



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Overensstemmelseskontrol af olivenolie 2021-2022 og 2022-23

J. nr.: 2021-29-61-00328 / 2022-29-61-00431

BAGGRUND OG FORMÅL

Formålet med projektet er at undersøge kvaliteten af olivenolie i Danmark samt følge op på de tidligere resultater ved kontrol af olivenolie.

Baggrunden for projektet er, at EU-medlemslandene er forpligtet til at gennemføre en årlig kontrol af olivenolie, jf. artikel 2 og artikel 3 i Kommissionens gennemførelsesforordning ((EU) 2022/2105 af 29. juli 2022 om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie. Det fremgår af stk. 3, at *”Medlemsstaterne sørger for, at der med passende hyppighed udføres overensstemmelseskontrol, der er selektiv, dvs. bygger på en risikoanalyse, for dermed at sikre, at den afsatte olivenolie svarer til den anmeldte kategori.”*, og at der *”udføres mindst én overensstemmelseskontrol pr. 1 000 ton olivenolie, der afsættes i medlemsstaten pr. år.”* Resultaterne af kontrollen indberettes til Kommissionen pr. 31. maj det efterfølgende år.

EU-Projektet omfatter både en analytisk kontrol og en mærkningskontrol. Den analytiske kontrol omfatter kemisk analyse af en række parametre samt organoleptisk vurdering.

Projektet blev ikke gennemført i 2020 p.g.a. corona-situationen. Begge projekter blev gennemført i to omgange i 2022; hhv. forår og efterår. Projektet gennemført forår 2022 blev rapporteret til Kommissionen i maj 2022, idet det gjorde det ud for kontrollen for 2021.

Regler

Reglerne, som var gældende på tidspunktet for projektets forløb, var følgende:

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie.

Ovenstående regler, er efterfølgende blevet erstattet af følgende lovgivning:

[Kommissionens gennemførelsesforordning \(EU\) 2022/2105 af 29. juli 2022](#) om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie.

[Kommissionens delegerede forordning \(EU\) 2022/2104 af 29. juli 2022](#) om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår handelsnormer for olivenolie og om ophævelse af Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012.

Overtrædelse af handelsnormerne for olivenolie straffes med hjemmel i Landbrugsstøttelovens § 23, nr. 5.

Der er tale om opdaterede regelsæt, men der er ikke substansændringer i de gældende regelsæt i forhold til reglerne, der var gældende på tidspunktet, hvor projektet forløb.



METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Analysemetoderne, der anvendes til bestemmelse af de kemiske parametre for olivenolie fremgår af bilag I til [Kommissionens gennemførelsesforordning \(EU\) 2022/2105 af 29. juli 2022](#) om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie.

Metoden til gennemførelse af organoleptisk vurdering gennemføres efter en fremgangsmåde fastsat af Det Internationale Olivenråd (IOC). Vurderingen skal foretaget af et panel, der er godkendt af en myndighed i EU, og som fremgår af List of Approved Panels according to Article 10 of Commission implementing Regulation 2022/2105.

Fødevarestyrelsen har med hjemmel i artikel 37 i kontrolforordningen (forordning (EU) 2017/625), som vedrører *Udpegelse af officielle laboratorier*, udpeget Eurofins Steins Laboratorium til at varetage analyserne af prøverne.

Prøver

Første prøveomgang:

Der blev udtaget seks prøver i perioden 1.-25. november 2022. Alle prøver af olier mærket ekstra jomfruolivenolie, og alle prøver blev taget i engrosledet.

Anden prøveomgang:

Der blev udtaget syv prøver i perioden 1.-15. marts 2022. Alle prøver af olier mærket ekstra jomfruolivenolie, og alle prøver blev taget i engrosledet.

Resultater

Første prøveomgang:

Kemiske parametre: alle seks prøver overholdt de kemiske parametre.

Organoleptisk vurdering:

- fem prøver opfyldte kriterierne for ekstra jomfruolivenolie.
- én opfyldte ikke kriterierne for ekstra jomfruolivenolie, men opfyldte kriterierne for jomfruolivenolie. Den pågældende virksomhed anmodede om kontrolanalyser. Prøverne til kontrolanalyserne kunne ikke analyseres, og på denne baggrund blev partiet accepteret som ekstra jomfruolivenolie.

Mærkningsfejl: I tre af prøverne blev der konstateret mærkningsfejl.

Anden prøveomgang:

Kemiske parametre: alle seks prøver overholdt de kemiske parametre.

Organoleptisk vurdering:

- fem prøver opfyldte kriterierne for ekstra jomfruolivenolie.
- to opfyldte ikke kriterierne for ekstra jomfruolivenolie, men opfyldte kriterierne for jomfruolivenolie.
Én virksomhed tog analyseresultatet til efterretning. Én virksomhed anmodede om kontrolanalyser. Resultatet af kontrolanalyserne viste fortsat, at prøven ikke levede op til kravene til ekstra jomfruolivenolie.

Mærkningsfejl: I fire af prøverne blev der konstateret mærkningsfejl.



KONKLUSION OG VURDERING

Fødevarestyrelsen har fuldt op over for relevante virksomheder efter styrelsens retningslinjer. Der er ikke i forbindelse med kontrolprojektet konstateret forhold, der giver mistanke om svindel med olivenolie.

Projektleder: Erik Andersen, Kemi og fødevarekvalitet
Kontaktperson:

Dato: 3. juli 2024