



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Titel: Overensstemmelseskontrol af olivenolie 2018

J. nr.: 2019-29-61-00155

BAGGRUND OG FORMÅL

Danmark er, som de øvrige EU-medlemsstater, forpligtet til at gennemføre en årlig overensstemmelseskontrol af olivenolie, der markedsføres på det hjemlige marked. Ved kontrollen undersøges, om de pågældende produkter overholder de specifikationer, der gælder for den kategori af olivenolie, der fremgår af mærkningen. Der gennemføres to typer af undersøgelser; en kemisk analyse og en organoleptisk vurdering. Den kemiske analyse omfatter op til 10 forskellige analyser af kemiske parametre, mens den organoleptiske vurdering omfatter 2 typer af vurderinger.

Desuden kontrolleres, om mærkningen af de pågældende produkter er korrekt, både i forhold til de specifikke regler om mærkning af olivenolie og de generelle regler om mærkning af fødevarer.

REGLER

- 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
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter
- Bekendtgørelse nr. 1355 af 27/11/2015 om mærkning m.v. af fødevarer

METODE OG RESULTATER

Analysemetode Analysemetoderne fremgår af bilag II-XX til Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991. Hvis en prøve falder på en organoleptisk vurdering, kan den virksomhed, hvor prøven er udtaget, anmode om, at der foretages to yderligere vurderinger af andre laboratorier end det, der foretog den første vurdering ("kontrolprøver", som ikke må forveksles med begrebet "kontraprøver").

Fødevestyrelsen anvender udenlandske laboratorier til gennemførelse af både den kemiske analyse og den organoleptiske vurdering.

Mærkningskontrollen blev foretaget af Rejseholdet med bistand fra fagkontoret (Kemi og Fødevekvalitet).

Prøver Der blev udtaget 10 prøver af produkter, der alle var mærket med "ekstra jomfruolivenolie".

Resultater

Kemiske parametre: Alle 10 prøver overholdt de kemiske parametre for ekstra jomfruolivenolie.

Organoleptisk analyse:

1 prøve blev vurderet som ekstra jomfruolivenolie.

8 prøver blev vurderet som "jomfruolivenolie".



Fødevarestyrelsen modtog ikke et resultatet for den sidste prøve.

Af de 8 prøver, der blev vurderet som jomfruolivenolie, blev de 3 efter anmodning fra de virksomheder, hvor prøverne var taget, sendt til kontrolanalyse hos andre laboratorier end det, der havde gennemført de første analyser.

Resultatet af disse kontrolprøver var, at

- for ét produkt blev begge kontrolprøver vurderet til jomfruolivenolie,
- for ét produkt blev den ene kontrolprøve vurderet som ekstra jomfruolivenolie, mens den anden prøve blev vurderet som jomfruolivenolie.
- for ét produkt blev begge kontrolprøver vurderet til jomfruolivenolie,

Resultatet af kontrollen er rapporteret til EU-Kommissionen.

Myndighederne i de EU-lande, hvor produkterne er tappet, er oplyst om resultatet af kontrollen ved EU-systemet om Administrativ Assistance og Samarbejde¹.

Mærkningskontrol:

Der blev konstateret mærkningsfejl på 5 af de 10 produkter, der indgik i projektet. Mærkningsfejlene omfattede utilstrækkelig angivelse af oprindelse, forkert anvendelse af anprisning om koldpresning samt manglende angivelse af obligatoriske oplysninger (varebetegnelse) på dansk.

Table 1. Sammenfatning af kontrolresultaterne

Tappet i	Oprindelsesland	Resultat kemi	Resultat organoleptik	Kontrolprøve	Mærkningsfejl
Grækenland	Grækenland	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie	Jomfru / ekstra jomfru	
Italien	Italien	Ekstra jomfru-olivenolie	Ekstra jomfru-olivenolie		X
	Spanien	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie		X
Frankrig	Tunesien	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie		X
Grækenland	Grækenland	Ekstra jomfru-olivenolie			X
Spain	Spain	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie	Bomolie / ekstra jomfru	X
	Blandet EU og ikke-EU oprindelse	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie		
Italien	Italien	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie	Jomfru / jomfru	
Tyrkiet	Tyrkiet	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie		
Grækenland	Grækenland	Ekstra jomfru-olivenolie	Jomfru-olivenolie		

¹ [Administrative Assistance and Cooperation](#) (AAC) system



KONKLUSION OG VURDERING

Der blev udtaget prøver af 10 produkter mærket Ekstra jomfruolivenolie. Resultaterne af kontrolle kan sammenfattes til:

- Alle prøver opfyldte de kemiske parametre;
- 8 prøver kunne ved den organoleptiske vurdering ikke leve op til kravene
- I 5 af 5 produkter overholdte alle mærkningskrav, men der var mærkningsfejl på 5 af produkterne.
- Ingen prøver overholdte alle krav (mærkning, organoleptik og kemiske parametre).

Fødevarestyrelsen har fuldt op over for relevante virksomheder, og virksomhedernes dokumentation for kvaliteten af de omfattede produkter er vurderet. Hvis dokumentationen ikke er fundet tilstrækkelig er det indskærpet, at virksomheden skal indføre procedurer, som sikrer at indholdet af deres olivenolie lever op til olivenoliereglerne

Det bemærkes, at for 3 af prøvernes vedkommende efter anmodning fra de pågældende virksomheder blev foretaget kontrolprøver med hensyn til de organoleptiske kriterier. I alle tre tilfælde kunne kontrolanalyserne ikke bekræfte demn mærkede kategori (ekstra jomfruolivenolie).

Der er ikke i forbindelse med kontrolprojektet konstateret forhold, der giver umiddelbart giver mistanke om svindel med olivenolie, og en eventuel videre opfølgning på resultaterne skal i givet fald gennemføres af myndighederne i producentlandet.

Projektleder: Erik Andersen
Kontaktperson: Erik Andersen

Dato: 27.08.2019