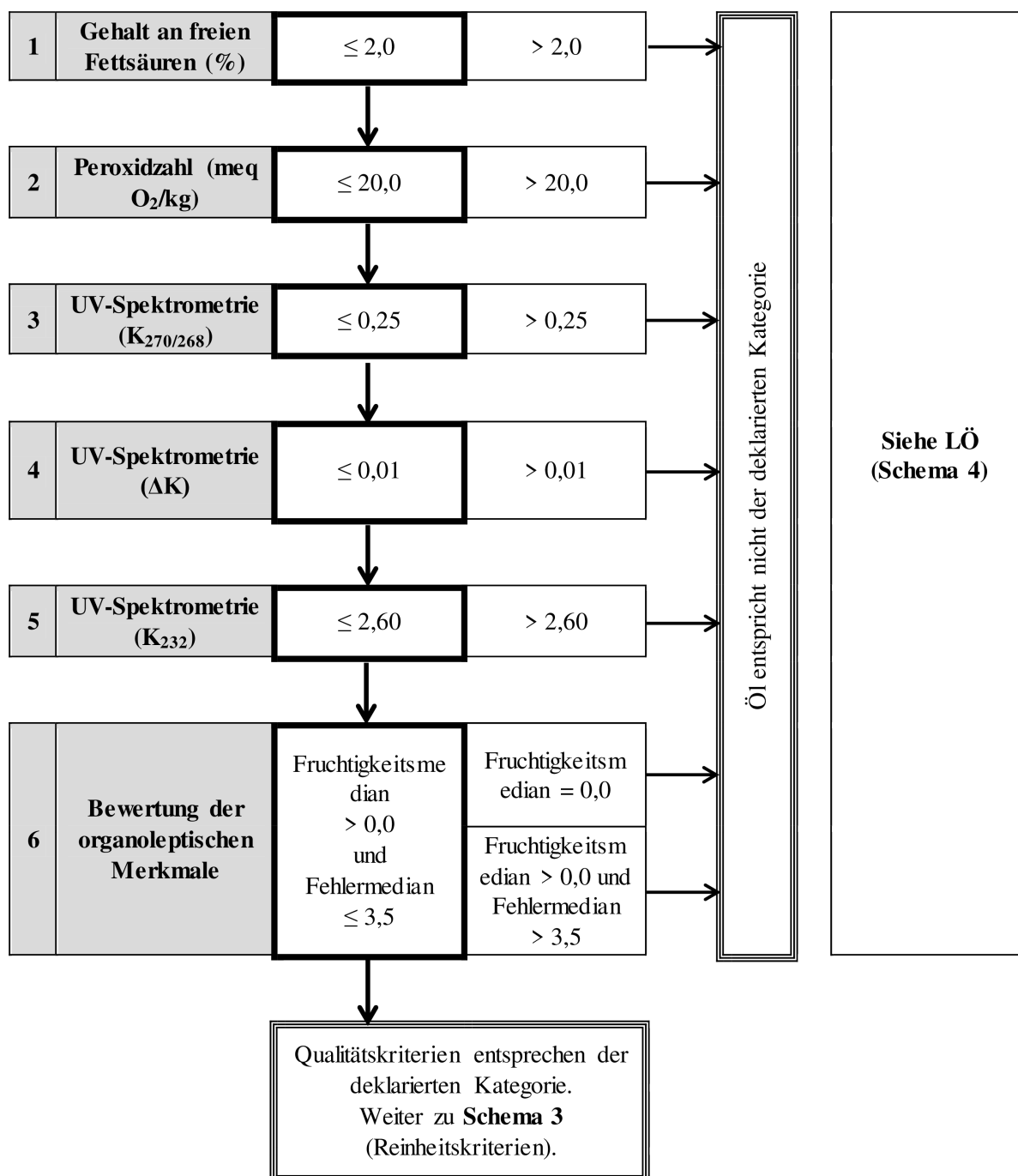
Natives Olivenöl extra — Qualitätskriterien



▼ B

Schema 2

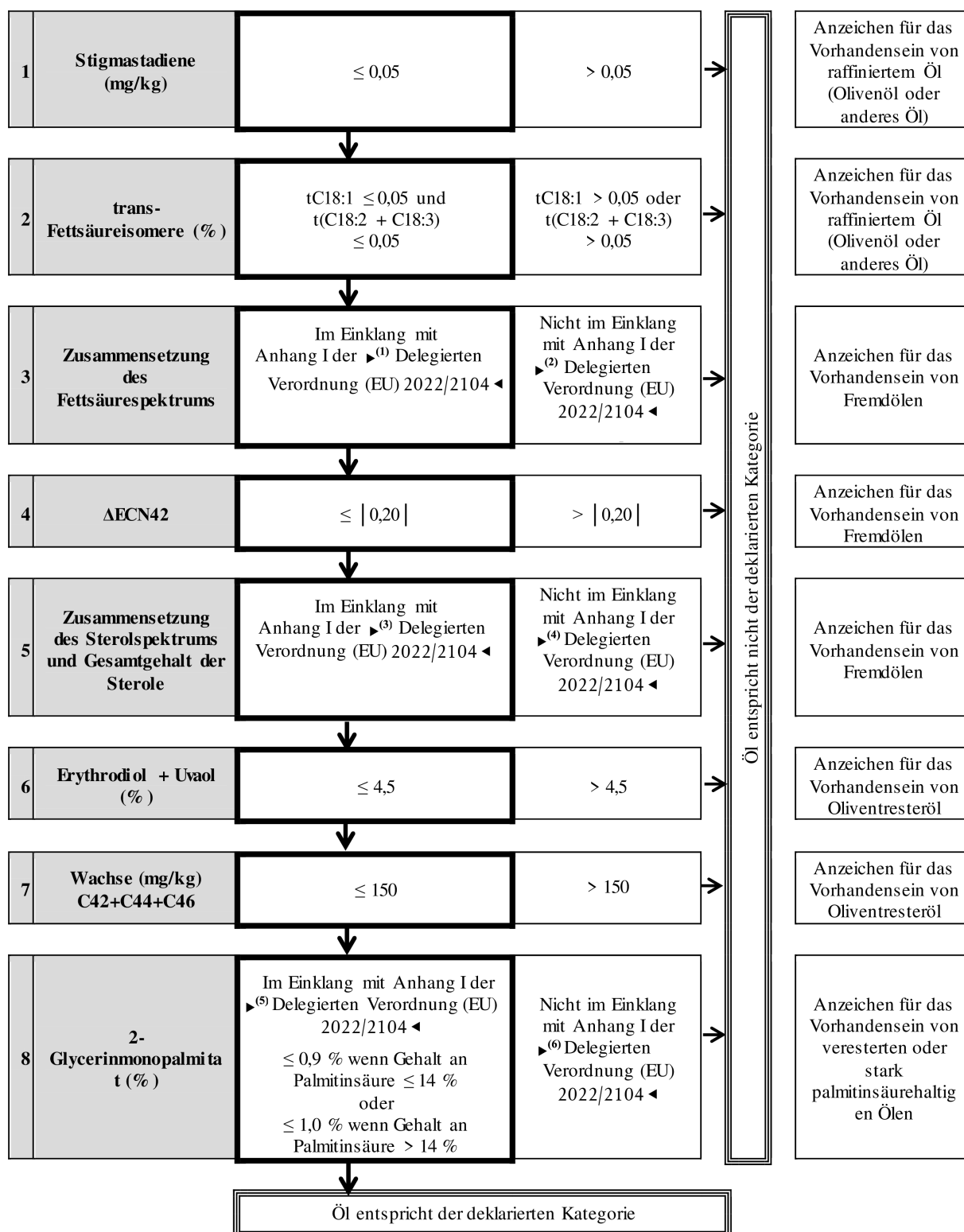
Natives Olivenöl — Qualitätskriterien



▼ B

Schema 3

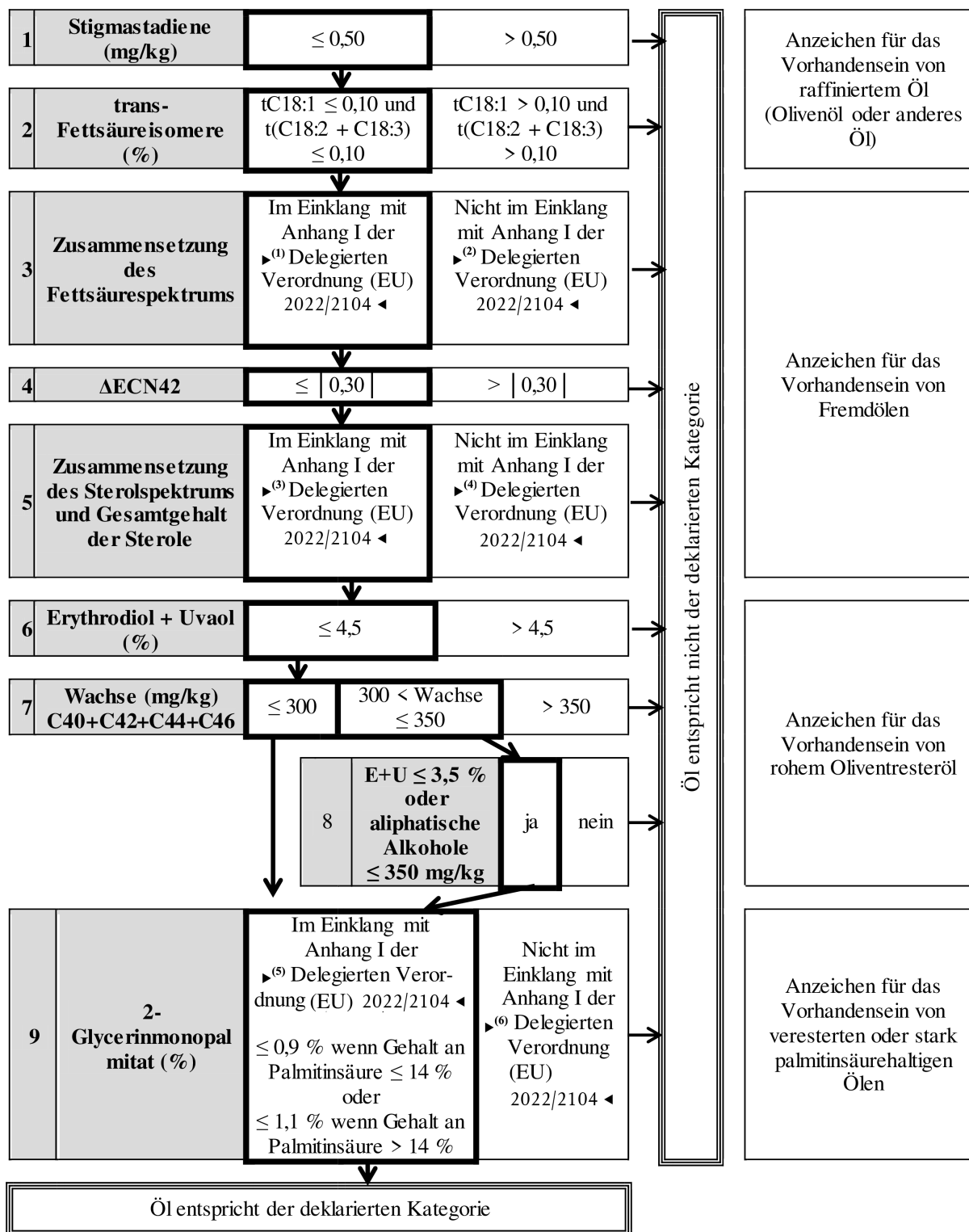
Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl — Reinheitskriterien



▼ B

Schema 4

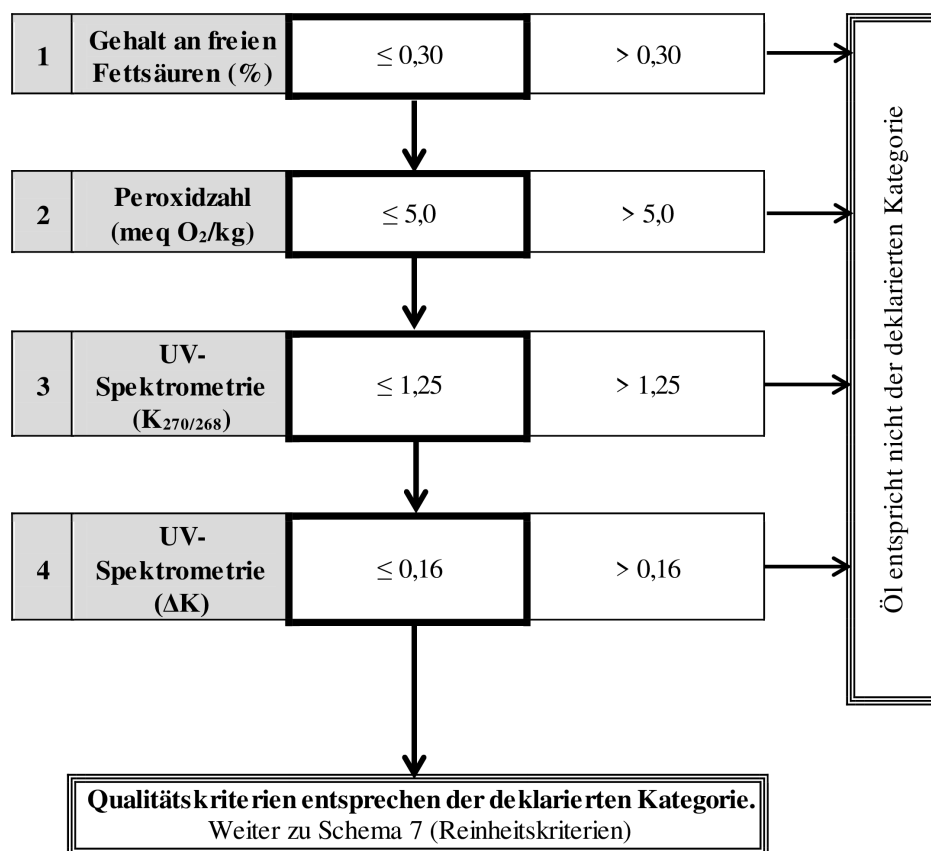
Lampantöl — Reinheitskriterien



▼ B

Schema 5

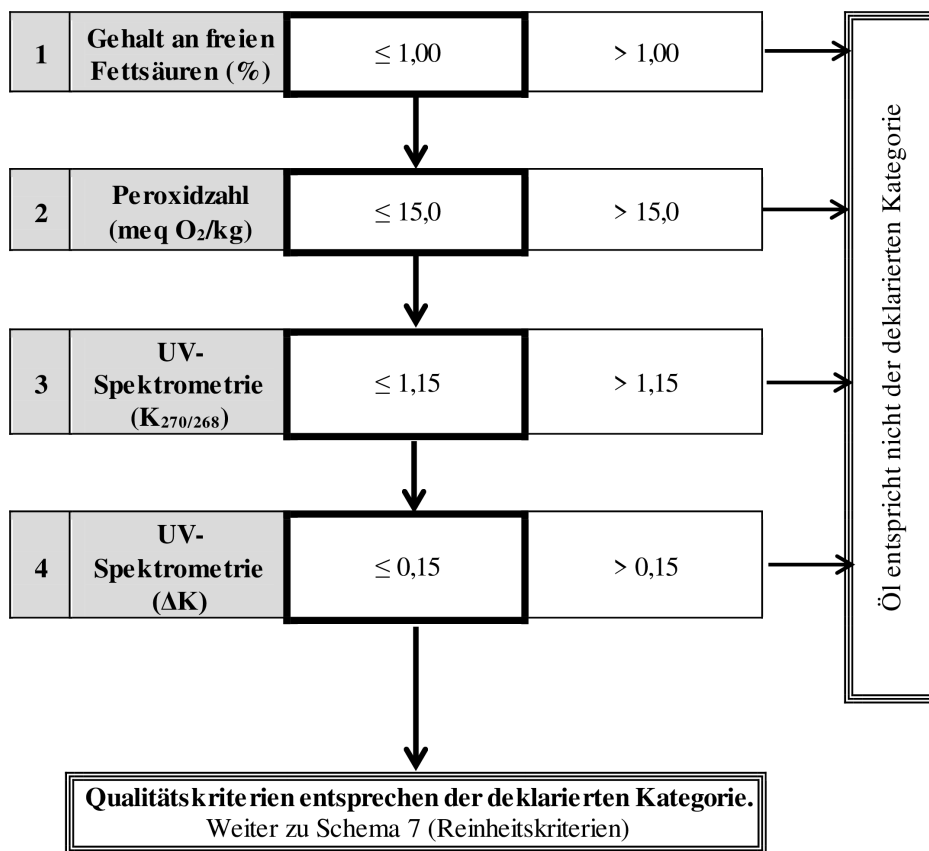
Raffiniertes Olivenöl — Qualitätskriterien



▼ B

Schema 6

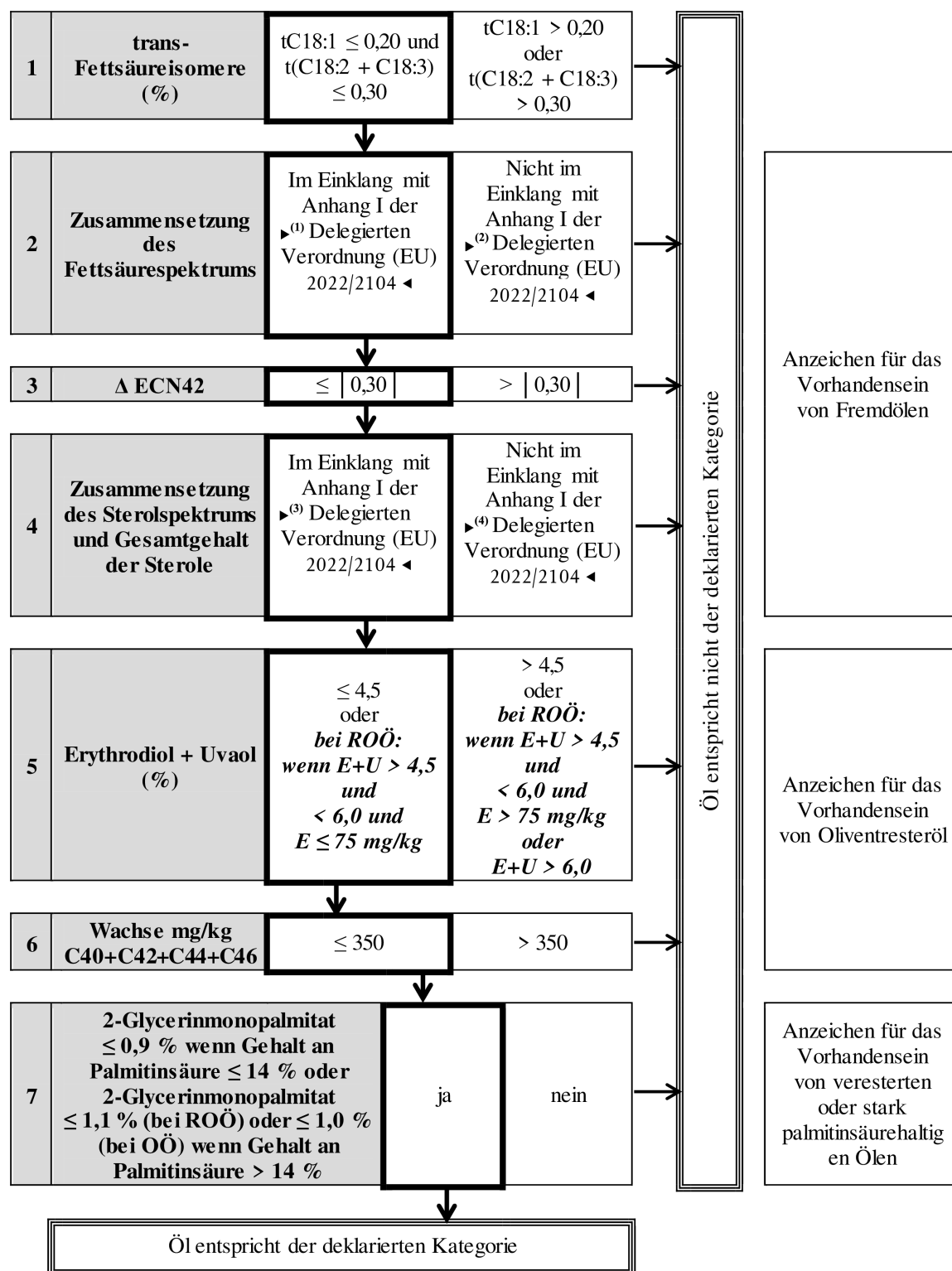
Olivenöl (bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen) — Qualitätskriterien



▼ **B**

Schema 7

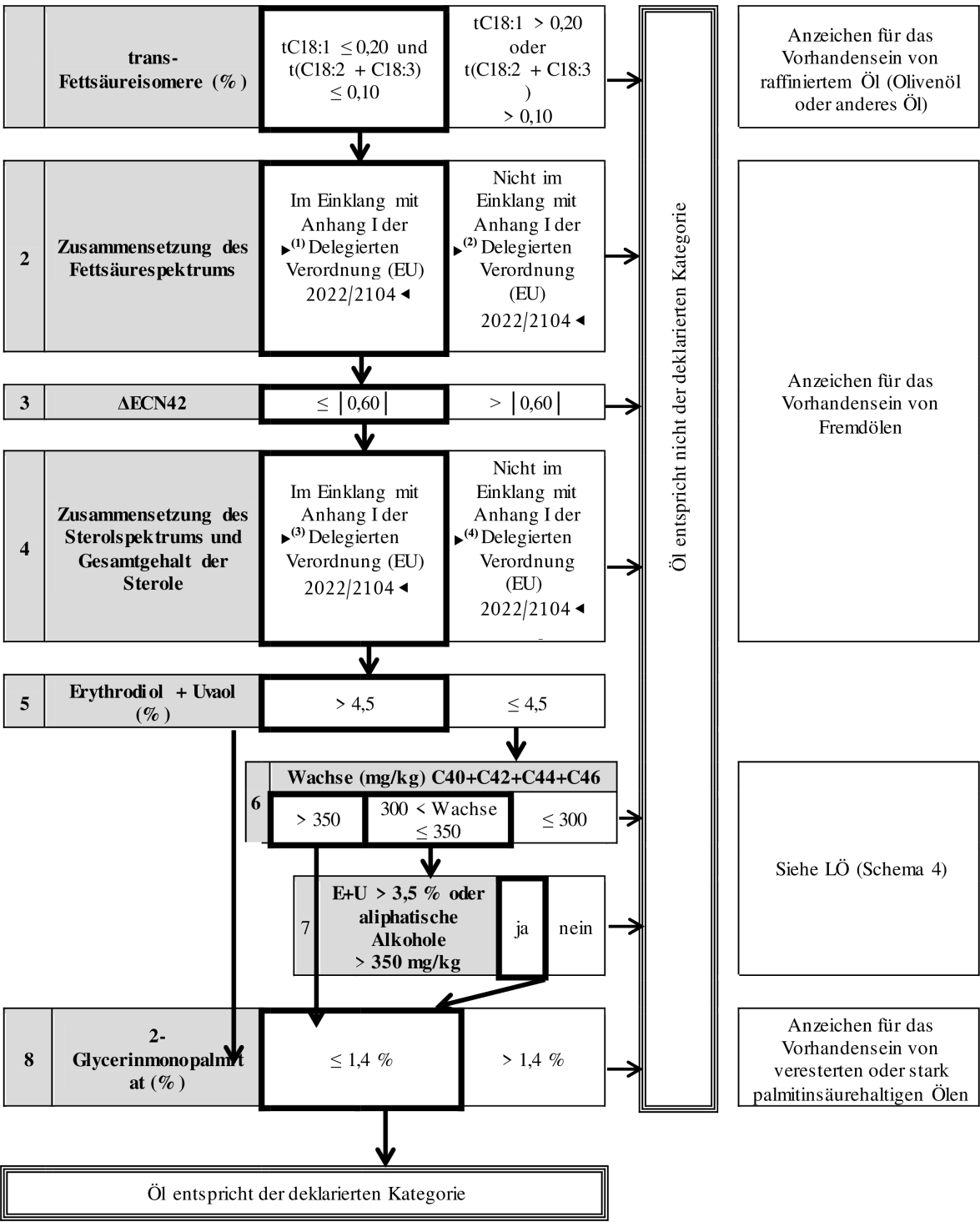
Raffiniertes Olivenöl und Olivenöl bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen — Reinheitskriterien



▼ B

Schema 8

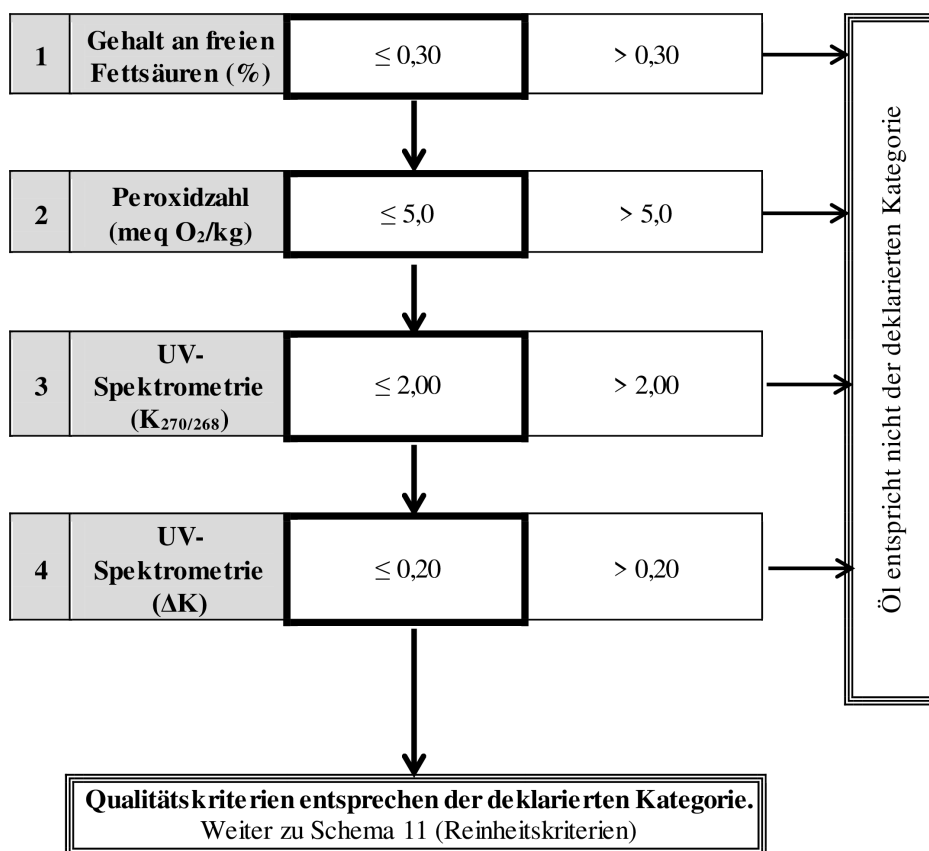
Rohes Oliventresteröl — Reinheitskriterien



► (1) (2) (3) (4) C1

▼ **B**

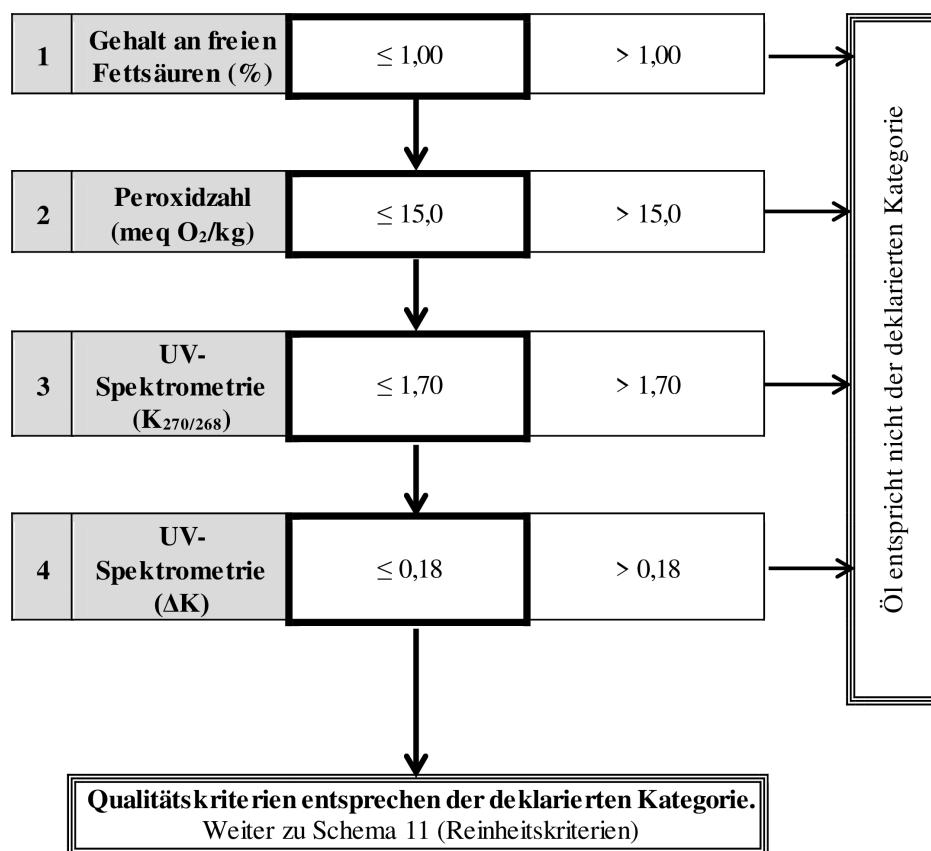
Schema 9

Raffiniertes Oliventresteröl — Qualitätskriterien

▼ B

Schema 10

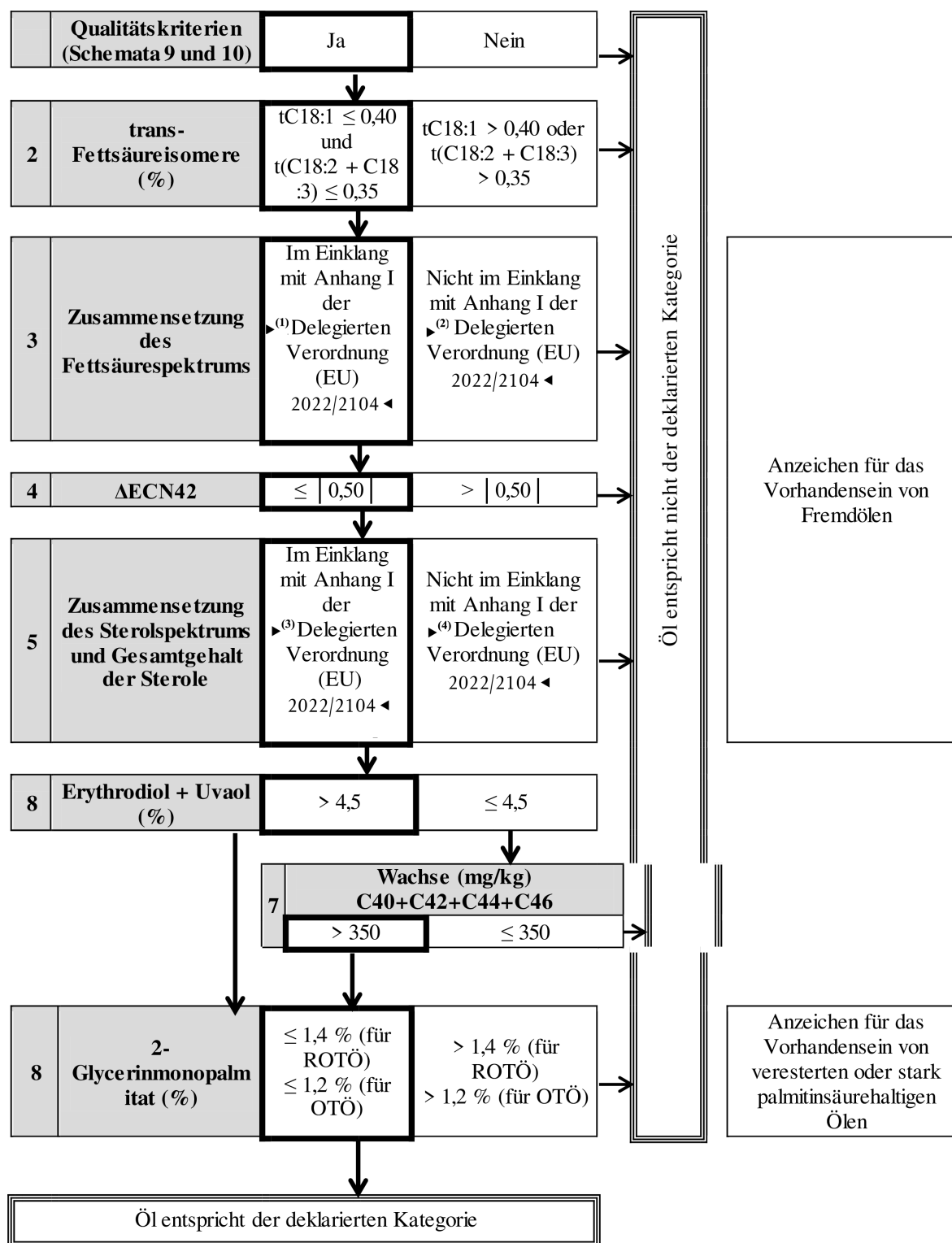
Oliventresteröl — Qualitätskriterien



▼ B

Schema 11

Raffiniertes Oliventresteröl und Oliventresteröl — Reinheitskriterien



*ANHANG IV***Methode zur Messung des Ölgehalts in Olivenölkuchen und Trestern****1. MATERIALIEN****1.1. Geräte**

- Geeigneter Extraktionsapparat mit 200- bis 250-ml-Kolben,
- elektrisch beheiztes Bad (z. B. Sandbad, Wasserbad) oder Heizplatte,
- Analysenwaage,
- Trockenschrank, eingestellt auf höchstens 80 °C,
- elektrischer Trockenschrank mit Thermostat, eingestellt auf $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, der unter Einblasen von Luft oder unter vermindertem Druck betrieben werden kann,
- mechanische Mühle, leicht zu reinigen, mit der die Trester ohne Erwärmung und ohne merkliche Verringerung ihres Gehalts an Wasser, flüchtigen Stoffen oder mit Hexan extrahierbaren Stoffen zerkleinert werden können,
- Extraktionshülse und Watte oder Filterpapier, frei von mit Hexan extrahierbaren Stoffen,
- Exsikkator,
- Sieb, Maschendurchmesser 1 mm,
- Siedesteinchen, zuvor getrocknet.

1.2. Reagenz

Technisches n-Hexan; Rückstand bei vollständiger Verdampfung unter 0,002 g/100 ml.

2. VERFAHREN**2.1. Vorbereitung der Analyseprobe**

Die Probe wird, wenn nötig, in der zuvor gut gereinigten mechanischen Mühle so weit gemahlen, dass die Teilchen vollständig das Sieb passieren können.

Etwa ein Zwanzigstel der Probe ist zur Reinigung der Mühle zu benutzen; dieses Mahlgut ist zu verwerfen. Der Rest ist fein zu mahlen, das Mahlgut aufzufangen, sorgfältig zu mischen und unverzüglich zu analysieren.

2.2. Testmenge

Etwa 10 g der Probe werden nach dem Mahlen auf 0,01 g genau für die Untersuchung abgewogen.

2.3. Vorbereitung der Extraktionshülse

Die Probe wird in die Hülse gegeben und diese mit einem Wattebausch verschlossen. Bei Verwendung von Filterpapier wird das Mahlgut darin eingeschlagen.

2.4. Vortrocknung

Wenn die Trester sehr feucht sind (d. h. Gehalt an Wasser und flüchtigen Stoffen größer als 10 %), ist vorzutrocknen, wobei die gefüllte Hülse (bzw. das Filterpapier) so lange wie nötig in den auf höchstens 80 °C geheizten Trockenschrank gestellt wird, um den Gehalt an Wasser und flüchtigen Stoffen auf unter 10 % zu senken.

▼B**2.5. Vorbereitung des Kolbens**

Der Kolben, der ein bis zwei Siedesteinchen enthält, die zuvor im Trockenschrank bei $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ getrocknet und danach mindestens eine Stunde lang im Exsikkator abgekühlt wurden, wird auf 1 mg genau gewogen.

2.6. Erste Extraktion

Die Hülse (bzw. das Filterpapier) mit der Probe wird in den Extraktionsapparat gestellt, die benötigte Menge Hexan in den Kolben gegeben, der Kolben an den Extraktionsapparat angeschlossen und das Ganze auf das elektrische Heizbad gestellt. Die Heizung ist so einzustellen, dass der Rückfluss mindestens drei Tropfen in der Sekunde beträgt (mäßiges, nicht heftiges Sieden). Nach vierstündiger Extraktion abkühlen lassen. Die Hülse wird aus dem Extraktionsapparat genommen und in einen Luftstrom gestellt, um den größten Teil des Lösungsmittels, mit dem sie durchtränkt ist, zu entfernen.

2.7. Zweite Extraktion

Der Inhalt der Hülse wird in die Mikrokugelmühle entleert und so fein wie möglich gemahlen. Das Mahlgut wird ohne Mengenverlust in die Hülse zurückgegeben und diese wieder in den Extraktionsapparat gestellt.

Es wird nochmals zwei Stunden extrahiert, wobei der den ersten Extrakt enthaltende Kolben verwendet wird.

Die im Extraktionskolben enthaltene Lösung muss klar sein. Wenn nicht, ist sie über Filterpapier zu filtrieren, wobei der erste Kolben und das Filterpapier mehrmals mit Hexan gewaschen werden. Das Filtrat und die Waschflüssigkeit werden in einem zweiten, zuvor getrockneten und auf 1 mg genau abgewogenen Kolben aufgefangen.

2.8. Entfernung des Lösungsmittels und Wiegen des Extrakts

Durch Destillieren auf dem elektrischen Heizbad wird der größte Teil des Lösungsmittels entfernt. Die letzten Lösungsmittelspuren werden durch 20-minütiges Erhitzen des Kolbens im Trockenschrank bei $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ beseitigt. Die Beseitigung der Lösungsmittelreste wird durch zeitweiliges Einführen eines Luftstroms oder besser eines Inertgasstroms oder durch Arbeiten unter vermindertem Druck erleichtert.

Den Kolben lässt man wenigstens eine Stunde im Exsikkator abkühlen und wiegt ihn dann auf 1 mg genau.

Danach wird der Kolben erneut 10 Minuten unter den gleichen Bedingungen erhitzt, im Exsikkator abgekühlt und gewogen.

Der Unterschied zwischen den beiden Wägungen darf 10 mg nicht überschreiten. Ist dies nicht der Fall, ist erneut 10 Minuten zu erhitzen, dann wieder abkühlen zu lassen und zu wiegen, bis der Gewichtsunterschied höchstens 10 mg beträgt. Das letzte Gewicht des Kolbens wird notiert.

Für jede Untersuchung werden mit der gleichen Probe zwei Bestimmungen durchgeführt.

3. MESSERGEBNISSE**3.1. Berechnung und Formel**

- a) Der Extrakt des Rohprodukts lässt sich in Gewichtsprozenten durch nachstehende Formel berechnen:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

Darin bedeuten:

S = Gewichtsprozent des Extrakts des Rohprodukts,

m_0 = Gewicht der Untersuchungsprobe in g,

m_1 = Gewicht des Extrakts nach der Trocknung in g.

▼ B

Als Ergebnis ist das arithmetische Mittel aus den beiden Bestimmungen zu nehmen, falls die Bedingungen der Wiederholbarkeit erfüllt sind.

Das Ergebnis wird auf eine Dezimalstelle genau angegeben.

- b) Der Extrakt, bezogen auf den Trockenstoff, lässt sich berechnen durch die Formel:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{Extrakt in\% Fett, bezogen auf den Trockenstoff}$$

Darin bedeuten:

S = Gewichtsprozent des Extrakts des Rohprodukts (vgl. Buchstabe a),

U = sein Gehalt an Wasser und flüchtigen Stoffen.

3.2. Wiederholbarkeit

Die Differenz zwischen den Ergebnissen von zwei gleichzeitig oder schnell nacheinander von ein und demselben Analytiker vorgenommenen Bestimmungen darf nicht mehr als 0,2 g Hexan-Extrakt je 100 g Probe betragen.

Andernfalls ist die Analyse mit zwei weiteren Untersuchungsproben zu wiederholen. Liegt die Differenz wieder über 0,2 g, so ist als Ergebnis das arithmetische Mittel aus allen vier Bestimmungen zu nehmen.

ANHANG V

Formular für die Meldung der Ergebnisse der Konformitätskontrollen gemäß Artikel 14 dieser Verordnung entsprechend der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission

				Kennzeichnung						Chemische Parameter			Organoleptische Merkmale ⁽⁴⁾			Endergebnis	
Stichprobe	Kategorie	Ursprungsland	Ort der Inspektion ⁽¹⁾	Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	Ursprungsort	Lagerbedingungen	Falsche Informationen	Lesbarkeit	K/NK ⁽³⁾	Parameter außerhalb der Grenzwerte J/N	Wenn ja, Angabe der Parameter ⁽²⁾	K/NK ⁽³⁾	Fehlermedian	Fruchtigkeitsmedian	K/NK ⁽³⁾	Erforderliche Maßnahme	Sanktion

⁽¹⁾ Binnenmarkt (Mühle, Abfüller, Einzelhandel), Ausfuhr, Einfuhr.
⁽²⁾ Jedes Merkmal von Olivenöl gemäß Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2104 erhält einen Code.
⁽³⁾ Konform/Nicht konform.
⁽⁴⁾ Nur für native Olivenöle im Sinne von Anhang VII Teil VIII Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erforderlich.