



## PROJEKTER - SLUTRAPPORT

**Titel:** Overensstemmelseskontrol af olivenolie 2023-24

**J. nr.:** 2023-29-61-00449

---

### 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.

Projektet omfatter både en analytisk kontrol og en mærkningskontrol.

#### Regler

- 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.
- Bekendtgørelse af lov om administration af Det Europæiske Fællesskabs forordninger om ordninger under Den Fælles Landbrugspolitik finansieret af Den Europæiske Garantifond for Landbruget m.v. (landbrugsstøtteleven)
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne.

---

### 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 foretages 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.



## Mærkning

Mærkningen på emballagen af de udtagne prøver vurderes af projektgruppen for overholdes af reglerne om mærkning af olivenolie, som er fastsat i [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](#) samt for overholdelse af de generelle mærkningsregler, som fremgår af [Europa-Parlamentets og Rådets forordning \(EU\) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne](#), samt, hvis relevant, en vurdering af anmærkning, typisk hvor der er tale om produkter, der er mærket efter reglerne om mærkning af økologiske fødevarer eller fødevarer mærket af reglerne om beskyttede orindelsesbetegnelser (BOB) eller beskyttede geografiske betegnelser (BGB).

## Prøver

Der blev udtaget seks prøver i perioden 20.-30. november 2023. Alle prøver blev taget af olier mærket ekstra jomfruolivenolie, og alle prøver blev taget i engrosledet.

Hvis den organoleptiske viser, at prøven ikke overholder kriterierne for den mærkede kategori af olivenolie, kan virksomheden, hvor prøven er taget, anmode om, at der gennemføres to kontrolanalyser af andre paneler, hvoraf de ene panel skal være et panel i det EU-land, hvor olien er produceret. Fem prøver blev omfattet af kontrolanalyser.

## Resultater

Resultaterne af analyserne af prøverne kan illustreres i denne tabel:

Prøve	Kemiske parametre	Organoleptisk kriterier				Mærkning		
		Første analyse	Kontrolanalyser		Samlet	2022/2104 <sup>1</sup>	1169/2011	Øko / BOB/BGB
			Panel 1	Panel 2				
1	+	÷	÷	÷	÷	+	+	
2	+	÷	÷	+	÷	+	+	+
3	+	÷	÷	÷	÷	+	+	+
4	+	÷	+	+	+	÷	+	
5	+	÷	÷	÷	÷	+	+	+
6	+	÷			÷	+	+	

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Alle prøver overhold de kemiske parametre for ekstra jomfruolivenolie.

Fem ud af de seks prøver levede ikke op til de organoleptiske kriterier i kategorien *ekstra jomfruolivenolie*, men alle prøve opfyldte kriterierne i kategorien *jomfruolivenolie*.

Det bemærkes, at den første vurdering af de organoleptiske kriterier alle viste, at prøverne ikke opfyldte kriterierne. For fire ud af de fem foretagne kontrolanalyser blev resultatet af den første organoleptiske vurdering bekræftet, men for én analysesvedkommende var den ene vurdering, at kriterierne for ekstra jomfruolivenolie var opfyldt, hvilket imidlertid ikke er tilstrækkeligt til at ændre resultatet af den første vurdering.

Én ud af de 5 kontrolanalyse medførte, at en prøve blev vurderet til at opfylder de organoleptiske kriterier for ekstra jomfruolivenolie.

---

<sup>1</sup> Produkter, der er mærket "ekstra jomfruolivenolie", men som ikke opfylder kriterierne herfor, er principielt fejlmærket, men en sådan fejl indgår ikke i opgørelsen.



Der blev konstateret en enkelt fejl i mærkningen efter reglerne om mærkning af olivenolie.

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: Erik Andersen, Kemi og fødevarekvalitet

Dato: