

Kontrolsystemer for olivenolie i EU

En omfattende ramme, men anvendelsen af den er uensartet



DEN
EUROPÆISKE
REVISIONSRET

Indhold

Punkt

01-17 | **Hovedbudskaber**

01-05 | Hvorfor dette område er vigtigt

06-17 | Hvad vi konstaterede og anbefaler

18-01 | **Et nærmere blik på vores bemærkninger**

18-49 | Medlemsstaterne anvender ikke fuldt ud den retlige ramme for overensstemmelseskontrol af olivenolie

20-26 | Der findes en omfattende retlig ramme for overensstemmelseskontrol af olivenolie

27-40 | Medlemsstaterne opfylder ikke altid alle kravene

41-46 | De fleste tilfælde af manglende overholdelse, som medlemsstaterne konstaterer, opdages ved organoleptisk vurdering og vedrører kvalitetsforringelse

47-49 | Kommissionen har kun et delvist overblik over medlemsstaternes kontrolsystemer

50-66 | EU's kontrolsystemer vedrørende forurenende stoffer i olivenolie har visse mangler

52-57 | EU's kontrolsystemer vedrørende pesticidrester i olivenolie fungerer godt

58-64 | EU's kontrolsystemer vedrørende andre forurenende stoffer er mindre udviklede end systemerne vedrørende pesticider

65-66 | Olivenolie importeret fra lande uden for EU kontrolleres ikke systematisk for pesticider og andre forurenende stoffer

67-84 | EU's retlige ramme og sporbarhedskontrol gør det ikke altid muligt at identificere et produkts oprindelse

69-74 | Kommissionen fastsætter retlige krav vedrørende sporbarhed, men har ikke defineret, hvordan medlemsstaterne skal kontrollere opfyldelsen af dem

- 75-80 | Medlemsstaterne kontrol af olivenolie omfatter sporbarhed, men verifikationsniveauet varierer
- 81-84 | Resultaterne af sporbarhedsundersøgelsen i vores casestudie: Nogle olivenoliers oprindelse kunne ikke spores

Bilag

Bilag I - Om revisionen

Politikramme

Roller og ansvar

Revisionens omfang og revisionsmetoden

Bilag II - Oversigt over relevante kvalitets- og renhedsparametre for ekstra jomfruolie og analysemetoder

Bilag III - Casestudie

Bilag IV - Potentielle kilder til forurening af olivenolie

Bilag V - Forurenende stoffer, som medlemsstaterne medtager i deres kontrolplaner vedrørende kategorien "fedtstoffer og olier"

Forkortelser

Glossar

Kommissionens svar

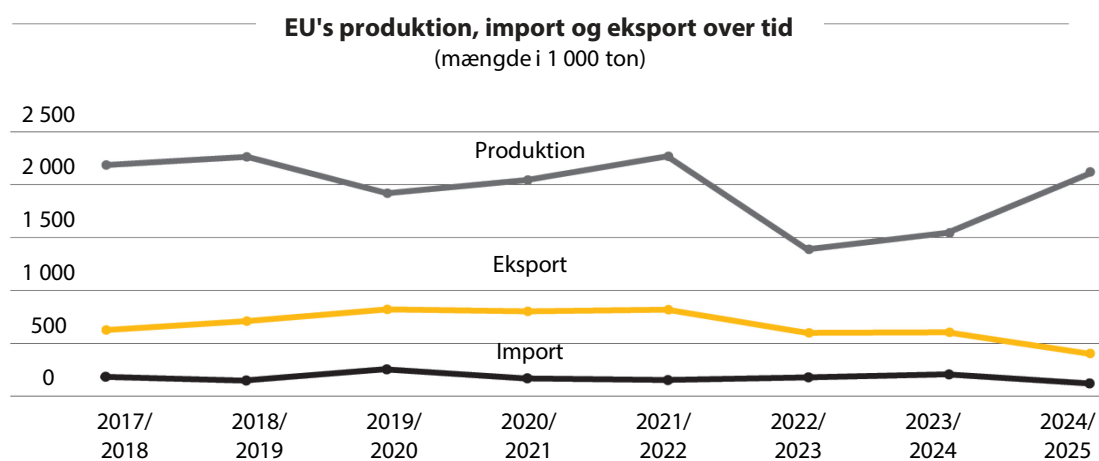
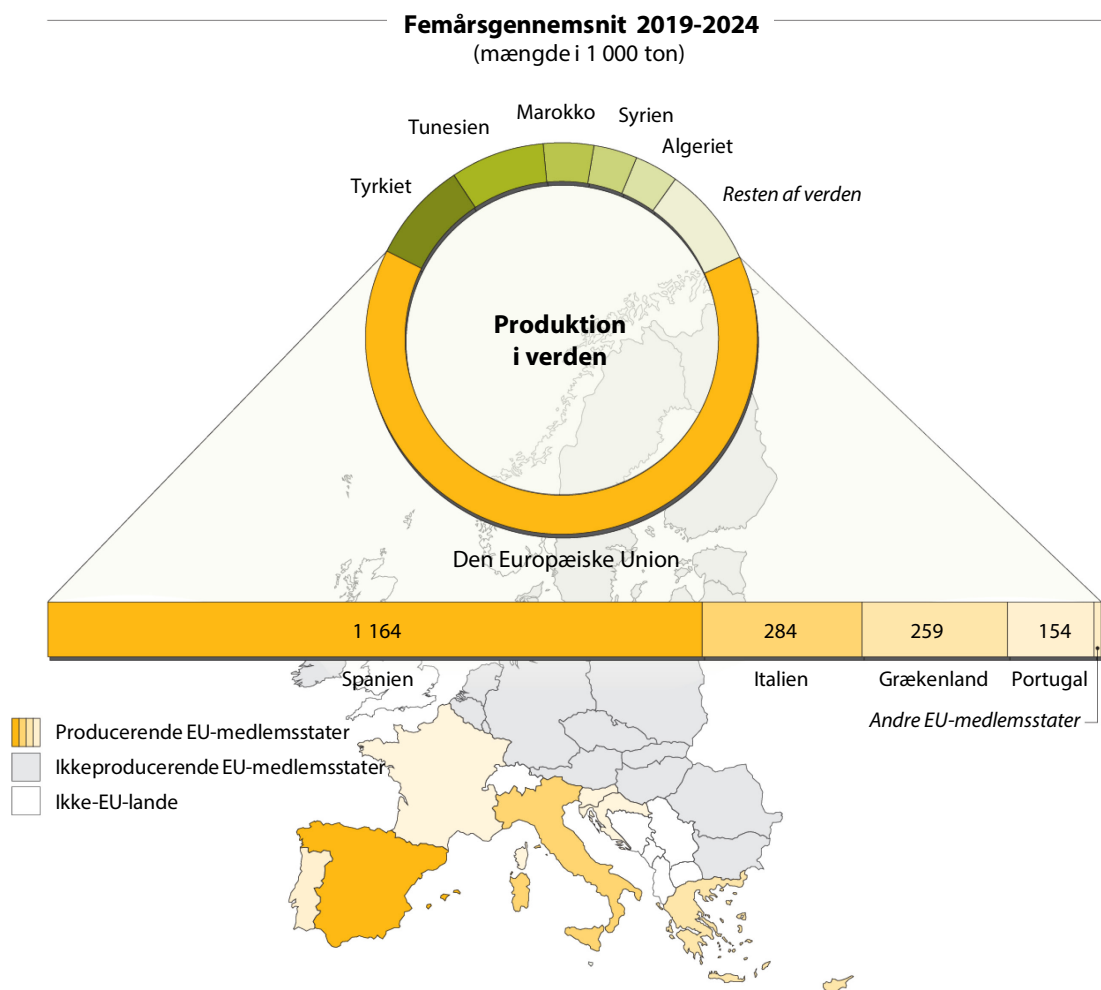
Tidslinje

Revisionsholdet

Hovedbudskaber

Hvorfor dette område er vigtigt

- 01** Olivenolie er et flagskibsprodukt for Den Europæiske Union (EU), som er verdens førende producent, forbruger og eksportør af olivenolie. [Figur 1](#) indeholder nærmere oplysninger om EU's produktion af og handel med olivenolie. EU's ry for ægte olivenolie af høj kvalitet er ikke blot vigtigt økonomisk, men også ud fra et kulturelt og folkesundhedsmæssigt perspektiv. Mange EU-borgere anvender olivenolie i deres daglige kost, så det er afgørende, at de kan stole på kvaliteten og ægtheden af de produkter, de køber. Dette er særlig vigtigt, når det drejer sig om ekstra jomfruolie, der markedsføres til en højere pris end andre olier, og som derfor skal opfylde høje standarder for at retfærdiggøre den pris, forbrugerne betaler.

Figur 1 | Olivenolie i EU


Kilde: Revisionsretten, baseret på data fra [Europa-Kommissionen](#) og [World Population Review](#).

- 02** EU har indført et kontrolsystem for at sikre, at den olivenolie, som forbrugerne kan købe i EU, er ægte (dvs. at den ikke indeholder andre olier, og at den har den kvalitet og renhed, som kræves i den angivne kategori), at den ikke bringer forbrugernes sundhed i fare (nærmere bestemt at den ikke indeholder forurenende stoffer), og at dens oprindelse (som angivet på etiketten) kan verificeres (jf. [figur 2](#)).

Figur 2 | EU's kontrolsystemer for olivenolie



Kilde: Revisionsretten.

- 03** Europa-Kommissionen ("Kommissionen") er ansvarlig for at fastlægge de lovgivningsmæssige rammer, og medlemsstaterne er ansvarlige for at sikre, at olivenolien opfylder både fødevarer sikkerhedskravene og EU's krav vedrørende markedsføring af olivenolie (også kaldet "handelsnormer" (jf. [bilag I](#), punkt [05](#)). Det er medlemsstaternes ansvar at oprette et nationalt kontrolsystem og foretage risikobaseret kontrol. Medlemsstaterne skal også have et sanktionssystem for manglende overholdelse af handelsnormerne for olivenolie og fødevarer sikkerhedskravene. Sanktioner skal være effektive, stå i et rimeligt forhold til overtrædelsen og have afskrækkende virkning.
- 04** Vi gennemførte denne revision på grund af olivenoliesektorens betydning for EU (jf. punkt [01](#)). Med revisionen forventer vi at bidrage til at forbedre kontrolrammen for handelsnormer og fødevarer sikkerhedskrav vedrørende olivenolie samt medlemsstaternes gennemførelse heraf.

- 05** Formålet med denne revision var at vurdere, om EU's kontrolsystemer er udformet med henblik på at sikre, at den olivenolie, der sælges i EU, er ægte, sikker og sporbar. Vi vurderede udformningen af kontrolrammen som krævet i EU-lovgivningen samt dens gennemførelse i fire medlemsstater siden 2018: Belgien, Grækenland, Spanien og Italien. Mere præcist vurderede vi, om disse fire medlemsstater udfører den krævede overensstemmelseskontrol (kontrol af, om olivenolien overholder normerne for den angivne kategori og har de forventede kendetegn), kontrol for tilstedeværelse af forurenende stoffer og sporbarhedskontrol vedrørende oliens oprindelse. Yderligere baggrundsoplysninger og nærmere detaljer om revisionens omfang og revisionsmetoden kan findes i [bilag I](#), punkt [09-11](#).

Hvad vi konstaterede og anbefaler

- 06** Vi konstaterede, at EU har en omfattende retlig ramme for overensstemmelseskontrol af olivenolie, men at medlemsstaterne ikke anvender den fuldt ud. Ikke desto mindre havde de ved deres overensstemmelseskontrol konstateret tilfælde af manglende overholdelse. Vi konstaterede også, at medlemsstaterne kun i meget få tilfælde finder forekomster af forurenende stoffer i olivenolie, som ligger over de lovbestemte grænser. Der er dog visse mangler i kontrolsystemerne, hovedsagelig med hensyn til andre forurenende stoffer end pesticider. Vores revision viste endvidere, at sporbarhedskontrol ikke altid gør det muligt at identificere et produkts oprindelse.
- 07** Olivenolie er stærkt reguleret, og der findes et **omfattende sæt EU-regler**, der definerer, hvordan medlemsstaterne skal kontrollere, om en olivenolie tilhører den angivne kategori. Dette omfatter fysisk-kemisk analyse i et laboratorium og en organoleptisk vurdering foretaget af et smagspanel. Medlemsstaterne skal foretage et minimumsantal af kontroller pr. år og planlægge deres kontrol på grundlag af en risikoanalyse. De skal indberette resultaterne af deres kontrol til Kommissionen og have et system med sanktioner og bøder, der er effektive, står i et rimeligt forhold til overtrædelsen og har afskrækkende virkning (punkt [20-24](#)).
- 08** **EU-reglerne overholdes imidlertid ikke altid.** Vi konstaterede i nogle af de medlemsstater, vi besøgte, at de ikke udfører minimumsantallet af kontroller, at de udfører ufuldstændige laboratorieanalyser, eller at de udelukker dele af markedet fra deres risikoanalyser. De medlemsstater, vi besøgte, supplerer dog den overensstemmelseskontrol, som EU kræver, med andre typer kontrol. Sanktionerne og bøderne for manglende overholdelse er ikke altid effektive eller afskrækkende (punkt [27-40](#)).

- 09 Kommissionen har kun et delvist overblik** over, hvordan kontrolsystemerne fungerer i medlemsstaterne. Årsrapporterne og møderne med medlemsstaternes myndigheder sikrer ikke udveksling af alle relevante oplysninger (punkt [47-49](#)).



Anbefaling 1

Styrke Kommissionens tilsyn med medlemsstaternes kontrolsystemer for olivenolie

Kommissionen bør styrke sit tilsyn med medlemsstaternes kontrolsystemer ved:

- a) at opfordre medlemsstaterne til at fremlægge relevante oplysninger om deres risikoanalyser, den udførte kontrol (både overensstemmelseskontrol og andre inspektioner) og de sanktioner og bøder, de anvender
- b) at vurdere medlemsstaternes kontrolsystemer, herunder om overensstemmelseskontrollen opfylder EU-kravene
- c) at træffe passende og forholdsmæssige foranstaltninger, når kontrolsystemerne anses for at være utilstrækkelige.

Måldato for gennemførelsen: a) og b) 2027, c) 2028

- 10 De retlige krav til olivenolie er ikke tilstrækkelig klare** på vigtige områder, f.eks. med hensyn til reglerne for blanding af olie fra forskellige høstår, eller hvorvidt det er tilladt at blande ekstra jomfruolie og jomfruolie med henblik på salg som ekstra jomfruolie. Vi konstaterede, at medlemsstaterne har forskellige tilgange, og at disse kan påvirke olivenoliens kvalitetsforringelse over tid (punkt [25-26](#)).



Anbefaling 2

Præcisere reglerne for blanding af forskellige jomfruolier

Kommissionen bør præcisere reglerne for blanding af jomfruolier fra forskellige høstår eller forskellige kategorier.

Måldato for gennemførelsen: 2026

- 11 Resultaterne af overensstemmelseskontrollen** viser, at de fleste tilfælde af manglende overholdelse, som medlemsstaterne konstaterer, opdages ved organoleptiske vurderinger og vedrører oliens kvalitetsforringelse over tid. Angivelse af for sene "bedst før"-datoer og anvendelse af visse produktionspraksis kan bidrage til denne situation (punkt [41-46](#)).
- 12** Med hensyn til fødevarer sikkerhed kontrolleres olivenolie for forskellige typer forurenende stoffer. EU har en klar retlig ramme for kontrol af **pesticider** i olivenolie, som fastsætter, at et minimumsantal af prøver skal analyseres hvert tredje år. Medlemsstaterne foretager kontrol på grundlag af risikoanalyser og finder kun få tilfælde af manglende overholdelse (punkt [52-57](#)).
- 13** Vedrørende **andre forurenende stoffer end pesticider** gælder der færre krav. EU har (vedrørende vegetabiliske olier og fedtstoffer) fastsat maksimalgrænseværdier for nogle forurenende stoffer, men ikke for andre. Desuden kræves der ikke et minimumsantal af kontroller på EU-plan. Medlemsstaterne beslutter, hvilke forurenende stoffer der skal kontrolleres for. De medlemsstater, vi besøgte, dokumenterer ikke altid deres risikoanalyser og begrundet ikke altid deres valg. Siden 2023 har Kommissionen vurderet medlemsstaternes kontrolplaner for fødevarer af ikkeanimalsk oprindelse (herunder olivenolie) (punkt [58-64](#)).
- 14** Selv om EU **importerer** en mængde olivenolie, der svarer til ca. 9 % af dets årlige olivenolieproduktion, er kontrollen for pesticider og andre forurenende stoffer i olivenolie importeret fra lande uden for EU enten ikkeeksisterende eller meget begrænset i de medlemsstater, vi besøgte (punkt [65](#) og [66](#)).



Anbefaling 3

Forbedre vejledningen om kontrol for forurenende stoffer i olivenolie

Kommissionen bør:

- a) pålægge medlemsstaterne at give nærmere oplysninger om deres risikoanalyser, om de forurenende stoffer i olivenolie, som de kontrollerer for, og om hyppigheden af denne kontrol
- b) kræve, at medlemsstaterne udtrykkeligt tager importeret olivenolie i betragtning i deres risikoanalyser.

Måldato for gennemførelsen: 2026

- 15** Grundlæggende **sporbarhed** (efter princippet om "ét led tilbage, ét led frem") er et generelt krav vedrørende alle typer fødevarer, der markedsføres i EU. I henhold til handelsnormerne for ekstra jomfruolie og jomfruolie skal det desuden være muligt at identificere det geografiske område, hvor olivenerne er høstet og møllen er beliggende. Der findes imidlertid **ingen omfattende EU-regler eller -vejledning** om, hvordan og hvornår sporbarhedsaspekter skal kontrolleres (punkt [69-74](#)).



Anbefaling 4

Præcisere kravene vedrørende sporbarhedskontrol og give vejledning herom

Kommissionen bør præcisere og give vejledning om:

- a) hvad sporbarhedskontrollen skal omfatte
- b) hvordan resultaterne af sporbarhedskontrollen skal indberettes.

Måldato for gennemførelsen: 2027

- 16** Medlemsstaterne **kontrollerer generelt sporbarhedsaspekter** både under fødevarer sikkerhedskontrollen og under overensstemmelseskontrollen, men i **forskelligt omfang**. Medlemsstater som Spanien og Italien foretager oprindelseskontrol i alle led i forsyningskæden. De har elektroniske registre til registrering af alle flytninger af oliven eller olivenolie. Formålet med disse registre er at øge gennemsigtigheden og mindske risikoen for svig (punkt [75-80](#)).
- 17** Vedrørende en **stikprøve på 24 ekstra jomfruolier eller jomfruolier** kontrollerede vi, om vi kunne verificere etikettens oprindelsesangivelse. Vi konstaterede, at dette ikke var muligt med hensyn til fire olivenolier, der enten stammede fra mere end én medlemsstat eller var blandet af olier fra lande i og uden for EU. Vores undersøgelse viste også, hvor vanskeligt det er at spore olivenolie ud over de nationale grænser, fordi samarbejdet mellem medlemsstaterne ikke altid er effektivt (punkt [81-84](#)).



Anbefaling 5

Forbedre sporbarheden af olivenolie

Kommissionen bør:

- a) tilskynde medlemsstaterne til og støtte dem i at udvikle registre til registrering af flytninger af oliven og olivenolie
- b) tilskynde medlemsstaterne til og støtte dem i at forbedre kompatibiliteten mellem de forskellige sporbarhedssystemer for at lette grænseoverskridende sporbarhed af oliven og olivenolie.

Måldato for gennemførelsen: 2028

Et nærmere blik på vores bemærkninger

Medlemsstaterne anvender ikke fuldt ud den retlige ramme for overensstemmelseskontrol af olivenolie

- 18** Markedet for olivenolie er stærkt reguleret. Det er underlagt specifik EU-lovgivning¹, der definerer de forskellige olivenolie kategorier og deres kendetegne og fastsætter præcise krav vedrørende markedsføring af olivenolie. Formålet med disse regler er at garantere produkternes kvalitet og bekæmpe svig. Desuden har de til formål at lette handelen og sikre lige vilkår for EU-producenter. Medlemsstaterne er ansvarlige for at oprette et nationalt kontrolsystem og foretage kontrol for at verificere, at olivenolien opfylder disse krav (i det følgende benævnt "overensstemmelseskontrol").

¹ Forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter, [forordning \(EU\) 2022/2104](#) om handelsnormer for olivenolie og [forordning \(EU\) 2022/2105](#) om fastlæggelse af regler for overensstemmelseskontrol af handelsnormer for olivenolie og analysemetoder for kendetegnene for olivenolie.

19 Vi vurderede:

- om der er en klar retlig ramme for kontrol af, at olivenolien overholder handelsnormerne
- om medlemsstaterne har oprettet og anvender:
 - et kontrolsystem til gennemførelse af minimumsantallet af overensstemmelseskontroller af olivenolie under hensyntagen til risikoanalyser
 - en ordning med sanktioner og bøder for manglende overholdelse, som er effektive, står i et rimeligt forhold til overtrædelsen og har afskrækkende virkning
- om overensstemmelseskontrollen er effektiv med hensyn til at identificere tilfælde af manglende overholdelse og de underliggende årsager hertil
- om Kommissionen fører tilsyn med medlemsstaternes systemer til overensstemmelseskontrol og yder støtte til medlemsstaterne.

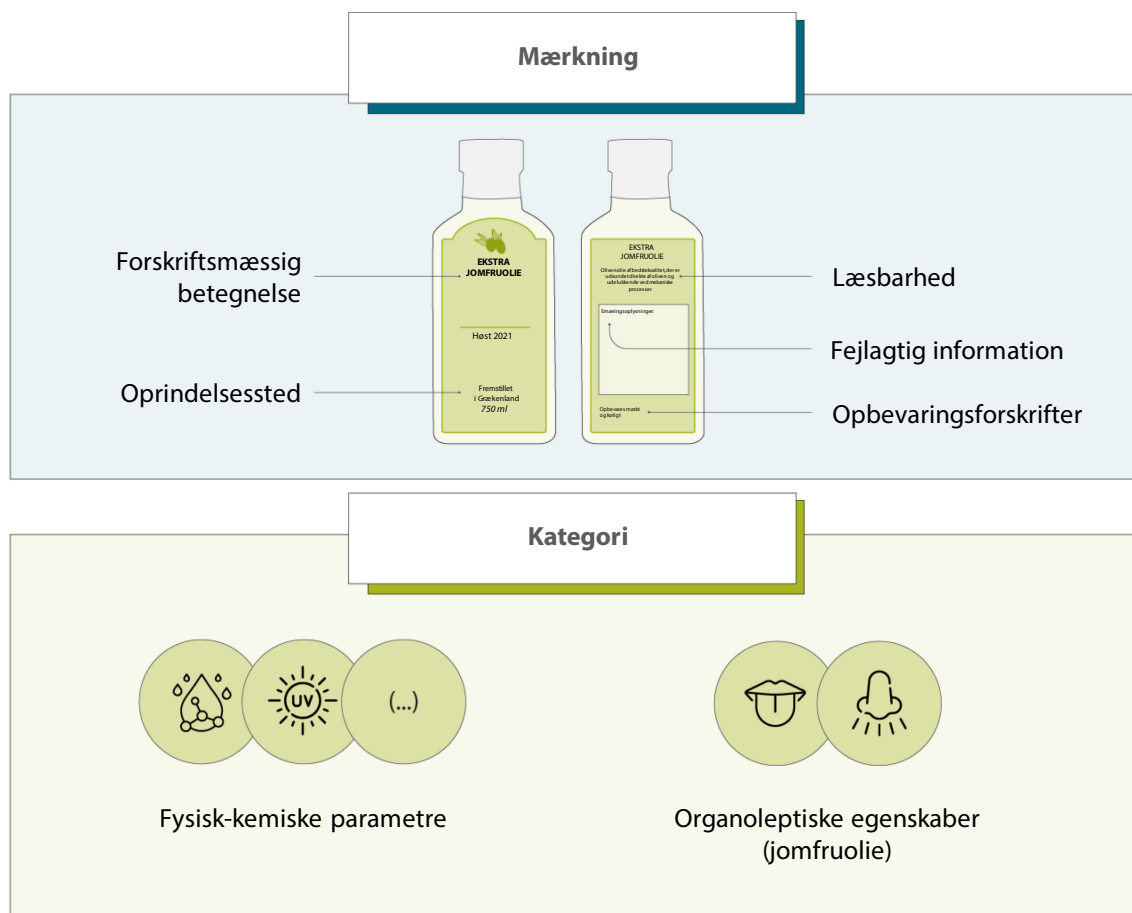
Der findes en omfattende retlig ramme for overensstemmelseskontrol af olivenolie

20 EU-reglerne kræver, at medlemsstaterne foretager et **minimumsantal af overensstemmelseskontroller**, som står i et rimeligt forhold til den markedsførte mængde olivenolie². Medlemsstaterne skal foretage én kontrol pr. 1 000 ton olivenolie. Kommissionen beregner mængden hvert år på grundlag af de officielle data om handel (i og uden for EU) og om forbrug af olivenolie og olie af olivenpresserester, som medlemsstaterne har indberettet, baseret på gennemsnittet for de seneste fem år.

21 Overensstemmelseskontrollen af olivenolie skal udføres efter veldefinerede regler. Den omfatter kontrol af, i) at mærkningen opfylder lovkravene, og at ii) olien tilhører den angivne kategori. En mærkningskontrol er fuldstændig, når fem specifikke elementer er kontrolleret (jf. [figur 3](#)).

² Artikel 3, stk. 2, i [forordning \(EU\) 2022/2105](#).

Figur 3 | Elementer, der skal kontrolleres ved overensstemmelseskontrollen



Kilde: Revisionsretten, baseret på forordning (EU) 2022/2105.

- 22** Ifølge reglerne skal kategorien kontrolleres ved **fysisk-kemisk analyse** af olivenolien i et anerkendt laboratorium og **organoleptisk vurdering** foretaget af et anerkendt smagspanel (jf. [figur 3](#) og [tekstboks 1](#)). For ekstra jomfruolie er der 15 parametre, der skal testes (jf. [bilag II](#)). Lovgivningen giver medlemsstaterne mulighed for at kontrollere overholdelsen af disse parametre enten i vilkårlig rækkefølge (med krav om, at alle testes) eller i den rækkefølge, der er angivet i [forordning \(EU\) 2022/2105](#), indtil en af testene viser, at olien ikke tilhører den angivne kategori. En kategorikontrol anses for fuldstændig, når alle egenskaber er blevet testet, eller når det konstateres, at olien ikke har en af de forventede egenskaber.

Tekstboks 1

Organoleptisk vurdering og smagspaneler



© Yistocking, stock.adobe.com

Handelsnormerne for jomfruolie har siden 1991 omfattet krav om organoleptisk vurdering. Denne vurdering er fuldt reguleret af protokoller og normer vedrørende smagspanelernes sammensætning (herunder om uddannelse og certificering af panelmedlemmer), forberedelsen af prøver (f.eks. om anvendelse af standardiserede farvede glasbeholdere og en temperatur på 28 °C) og vurderingskriterierne (om bedømmelse af positive egenskaber (såsom frugtagtig, bitter og skarp) og negative egenskaber (såsom harsk, muggen/bundfald og mug-fugt)).

Olivenolie er i øjeblikket den eneste fødevarer i EU, for hvilken organoleptisk vurdering udtrykkeligt er krævet og beskrevet i lovgivningen.

- 23** Medlemsstaterne skal planlægge deres overensstemmelseskontrol på grundlag af en **risikoanalyse**³. De kan tage hensyn til en række forskellige faktorer såsom produktens egenskaber (f.eks. kategori, produktionsperiode, emballeringsaktiviteter, opbevaringsforhold, oprindelsesland/bestemmelsesland, transportmiddel), resultater af tidligere kontroller, klager fra forbrugere eller olivenolievirksomhedernes karakteristika. Hver medlemsstat kan beslutte, hvilke faktorer der skal tages i betragtning, og på hvilket trin i produktions- og distributionskæden kontrollen skal finde sted.
- 24** Medlemsstaterne skal indsende en **årsrapport** til Kommissionen med nærmere oplysninger om resultaterne af den overensstemmelseskontrol, der er foretaget det foregående år. Til dette formål skal de anvende den rapporteringsmodel, som Kommissionen stiller til rådighed. De skal også have et **system med sanktioner og bøder**, der er effektive, står i et rimeligt forhold til overtrædelsen og har afskrækkende virkning, og som finder anvendelse, når der konstateres manglende overholdelse af handelsnormerne. EU-lovgivningen definerer ikke, hvilke faktorer der skal tages i betragtning ved vurderingen af alvoren af den manglende overholdelse, eller ved fastlæggelsen af bødernes størrelse.

³ Artikel 3 i [forordning \(EU\) 2022/2105](#).

- 25** [Forordning \(EU\) 2022/2104](#) overlader udtrykkeligt adskillige **beslutninger om fastsættelse af normer til medlemsstaternes skøn**. Det gælder bl.a. fastsættelse af regler for blanding af olivenolie med andre vegetabiliske olier, fastsættelse af mærkningskrav vedrørende angivelse af høståret (jf. [tekstboks 2](#)) og tilladelse af emballagestørrelser for storkøkkener, som overstiger de grænser, der er fastsat i forordningen. Desuden kan medlemsstaterne også fastsætte særlige nationale krav (f.eks. om sporbarhed), der er mere vidtgående, end hvad EU kræver.

Tekstboks 2

Obligatorisk angivelse af høståret i Italien

I Italien er det almindelig praksis, at aftapningsanlæg fastsætter "bedst før"-datoen til en dato 12-18 måneder efter aftapningen, ikke efter knusningen, hvilket kan være vildledende for forbrugerne. For at afhjælpe dette indførte Italien i 2016 et krav om at angive høståret på etiketten, når 100 % af olien stammer fra samme høst (for ekstra jomfruolie og jomfruolie af italiensk oprindelse, som sælges i Italien).

- 26** EU har fastsat omfattende retlige krav vedrørende olivenolie, bl.a. om obligatoriske organoleptiske vurderinger. Ikke desto mindre identificerede vi elementer, der kan have betydning for olivenoliens kvalitetsforringelse over tid, og som medlemsstaterne har forskellige tilgange til (jf. [tekstboks 3](#)). Det drejer sig om følgende:
- blanding af olier fra forskellige høstår - EU-reglerne forbyder ikke blanding af olier fra forskellige høstår, og olivenolievirksomhederne kan selv fastsætte "bedst før"-datoen.
 - manglende præcisering eller vejledning fra Kommissionen om, hvorvidt det er tilladt at blande ekstra jomfruolie og jomfruolie med henblik på salg som ekstra jomfruolie - den nuværende retlige ramme er ikke tilstrækkelig klar, da medlemsstaterne undertiden har fortolket EU-reglerne forskelligt.

Tekstboks 3

Forskellige tilgange i medlemsstaterne

I Grækenland har olivenolievirksomhederne lov til at blande olivenolie fra to forskellige høstsæsoner og anvende "bedst før"-datoen for den seneste sæson. Der findes ingen vejledning for inspektørerne vedrørende, hvordan de skal kontrollere olivenolievirksomhedernes fastsættelse af "bedst før"-datoen.

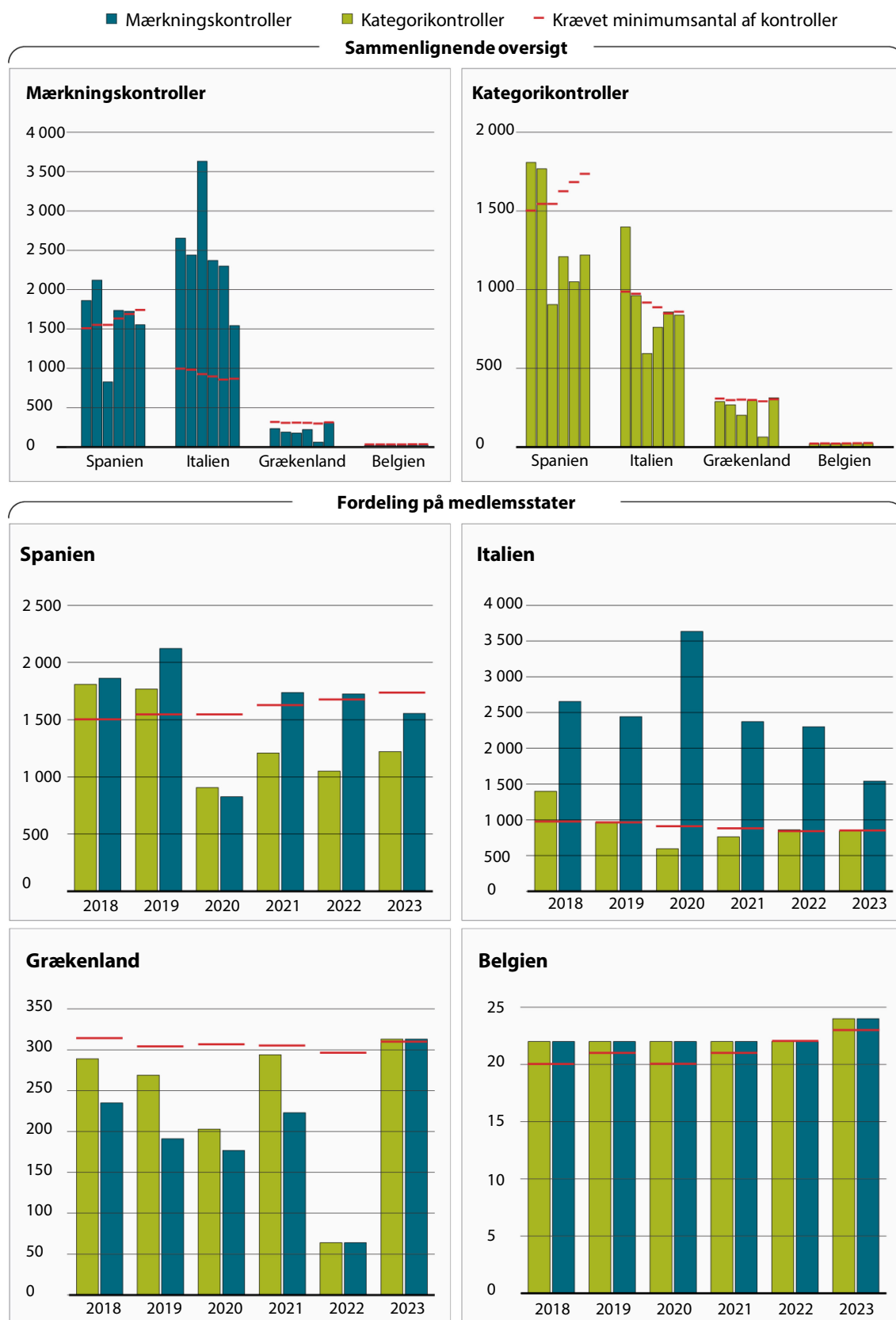
Ifølge de italienske myndigheder er det tilladt at markedsføre en blanding af ekstra jomfruolie og jomfruolie som ekstra jomfruolie. Dette blev bekræftet i en [dom fra 2023 fra retten i første instans i Perugia](#), da der ikke fandtes et officielt forbud mod blanding af olie fra forskellige kategorier.

Medlemsstaterne opfylder ikke altid alle kravene

Minimumsantallet af overensstemmelseskontroller er ikke nået, men medlemsstaterne udfører også andre typer kontrol

- 27** Medlemsstaterne skal foretage et minimumsantal af kontroller af olivenolie pr. år (jf. punkt [20](#)). Vi undersøgte de årsrapporter, som de medlemsstater, vi besøgte, havde sendt til Kommissionen, for at vurdere, om de opfyldte dette krav.
- 28** Vi konstaterede, at medlemsstaterne ikke altid udfører det krævede minimumsantal af kontroller (jf. [figur 4](#)). De italienske myndigheder har gennemført minimumsantallet af kategorikontroller (undtagen i 2020 og 2021 under covid-19-pandemien) og gennemført mange flere mærkningskontroller end krævet. Siden 2020 har de spanske myndigheder gennemført langt færre kategorikontroller end krævet, og de græske myndigheder har systematisk gennemført færre kontroller end krævet (undtagen i 2023). Belgien har foretaget det krævede antal kontroller.

Figur 4 | Overensstemmelseskontroller udført i perioden 2018-2023



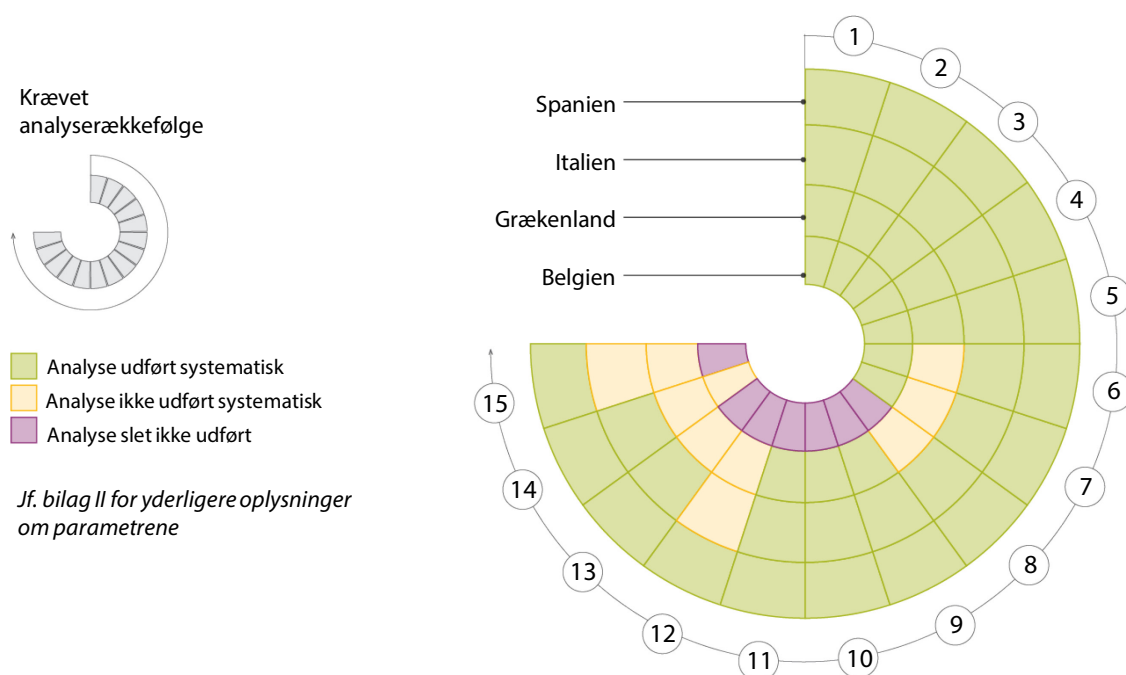
Kilde: Revisionsretten, baseret på data indberettet af medlemsstaterne til Kommissionen.

- 29** Medlemsstaternes myndigheder meddelte os, at de havde problemer med at gennemføre det krævede antal kontroller i 2020 og 2021 (som følge af covid-19). De havde også svært ved at nedsætte smagspaneler. De spanske myndigheder hævdede endvidere, at minimumsantallet af kontroller burde reduceres på grund af dårlig høst i 2022/23 og 2023/24, og at en stor del af den nationale produktion kunne dækkes tilstrækkeligt ved blot at inspicere nogle få store olivenolievirksomheder. De græske myndigheder rapporterede om vedvarende mangel på personale og finansiering samt proceduremæssige udfordringer i forbindelse med indkøb af laboratorietjenester.
- 30** De medlemsstater, vi besøgte, opfylder ikke altid EU-lovgivningens krav vedrørende minimumsantallet af kontroller, men det er vigtigt at bemærke, at de udfører andre typer kontrol, der supplerer den overensstemmelseskontrol, som EU kræver. De spanske myndigheder gennemfører f.eks. særlige kontrolkampagner og kontrollerer mærkning og kemiske parametre vedrørende mange eksportforsendelser. De italienske politistyrker foretager mange inspektioner på stedet og specifikke kontroller. De græske myndigheder kontrollerer små og mellemstore detailhandlere og cateringvirksomheder for at afsløre svig.

Laboratorieanalyserne er ikke altid fuldstændige

- 31** En overensstemmelseskontrol kan anses for at være fuldstændig, når 15 parametre er analyseret. Vi kontrollerede, hvilke analyser der blev udført i de medlemsstater, vi besøgte. Da ingen af medlemsstaterne valgte at foretage analyserne i den rækkefølge, der er angivet i [forordning \(EU\) 2022/2105](#) (jf. punkt [22](#)), skulle de systematisk have analyseret alle 15 parametre.
- 32** Vi konstaterede, at kun de spanske myndigheder havde analyseret alle parametrene, selv om alle de medlemsstater, vi besøgte, havde rapporteret til Kommissionen, at de havde foretaget fuldstændige kategorikontroller (jf. [figur 4](#)). Myndighederne i de tre andre medlemsstater, vi besøgte, havde foretaget ufuldstændige kontroller, fordi de ikke havde dækket alle de obligatoriske parametre (jf. [figur 5](#)).

Figur 5 | De besøgte medlemsstaters laboratorieanalyser af de 15 parametre



Kilde: Revisionsretten, baseret på protokoller/kontrakter med laboratorier, resultater af laboratorieanalyser og retningslinjer fra medlemsstaternes myndigheder.

- 33** Ufuldstændige laboratorieanalyser kan føre til svig og manglende opdagelse af produkter, der ikke opfylder kravene. Høje værdier for visse parametre kan f.eks. indikere, at den undersøgte olie indeholder olie af olivenpresserester, fremmede olier eller olie, der er blevet kemisk forarbejdet (jf. [bilag II](#)).

To af de medlemsstater, vi besøgte, udelukker dele af markedet fra kontrollen uden en risikoanalyse

- 34** Medlemsstaterne skal følge kravene i EU-lovgivningen vedrørende antallet af kontroller af olivenolie, men de er ikke forpligtet til at fordele kontrollen på de forskellige led i produktions- og distributionskæden (jf. punkt [23](#)).
- 35** De fire medlemsstater, vi besøgte, foretager en risikoanalyse, når de planlægger deres overensstemmelseskontrol, men i forskelligt omfang. De spanske og italienske myndigheder har fuldt udviklede risikoanalyser, der tager hensyn til relevante kriterier (jf. [tekstboks 4](#)), mens risikoanalyserne i Grækenland og Belgien er temmelig generelle og udelader potentielt relevante kriterier (såsom mængden og værdien af de forskellige olivenolier, der markedsføres).

Tekstboks 4

Eksempler på, hvordan Italien udfører risikobaseret kontrol

I 2021 oprettede de italienske myndigheder en fokusgruppe om olivenoliesektoren med støtte fra det italienske institut for studier af markedet for landbrugsfødevarer. Hvert år drøfter fokusgruppen risikofaktorer og kritiske spørgsmål under hensyntagen til den seneste økonomiske udvikling i sektoren.

Ud over det særlige kontrolorgan for landbrugsfødevaresektoren og toldmyndigheden er der tre retshåndhævende organer med undersøgelsesbeføjelser, der foretager kontrol af olivenolie (*Carabinieri*, *Guardia di Finanza* og *Corpo delle Capitanerie di Porto*).

I Italien er der mange inspektører, der modtager uddannelse i organoleptisk vurdering og er medlemmer af officielle smagspaneler. Dette gør det muligt for dem ved prøveudtagningen under deres inspektioner at fokusere på olivenolie med forhøjet risiko for manglende overholdelse.

- 36** Desuden udelukker to af de medlemsstater, vi besøgte, visse dele af produktions- og distributionskæden fra deres overensstemmelseskontrol uden at have taget dem i betragtning i risikoanalysen. De belgiske myndigheder foretager f.eks. ikke kontrol vedrørende onlinesalg eller hos importører af olivenolie fra lande uden for EU. De foretager heller ikke inspektioner for at kontrollere overholdelsen af handelsnormerne på aftapningsstadiet. De græske myndigheder foretager kun overensstemmelseskontrol af olivenolie, der er produceret i Grækenland og bestemt til det græske marked, og udelukker således importeret og eksporteret olivenolie fra deres kontrol.
- 37** De italienske og spanske myndigheder foretager kontrol i hele forsyningskæden (industri, detailhandel, import og eksport), herunder vedrørende onlinesalg, og kontrollen omfatter olivenolie af forskellig oprindelse. I Italien prioriterer myndighederne forebyggelse af fødevaresvig på e-handelsplatforme.

Sanktions- og bødesystemerne er ikke altid effektive og afskrækkende

- 38** Medlemsstaterne skal anvende bøder, der er effektive, står i et rimeligt forhold til overtrædelsen og har afskrækkende virkning, når handelsnormerne ikke overholdes⁴. I tilfælde af svig skal sanktionerne afspejle den økonomiske fordel for olivenolievirksomheden eller en procentdel af dennes omsætning⁵. Hver medlemsstat kan beslutte, hvilke faktorer der skal tages i betragtning ved vurderingen af alvoren af den manglende overholdelse og ved fastlæggelsen af bødernes størrelse (jf. punkt 24).
- 39** I de fire medlemsstater, vi besøgte, indeholder sanktionssystemerne elementer af proportionalitet: Bødestørrelsen afhænger af overtrædelsens art, af virksomhedens størrelse og af, om der er tale om en gentagen overtrædelse.
- 40** På grundlag af vores analyse af et begrænset antal tilfælde af manglende overholdelse konstaterede vi imidlertid svagheder med hensyn til sanktionernes afskrækkende virkning og effektivitet.
- Afskrækkende virkning: I Grækenland tages der i bøderne ikke hensyn til den økonomiske gevinst ved at sælge olivenolie af lavere kategori som ekstra jomfruolie og dermed til en højere pris. I Italien og Spanien (Andalusien) konstaterede vi en god praksis, hvor sanktionerne afhænger af de involverede produktmængder og af fortjenesten fra den ulovlige aktivitet.
 - Effektivitet: I Italien tages der relativt hurtigt beslutninger om sanktioner - inden for 1 måned og 6 dage. I Belgien, Spanien og Grækenland tager procedurene imidlertid længere tid (henholdsvis fire, fem og 14 måneder). Dette betyder, at produkterne ikke straks trækkes tilbage fra markedet.

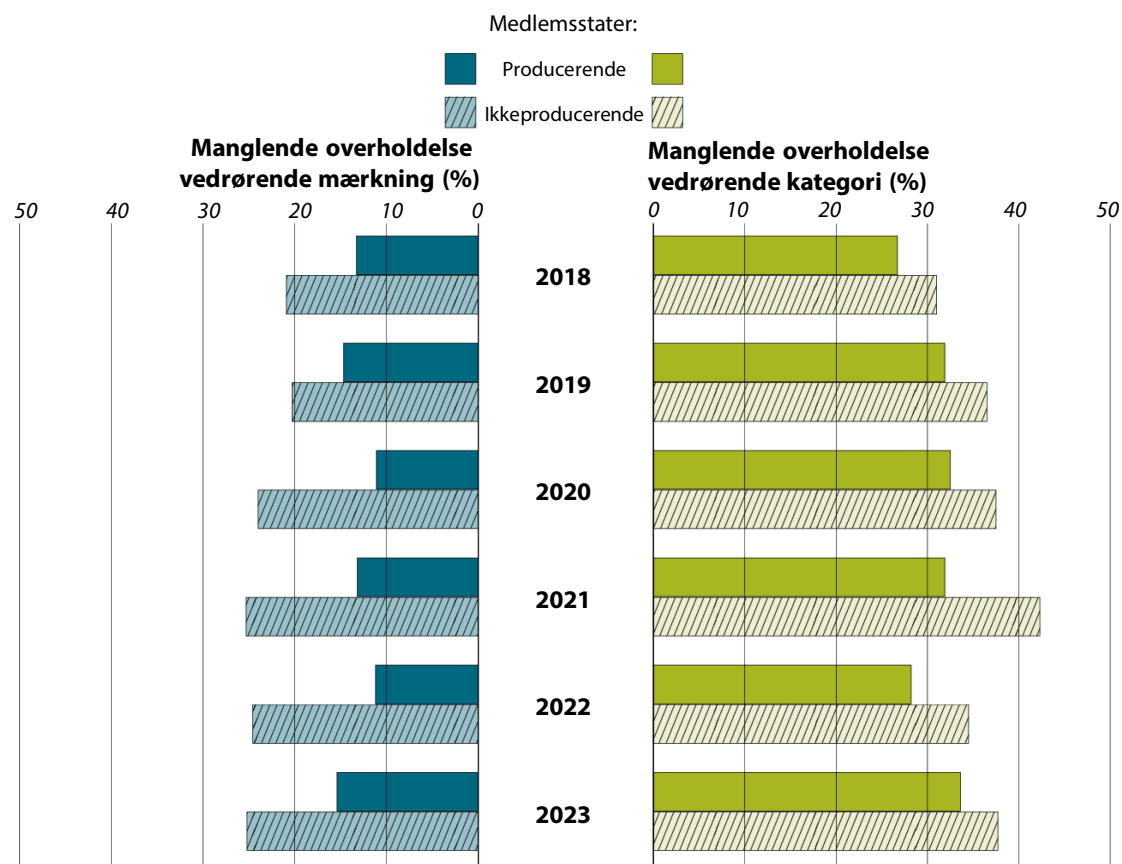
⁴ Artikel 13 i [forordning \(EU\) 2022/2105](#).

⁵ Artikel 139 i [forordning \(EU\) 2017/625](#).

De fleste tilfælde af manglende overholdelse, som medlemsstaterne konstaterer, opdages ved organoleptisk vurdering og vedrører kvalitetsforringelse

- 41** Medlemsstaternes risikobaserede overensstemmelseskontrol fører til påvisning af en lang række tilfælde af manglende overholdelse vedrørende de olivenolier, de udtager prøver af. [Figur 6](#) viser andelen af kontroller i EU, der afslører manglende overholdelse med hensyn til mærkning eller kategori. I perioden 2018-2023 afslørede 14 % af kontrollerne manglende overholdelse med hensyn til mærkning, mens 32 % afslørede manglende overholdelse med hensyn til kategori. Ifølge de årlige præsentationer om resultaterne af overensstemmelseskontrollen, som Kommissionen har givet arbejdsgruppen af myndigheder med ansvar for overensstemmelseskontrol tilknyttet undergruppen vedrørende markafgrøder og olivenolie under ekspertgruppen vedrørende landbrugsmarkederne (i det følgende benævnt "arbejdsgruppen om olivenolie"), indberetter ikkeproducerende medlemsstater systematisk større andele af manglende overholdelse med hensyn til både mærkning og kategori, end producerende medlemsstater indberetter.

Figur 6 | Andel af kontroller, der afslører manglende overholdelse med hensyn til mærkning eller kategori (%)



Kilde: Revisionsretten, baseret på data fra Kommissionen.

- 42** For hele EU viser 93 % af de fysisk-kemiske analyser overholdelse af kravene, mens kun 68 % af de organoleptiske vurderinger viser overholdelse. En organoleptisk vurdering har samme juridiske værdi som en fysisk-kemisk analyse, men den er subjektiv på grund af sanseopfattelsens iboende kompleksitet. Der er indført et system med kontrolanalyser for at løse kontroversielle sager. En olivenolievirksomhed kan således anmode om to yderligere vurderinger foretaget af andre smagspaneler.
- 43** Nærmere analyser af årsagerne til manglende overholdelse med hensyn til kategori viste, at omkring en tredjedel af tilfældene klart kunne tilskrives kvalitetsforringelse af olien. Dette kunne udledes af den fysisk-kemiske analyse og den organoleptiske vurdering. Angående de øvrige tilfælde af manglende overholdelse var det ikke muligt at identificere en specifik årsag.

- 44** De høje forekomster af manglende overholdelse skyldes også, at medlemsstaterne i deres kontrol fokuserer på produkter med forhøjet risiko (jf. punkt [35](#)), hvor chancen for at finde tilfælde af manglende overholdelse er større. Som følge heraf er resultaterne af overensstemmelseskontrollen ikke repræsentative for den samlede kvalitet af olivenolien på EU-markedet og afspejler ikke den samlede andel af manglende overholdelse vedrørende den olivenolie, der produceres og markedsføres i EU⁶.
- 45** Under vores revision gennemførte vi et casestudie. I de medlemsstater, vi besøgte, købte vi 28 forskellige olivenolier på detailsalgssteder og fik dem testet af et laboratorium og af smagspaneler for at bestemme deres egenskaber (jf. [bilag III](#)). Vores produktudvælgelse var ikke baseret på en risikoanalyse. [Tekstboks 5](#) viser resultaterne, som illustrerer typiske resultater af overensstemmelseskontrol.

Tekstboks 5

Casestudieresultater

Alle de indkøbte olier på nær to opfyldte EU-kravene vedrørende den kategori, der var angivet på etiketten.

- Analysen af én ekstra jomfruolie viste en for høj værdi vedrørende ét parameter. Ifølge laboratoriets fortolkning indikerede denne værdi sammen med resultaterne af den organoleptiske vurdering (at produktet lå på grænsen mellem ekstra jomfruolie og jomfruolie), at olien var oxideret, eventuelt på grund af u hensigtsmæssige opbevaringsforhold, og at den burde betragtes som bomolie. Dette er et eksempel på kvalitetsforringelse af olivenolie over tid, sandsynligvis på grund af eksponering for lys eller varme under transport eller opbevaring.
- I en anden ekstra jomfruolie lå det samlede indhold af steroler under det krævede niveau. Dette kan ske med visse ekstra jomfruolier fremstillet af en enkelt olivensort (Koroneiki, Nocellara del Belice). Det Internationale Olivenråd har anerkendt dette problem og har foreslået at justere grænsen for det samlede indhold af steroler, indtil der foreligger yderligere videnskabelige undersøgelser. Denne sag viser, hvor vanskeligt det kan være at definere simple tærskler for kemiske parametre, som kan anvendes vedrørende olivenolie af forskellige olivensorter og forskellig geografisk oprindelse.

⁶ Europa-Kommissionen, "[Olive oil quality checks in the European Union - 2024 results](#)".

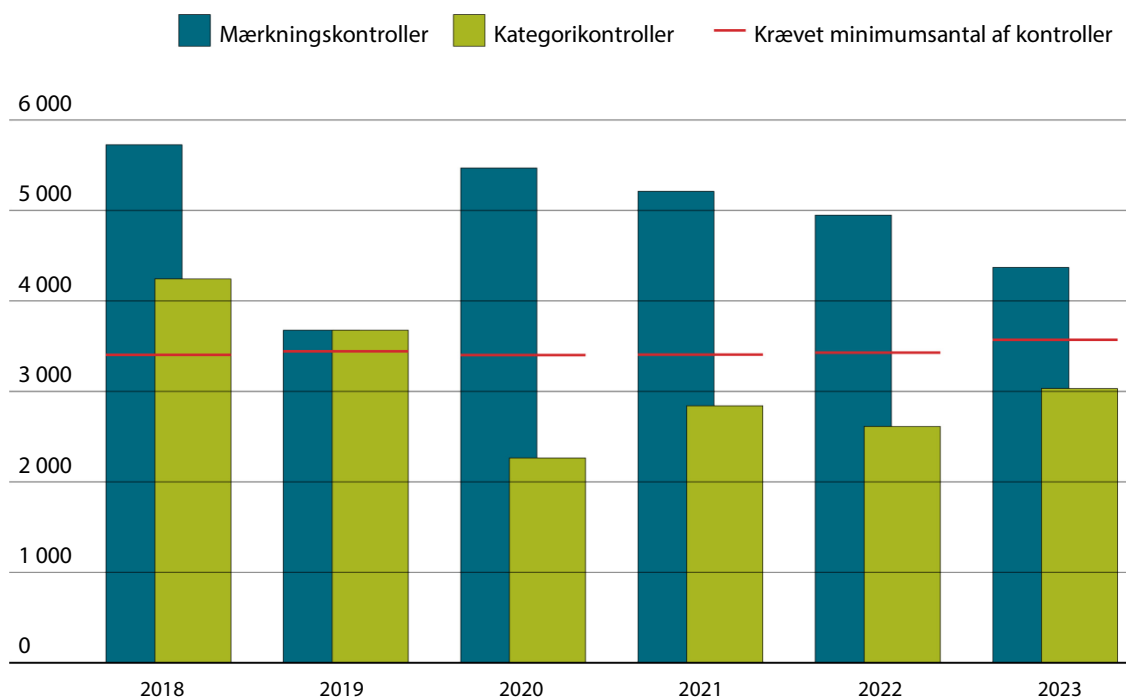
- 46** Resultaterne af medlemsstaternes kontrol og vores casestudie viser, at kvalitetsforringelse af olivenolie over tid er et almindeligt problem. Selv om der er angivet opbevaringsforskrifter på etiketten, kan mange aktører i distributionskæden - ligesom forbrugerne - være uvidende om olivenolies følsomhed over for varme og lys. Det øger desuden sandsynligheden for, at en olies kvalitet forringes før brug, hvis den allerede er tæt på sin kategoris holdbarhedsgrænse ved aftapningen og tildeles en for sen "bedst før"-dato.

Kommissionen har kun et delvist overblik over medlemsstaternes kontrolsystemer

- 47** Kommissionen fastlægger de lovgivningsmæssige rammer for handelsnormerne. Den overvåger rammernes anvendelse og medlemsstaternes gennemførelse af overensstemmelseskontrollen. Kommissionen har flere metoder til at holde sig orienteret om, hvad der sker i medlemsstaterne:
- Medlemsstaterne skal hvert år indberette resultaterne af deres overensstemmelseskontrol ved hjælp af den rapporteringsmodel, som Kommissionen stiller til rådighed.
 - Arbejdsgruppen om olivenolie, som er et rådgivende organ bestående af repræsentanter fra EU-medlemsstaternes myndigheder, afholder årlige møder om erfaringerne med kontrolsystemerne.
 - I 2018 foretog en gruppe konsulenter en [undersøgelse](#) for Kommissionen vedrørende gennemførelsen af overensstemmelseskontrol i olivenoliesektoren i hele EU.
- 48** Vi konstaterede, at Kommissionen kun har et delvist overblik over, hvordan kontrolsystemerne i medlemsstaterne fungerer. Kommissionen var f.eks. ikke klar over, at laboratorietestene er ufuldstændige i visse medlemsstater, eller at visse medlemsstater udelukker dele af markedet fra deres overensstemmelseskontrol. Kommissionen er kun delvis klar over, hvordan sanktionssystemerne i medlemsstaterne fungerer, og hvordan sanktionerne anvendes i praksis: Medlemsstaternes årsrapporter er ofte ufuldstændige, og de årlige møder giver kun *ad hoc*-oplysninger om nogle få medlemsstater.

49 Årsrapporterne og møderne giver ikke et fuldstændigt billede af kontrolsystemerne i medlemsstaterne. Medlemsstaterne er ikke forpligtet til at informere Kommissionen om deres risikoanalyser og kontrolplaner, om de parametre, der analyseres i deres laboratorier, eller om resultaterne af delvis eller supplerende kontrol. Kommissionen er imidlertid klar over, at det i perioden 2018-2023 kun var i 2018 og 2019, at minimumsantallet af fuldstændige kategorikontroller blev nået (jf. [figur 7](#)). Dette blev drøftet bilateralt med medlemsstaterne.

Figur 7 | Overensstemmelseskontroller udført på EU-plan (2018-2023)



Kilde: Revisionsretten, baseret på oplysninger fra Kommissionen.

EU's kontrolsystemer vedrørende forurenende stoffer i olivenolie har visse mangler

50 Olivenolie er som fødevarer omfattet af [EU's fødevarer sikkerhedsregler](#). Disse vedrører bl.a. hygiejnekrav og maksimalgrænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer. Både olivenolie, der produceres i EU, og olivenolie, der importeres til EU, er omfattet af disse regler. I henhold til EU-rammen skal medlemsstaterne sikre, at disse regler følges, ved at foretage kontrol af olivenolievirksomheder og fødevarer.

51 Vi vurderede, om EU's retlige ramme vedrørende kontrol for pesticider og andre forurenende stoffer i olivenolie er klar, og om medlemsstaternes kontrolsystemer fungerer godt og omfatter importeret olivenolie.

EU's kontrolsystemer vedrørende pesticidrester i olivenolie fungerer godt

EU har en klar retlig ramme vedrørende pesticidrester

- 52** Spor af forurenende stoffer i oliven eller olivenolie kaldes "rester". EU har fastsat [maksimalgrænseværdier](#) for pesticidrester i fødevarer. Disse er de maksimale lovbestemte tærskler.
- 53** EU har også oprettet et [EU-koordineret flerårigt kontrolprogram](#) vedrørende pesticidrester i fødevarer. Formålet er at sikre overholdelse af maksimalgrænseværdierne for pesticidrester og at vurdere forbrugernes eksponering for pesticidrester. Hvert tredje år omfatter programmet olivenolie, og de seneste år, hvor olivenolie var omfattet, var 2018, 2021 og 2024. I disse år skulle hver medlemsstat analysere et minimumsantal af olivenolieprøver for at kontrollere, om de indeholdt pesticidrester.
- 54** Desuden er medlemsstaterne forpligtet til at udarbejde [flerårige nationale kontrolprogrammer for pesticidrester](#). Kontrolprogrammerne skal være risikobaserede og have til formål at vurdere forbrugernes eksponering og overholdelsen af maksimalgrænseværdierne for pesticidrester. Medlemsstaterne skal angive, hvilke produkter der skal udtages prøver af, hvor mange prøver der skal udtages, hvilke pesticider der skal analyseres for, og hvilke kriterier der er anvendt ved udarbejdelsen af programmet.

Kontrollen er risikobaseret og afslører sjældent høje pesticidkoncentrationer i olivenolie

- 55** De medlemsstater, vi besøgte, har kontrolprogrammer for pesticider, hvor et antal olivenolieprøver analyseres for pesticidrester hvert år. Medlemsstaterne planlægger analyser af flere stikprøver end dem, der kræves i det EU-koordinerede flerårige kontrolprogram (jf. [figur 8](#)). Tre af medlemsstaterne udfører risikoanalyser for at bestemme det årlige antal prøver og deres fordeling på regioner og olivenolievirkomheder. Disse medlemsstater medtager olivenolie i risikoanalyserne vedrørende bredere fødevarekategorier ("vegetabilske olier" i Belgien og "fedtstoffer og olier og andre emulsioner" i Grækenland og Spanien) og foretager ikke en specifik risikovurdering for olivenolie. Italien foretager ikke en risikoanalyse for kategorien "fedtstoffer og olier" eller specifikt for olivenolie, da det årlige antal prøver er fastsat [ved lov](#) og ikke ajourføres på grundlag af en risikoanalyse.

Figur 8 | Kontroller for pesticidrester i olivenolie - krævet, planlagt og gennemført (2018-2023)



Note vedrørende Italien: Tallene omfatter potentielt kontrol af oliven til fremstilling af olivenolie (primærproduktion).

Note vedrørende Grækenland: Tallene omfatter kontrol af oliven til fremstilling af olivenolie (primærproduktion).

Note vedrørende Belgien: Ikke alle testresultater blev indberettet til Kommissionen.

Kilde: Revisionsretten, baseret på data fra medlemsstaterne.

- 56** I perioden 2018-2023 gennemførte de medlemsstater, vi besøgte, for det meste de krævede kontroller for pesticidrester i olivenolie. I de fleste af årene udførte de deres kontroller som planlagt (jf. [figur 8](#)). Mangel på menneskelige og finansielle ressourcer og konsekvenserne af covid-19-pandemien kan forklare det lavere antal kontroller, der blev foretaget i visse år.
- 57** Resultaterne af kontrollen i medlemsstaterne viser, at der mellem 2018 og 2023 kun var nogle få prøver, der havde pesticidrester over maksimalgrænseværdien: én i Italien i 2023 og ni i Grækenland. Dette blev bekræftet af de EU-rapporter om pesticidrester i fødevarer, som blev offentliggjort af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) i [2019](#) og [2022](#). Generelt viser analyser af olivenolie til stadighed meget lave niveauer af pesticidrester.

EU's kontrolsystemer vedrørende andre forurenende stoffer er mindre udviklede end systemerne vedrørende pesticider

EU's retlige ramme forbedres gradvis

- 58** Andre stoffer end pesticider kan også forurene olivenolie. Disse kan være giftige kemikalier, der blandes med olien under forarbejdning (f.eks. under høst, knusning, raffinering og, for så vidt angår visse olier, transport eller emballering), eller som findes i miljøet (f.eks. dioxiner) (jf. [bilag IV](#)). I forbindelse med olivenolie kan der også forekomme forfalskning og svig, som kan medføre sundhedsrisici (f.eks. hvis der er opløsningsmiddelrester i olie af olivenpressere, der sælges som ekstra jomfruolie).
- 59** For nogle af disse forurenende stoffer har EU fastsat grænseværdier⁷, der gælder vedrørende vegetabiliske olier og fedtstoffer, herunder olivenolie. For andre, f.eks. mineraloliekulbrinter (MOH'er) og blødgøringsmidler, er der i øjeblikket ingen EU-grænseværdier, der gælder vedrørende fødevarer. Der er fastsat specifikke [migrationsgrænser for visse blødgøringsmidler i materialer bestemt til kontakt med fødevarer](#), men ikke i fødevarerne selv (jf. [tekstboks 6](#)).

⁷ [Forordning \(EU\) 2023/915](#) om maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer, [forordning \(EF\) nr. 1881/2006](#) om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer (ikke i kraft siden 24.5.2023).

Tekstboks 6

Mineraloliekulbrinter og blødgøringsmidler

MOH'er er en lang række kemiske forbindelser fremstillet af råolie og kategoriseres i to hovedgrupper: mineralske olier med mættede kulbrinter (MOSH'er) og mineralske olier med aromatiske kulbrinter (MOAH'er). De kan ende i fødevarer på mange måder: via miljøforurening, smøremidler til maskiner, tekniske hjælpestoffer, fødevare- eller fodertilsætningsstoffer eller migration fra materialer bestemt til kontakt med fødevarer. Fordi olivenolien er lipofil (dvs. kan kombineres med eller opløses i fedt), kan MOH'er let ophobe sig i den, hvis der forekommer kontaminering.

I 2017 anbefalede Kommissionen medlemsstaterne at overvåge MOH'er. Efter EFSA's ajourføring af sin risikovurdering i 2023 og under hensyntagen til de bekræftede sundhedsrisici i forbindelse med MOAH'er fremlagde Kommissionen i slutningen af 2023 et første udkast til forordning om fastsættelse af grænseværdier for MOAH'er. EFSA konkluderede, at eksponering for MOSH'er via kosten ikke giver anledning til bekymring for nogen aldersgruppe.

Der tilsættes blødgøringsmidler til et materiale for at gøre det blødere og mere fleksibelt. Disse midler kan migrere til fødevarer, når materialer bestemt til kontakt med fødevarer (f.eks. beholdere fremstillet af visse typer plast) kommer i kontakt med fødevarer. Blødgøringsmidler er generelt fedtopløselige, så der er risiko for, at de kan migrere fra emballage til fedtholdige fødevarer såsom olie. Jo længere tid fødevaren er i kontakt med materialet, og jo højere temperaturen er, jo større er risikoen for migration.

EU's migrationsgrænser for visse blødgøringsmidler i materialer bestemt til kontakt med fødevarer er udformet med henblik på styring af, hvor meget af et stof der kan migrere fra emballage eller forarbejdningsudstyr til fødevarer.

60 Siden december 2022 har medlemsstaterne udarbejdet deres egne kontrolplaner for at overvåge koncentrationen af andre forurenende stoffer end pesticider i fødevarer⁸. Indtil da havde de koordinerede kontrolprogrammer på EU-plan kun omfattet visse forurenende stoffer i fødevarer af animalsk oprindelse. Fra og med rapporteringsåret 2023 skulle medlemsstaternes planer også omfatte fødevarer af ikkeanimalsk oprindelse⁹. En kontrolplan skal fastsætte:

- a) de begrundede kombinationer af forurenende stoffer/grupper af forurenende stoffer og varegrupper, der skal kontrolleres
- b) prøveudtagningsstrategien
- c) kontrolhyppigheden.

61 I 2022 fastlagde Kommissionen en model for medlemsstaternes udarbejdelse af kontrolplaner vedrørende forurenende stoffer og udarbejdede også en [vejledning til medlemsstaterne](#). De kontrolplaner for 2023, 2024 og 2025, som Belgien, Grækenland og Italien sendte til Kommissionen, angav imidlertid ikke, hvilke forurenende stoffer der skulle kontrolleres for i hvilke produktgrupper. Kommissionen begyndte i 2023 at vurdere medlemsstaternes kontrolplaner vedrørende forurenende stoffer, som også skulle omfatte fødevarer af ikkeanimalsk oprindelse. Vi har ingen dokumentation for, at Kommissionen har insisteret på, at medlemsstaterne skulle angive mere detaljerede oplysninger eller begrundelser.

⁸ [Forordning \(EU\) 2017/625](#) om offentlig kontrol

⁹ [Forordning \(EU\) 2022/932](#) om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol for så vidt angår forurenende stoffer i fødevarer, [forordning \(EU\) 2022/931](#) om fastsættelse af regler om gennemførelsen af offentlig kontrol for så vidt angår forurenende stoffer i fødevarer.

Medlemsstaterne medtog olivenolie i deres kontrolplaner, men det står ikke klart, hvad der blev kontrolleret, og hvorfor

- 62** De medlemsstater, vi besøgte, har deres egne kontrolplaner vedrørende andre forurenende stoffer end pesticider for den bredere fødevarekategori "fedtstoffer og olier", som omfatter olivenolie. Der er ingen specifikke planer vedrørende olivenolie, og antallet af prøver og valget af forurenende stoffer afhænger af de risici, der er identificeret for den bredere kategori. De fire medlemsstater, vi besøgte, træffer forskellige valg med hensyn til, hvilke forurenende stoffer der skal kontrolleres for i fedtstoffer og olier (herunder olivenolie) (jf. [bilag V](#)), og hvornår. De kontrollerer ikke for visse forurenende stoffer såsom MOH'er og blødgøringsmidler, fordi der ikke er fastsat EU-grænseværdier for disse stoffers forekomst i fødevarer.
- 63** Medlemsstaterne følger forskellige tilgange, og det er ikke altid, de dokumenterer deres risikoanalyser eller begrundet deres valg. De italienske kontrolplaner vedrørende forurenende stoffer indeholder ikke en egentlig risikoanalyse, der begrundet, hvilke forurenende stoffer der skal kontrolleres for i kategorien "fedtstoffer og olier". Grækenland medtager specifikt olivenolie i sine kontrolplaner, men de indeholder ikke en dokumenteret risikoanalyse. I Spanien og Belgien er kontrollen vedrørende forurenende stoffer i olivenolie baseret på risikoanalyser, der foretages årligt for de enkelte forurenende stoffer, baseret på relevante parametre og data. Olivenolie er normalt en del af kategorien "vegetabilsk olie" og undertiden genstand for målrettet kontrol.
- 64** Resultaterne af medlemsstaternes kontrol viser, at antallet af prøver, hvor koncentrationen af andre forurenende stoffer end pesticider ligger over den lovbestemte tærskel, er meget lavt. Fra 2018 til 2023 var der tale om én prøve i Spanien, én i Italien og to i Belgien. Medlemsstaterne behøver ikke at indsamle data om forekomsten af forurenende stoffer, som der ikke er fastsat grænseværdier for.

Olivenolie importeret fra lande uden for EU kontrolleres ikke systematisk for pesticider og andre forurenende stoffer

- 65** EU importerer en mængde olivenolie, der svarer til ca. 9 % af dets årlige olivenolieproduktion (jf. [bilag I](#), punkt [03](#)). Ingen af de medlemsstater, vi besøgte, tager imidlertid udtrykkeligt hensyn til olivenolie importeret fra lande uden for EU i deres risikoanalyser vedrørende pesticider og andre forurenende stoffer. Spanien har kun siden 2013 foretaget risikovurderinger vedrørende importerede produkter ved sine grænsekontrolposter. Desuden har landet ikke nogen specifik risikovurderings- eller kontrolplan vedrørende import af olivenolie. I Italien tages der i kontrolplanen vedrørende import ikke hensyn til relevante risikofaktorer (såsom de importerede produkters kategori og oprindelse). Belgien planlægger ikke nogen kontrol af olivenolie ved sine grænsekontrolposter, og Grækenland indførte først en sådan kontrol i 2024.
- 66** Vedrørende importeret olivenolie fra lande uden for EU er kontrollen for pesticider og andre forurenende stoffer enten ikkeeksisterende eller meget begrænset i de besøgte medlemsstater. Italien fulgte ikke sin plan om at udtage prøver af én olivenolieforsendelse pr. år ved hver grænsekontrolpost. I 2023 og 2024 blev ingen forsendelser kontrolleret ved de vigtigste indførselssteder for olivenolie. Olivenolie, der importeres til Spanien, testes ikke systematisk for forurenende stoffer. Mellem 2018 og 2023 blev kun tre prøver kontrolleret for pesticidrester, og kun 50 blev kontrolleret for andre forurenende stoffer.

EU's retlige ramme og sporbarhedskontrol gør det ikke altid muligt at identificere et produkts oprindelse

- 67** Sporbarhed handler om muligheden for at spore et produkt gennem alle produktions-, forarbejdnings- og distributionsfaser. Sporbarhed giver forbrugerne mulighed for at vide, hvor og hvordan olivenerne blev høstet og forarbejdet, og er også afgørende for at kunne kontrollere olivenoliens ægthed. Desuden er sporbarhed afgørende, når der forekommer kontaminering, og der er behov for at sikre overholdelse af fødevarerikkerhedskravene.

68 Vi vurderede:

- om der er fastsat klare retlige rammer og krav vedrørende sporbarhed, og om Kommissionen yder støtte til deres gennemførelse
- om medlemsstaterne kontrollerer sporbarhedsaspekter både under fødevarer sikkerhedskontrollen og under overensstemmelseskontrollen
- vedrørende en stikprøve på 24 forskellige olivenolier, om oprindelsesangivelsen på etiketten svarede til det geografiske område, hvor olivenerne var høstet, og møllen var beliggende.

Kommissionen fastsætter retlige krav vedrørende sporbarhed, men har ikke defineret, hvordan medlemsstaterne skal kontrollere opfyldelsen af dem

69 Ordningerne vedrørende olivenolies sporbarhed er reguleret af:

- [forordningen om den generelle fødevarerlovgivning](#), som kræver, at fødevarer- og foderstofvirksomheder som minimum skal være i stand til at identificere den umiddelbare leverandør af de varer, som de har modtaget ("ét led tilbage"), samt de umiddelbart efterfølgende modtagere eller kunder, som de har leveret varer til ("ét led frem") - dette krav finder ikke anvendelse uden for EU
- EU-reglerne om handelsnormer for olivenolie, som specifikt kræver, at oprindelsesstedet angives, samt at der føres registre med henblik på at kunne dokumentere oprindelsesangivelsen og andre oplysninger på etiketten¹⁰.

70 Ifølge handelsnormerne for olivenolie skal oprindelsesstedet angives på etiketten for ekstra jomfruolie og jomfruolie. Vedrørende olivenolie med oprindelse i EU skal det være muligt at spore den tilbage til det geografiske område, hvor olivenerne blev høstet, og til den mølle, hvor de blev knust. Vedrørende olivenolie med oprindelse uden for EU skal det være muligt at spore den tilbage til oprindelseslandet. For at opfylde dette krav skal bestemte olivenolievirksomheder gemme dokumenter og føre registre, der gør det muligt at identificere olivenoliens oprindelse og kontrollere, om den svarer til oplysningerne på etiketten.

¹⁰ Artikel 5 i [forordning \(EU\) 2022/2105](#) og artikel 8 og 11 i [forordning \(EU\) 2022/2104](#).

- 71** Høståret er en indikator for friskhed og kvalitet og angiver, hvornår olivenerne blev høstet. EU-reglerne fastsætter, at etiketten på ekstra jomfruolie og jomfruolie kun må være forsynet med angivelse af høståret, hvis 100 % af indholdet stammer fra samme høst. Det skal være muligt at kontrollere nøjagtigheden af sådanne mærkningsoplysninger ved hjælp af sporbarhedsregistre.
- 72** Sporbarhedsaspekter skal kontrolleres som led i den offentlige fødevarer sikkerhedskontrol og i forbindelse med overensstemmelseskontrollen af olivenolie. I deres årlige rapportering til Kommissionen om resultaterne af overensstemmelseskontrollen skal medlemsstaterne rapportere om, hvorvidt oprindelsen er angivet på en måde, som er i overensstemmelse med EU-kravene. Medlemsstaterne er ikke forpligtet til udtrykkeligt at rapportere om resultaterne af sporbarhedskontrollen.
- 73** EU-lovgivningen præciserer ikke, hvordan eller hvornår sporbarhedsaspekter (f.eks. oprindelsessted, massebalance) skal kontrolleres. Kommissionen har heller ikke udsendt nogen vejledning. Vi konstaterede, at medlemsstaterne fortolker sporbarhedskravene forskelligt. Som følge heraf har nogle medlemsstater udviklet deres egne metoder og anvendt forskellige tilgange til at kontrollere sporbarhed (jf. punkt [75-80](#) og [tekstboks 7](#)).
- 74** To af de fire medlemsstater, vi besøgte, vedtager deres egne regler med henblik på at gennemføre EU's sporbarhedskrav, f.eks. regler om:
- obligatorisk registrering af alle flytninger af olivenolie i et nationalt elektronisk register (Spanien og Italien)
 - obligatorisk angivelse af høståret for olivenolie, der produceres og sælges i Italien (jf. også [tekstboks 2](#))
 - obligatorisk oprindelsesangivelse for oplagret olivenolie i bulk, som endnu ikke er kategoriseret (Italien).

Medlemsstaterne kontrol af olivenolie omfatter sporbarhed, men verifikationsniveauet varierer

- 75** De medlemsstater, vi besøgte, inkluderer generelt sporbarhed i deres **fødevarer sikkerhedskontrol** af olivenolievirksomheder. Alle fire kontrollerer, om olivenolievirksomhederne har indført sporbarhedssystemer/registre. Tre medlemsstater kontrollerer systematisk sporbarhed i forbindelse med deres fødevarer sikkerhedskontrol, mens dette i Italien overlades til inspektørens skøn.

76 Vi konstaterede, at medlemsstaterne har forskellige tilgange, når de udfører sporbarhedskontrol.

- De græske myndigheder foretager kombineret fødevarer sikkerheds- og overensstemmelseskontrol, hvor sporbarhedskontrollen er begrænset til verifikation af leverandøren på første niveau ("ét led tilbage").
- Italien følger den krævede "ét led frem, ét led tilbage"-tilgang i forbindelse med fødevarer sikkerhedskontrollens sporbarhedskontrol. Inspektionerne fokuserer på udgående produkter, og det kontrolleres, om oprindelsesoplysningerne på olivenoliens etiket stemmer overens med den dokumentation, der er til rådighed hos olivenolievirksomheden.
- I Spanien og Belgien er fødevarer sikkerhedskontrollens sporbarhedskontrol mere vidtgående, end hvad EU-retten kræver. Det kontrolleres, om produkterne kan spores gennem hele forsyningskæden, og sporbarhedsregistreringerne for både indgående og udgående produkter undersøges.

77 I forbindelse med **overensstemmelseskontrollen** af handelsnormerne for ekstra jomfruolie og jomfruolie er kontrol af oprindelsesangivelsen det vigtigste kontrolkrav (jf. punkt **70**). For at opfylde dette krav skal en olivenolievirksomhed, hvis navn er angivet på etiketten, kunne spore produktet tilbage til det oprindelsessted, der er angivet på etiketten. Vi konstaterede, at to af de fire medlemsstater, vi besøgte, ikke systematisk kontrollerer, om oprindelsesangivelsen på etiketten er korrekt.

78 I Spanien og Italien er kontrol af olivenoliens oprindelse et af de vigtigste elementer i overensstemmelseskontrollen vedrørende alle forsyningskædens led. I begge medlemsstater skal olivenolievirksomhederne have indført sporbarhedssystemer og -procedurer og registrere alle flytninger af olivenolie (og i nogle regioner også oliven) i et elektronisk register (jf. **tekstboks 7**), som kontrolleres under inspektioner. Dette er mere vidtgående, end hvad EU kræver. Registrerne har til formål at øge gennemsigtigheden og mindske risikoen for svig. De giver myndighederne mulighed for at foretage grundig sporbarhedskontrol, når de inspicerer olivenolievirksomhederne, og spore produkterne tilbage til olivenproducenterne og de parceller, hvor olivenerne blev dyrket.

Tekstboks 7

Olivenolieregistre i Spanien og Italien

Italien og Spanien har nationale registre, hvor alle olivenolievirksomhederne skal registrere alle flytninger af olivenolie, både interne (dvs. inden for samme virksomhed) og eksterne (dvs. transporter).

I Spanien skal interne flytninger registreres **i realtid**, mens eksterne bevægelser skal registreres **på forhånd** (systemet genererer det transportdokument, der ledsager olien). I Italien skal olivenolievirksomhederne registrere alle flytninger **senest seks dage** efter, at de har fundet sted. I Spanien skal import af olivenolie fra EU-lande og lande uden for EU registreres af den endelige modtager, **inden** olien indføres på det nationale område, mens dette i Italien først sker, **efter** at olien for første gang er blevet aflæsset på italiensk jord af en olivenolievirksomhed.

- 79** I Grækenland og Belgien er kontrollen af oprindelsesangivelsen mindre omfattende. I Grækenland bliver den angivne oprindelse på **produkter med geografiske betegnelser** og økologiske produkter kontrolleret og sporet tilbage til olivenproducenten. Vedrørende ekstra jomfruolie og jomfruolie følger sporbarhedskontrollen "ét led tilbage"-tilgangen (jf. punkt **76**). Kontrollen på detailniveau omfatter ikke kontrol af oprindelsesangivelsens nøjagtighed. På tidspunktet for vores revision erklærede Grækenland, at man arbejdede på et digitalt system til obligatorisk indberetning af data om oliven og olivenolie (f.eks. høstdata og data om produktion og forarbejdning af samt handel med og lagerbeholdninger af olivenolie). Myndighederne i Belgien kontrollerer ikke nøjagtigheden af oprindelsesangivelsen på etiketten.
- 80** Et vigtigt element i sporbarhedskontrollen er en massebalanceundersøgelse, der ser på sammenhængen mellem indgående og udgående varer og lagrene på stedet. Massebalanceundersøgelsen bidrager til at forebygge svig og sikre kvalitet. Vi konstaterede, at det blandt de fire medlemsstater, vi besøgte, kun er Spanien og Italien, der i forbindelse med deres overensstemmelseskontrol systematisk gennemfører massebalanceundersøgelser vedrørende olivenolie.

Resultaterne af sporbarhedsundersøgelsen i vores casestudie: Nogle olivenoliers oprindelse kunne ikke spores

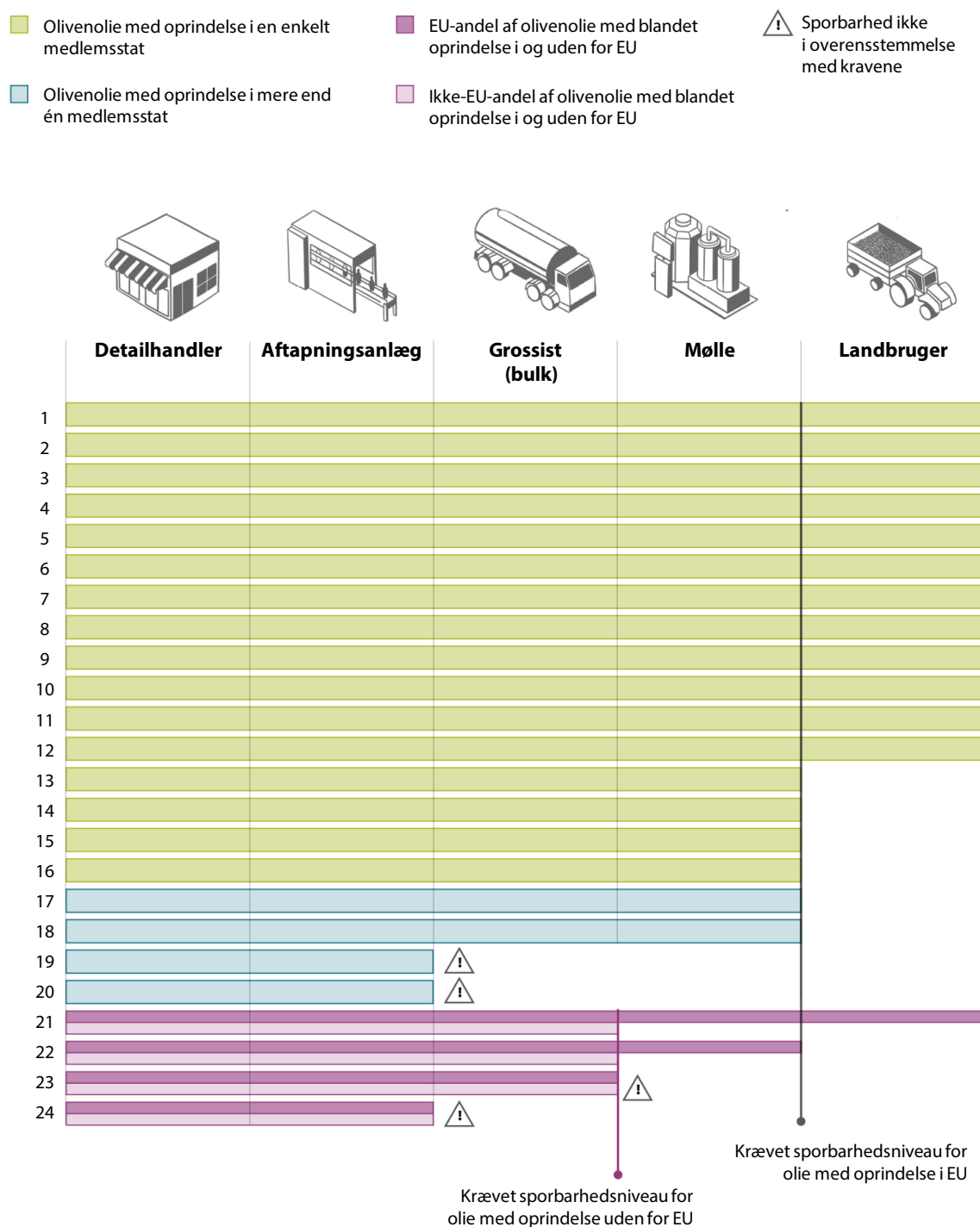
- 81** Vi bad de kompetente myndigheder i de fire medlemsstater, vi besøgte, om at foretage en sporbarhedsundersøgelse vedrørende de 28 forskellige olivenolier, vi indkøbte til casestudiet (jf. **bilag III**), og om at fremlægge sporbarhedsregistreringer, som kunne sætte os i stand til at spore hver enkelt olivenolie gennem alle produktionens faser (aftappingsanlæg, mølle, olivenproducent).

82 Vores stikprøve bestod af 24 ekstra jomfruolier eller jomfruolier og fire raffinerede olivenolier. Ifølge EU's handelsnormer for olivenolie skal oprindelsesangivelsen på etiketten for ekstra jomfruolie og jomfruolie svare til det geografiske område, hvor olivenerne er høstet og presset (jf. punkt 70).

83 Sporbarhedsundersøgelsen gav følgende resultater vedrørende de 24 olivenolier, hvis etiket skulle angive deres oprindelsessted (jf. også figur 9):

- Alle de 16 olivenolier, der var produceret i en enkelt medlemsstat, kunne spores tilbage til det geografiske område, hvor olivenerne var blevet høstet og presset, som krævet i forordningen. Fire kunne spores tilbage til møllerne og 12 helt tilbage til landbrugerne.
- To af de fire olivenolier med oprindelse i EU (fra flere medlemsstater) kunne ikke spores tilbage til det geografiske område, hvor olivenerne var blevet høstet og presset.
- To af de fire olivenolier med blandet oprindelse i og uden for EU opfyldte ikke sporbarhedskravene. For den ene gjaldt det andelen fra lande uden for EU, for den anden gjaldt det både andelen fra EU-lande og andelen fra lande uden for EU.

Figur 9 | Resultaterne af sporbarhedsundersøgelsen vedrørende de 24 forskellige olivenolier, der krævede oprindelsesmærkning (opstillet efter oprindelse)

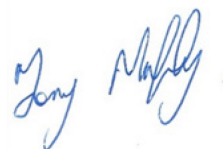


Kilde: Revisionsretten, baseret på resultaterne af casestudiet.

84 Resultaterne af denne undersøgelse afslører mangler vedrørende sporbarheden af olivenolie i EU. Med hensyn til handelsnormerne kunne vi vedrørende fire af de 24 olivenolier, der var omfattet af krav om oprindelsesmærkning, ikke verificere etikettens oprindelsesangivelse. Med hensyn til fødevarer sikkerhedskravene om sporbarhed (jf. punkt 69) konstaterede vi, at kun halvdelen af olierne kunne spores helt tilbage til bedriftsniveauet ved hjælp af "ét led tilbage"-tilgangen, og at samarbejdet mellem de kompetente myndigheder vedrørende olivenolie med oprindelse i mere end én EU-medlemsstat ikke altid er effektivt. Den mangelfulde sporing skyldtes, at myndighederne ikke fuldt ud kunne spore nogen af olivenolierne tilbage til bedriftsniveauet uden for deres nationale grænser.

Vedtaget af Afdeling I, der ledes af Joëlle Elvinger, medlem af Revisionsretten,
i Luxembourg på mødet den 12. november 2025.

På Revisionsrettens vegne



Tony Murphy
Formand

Bilag

Bilag I - Om revisionen

- 01** EU er verdens førende producent, forbruger og eksportør af olivenolie (henholdsvis 61 %, 45 %¹ og 65 %² af verdens samlede olivenolieproduktion). Olivenolie produceres i ni EU-medlemsstater: Spanien, Italien, Grækenland, Portugal, Frankrig, Slovenien, Kroatien, Cypern og Malta. EU's olivenolieproduktion er stort set koncentreret i blot fire medlemsstater, som tegner sig for 99 % af den samlede produktion: Spanien (60 %), Italien (17 %), Grækenland (14 %) og Portugal (8 %). I 2022/2023 blev ca. 4,7 millioner hektar jord brugt til dyrkning af oliventræer med henblik på fremstilling af olie³. EU's olivenolie er et produkt af høj værdi for det eksterne marked. I produktionsåret 2023/2024 havde EU en positiv handelsbalance for olivenolie på ca. 4,4 milliarder euro⁴.
- 02** EU-lovgivningen⁵ definerer otte forskellige olivenolie kategorier (jf. [figur 1](#)), hvoraf fire kan sælges til forbrugerne. Kategorierne er baseret på den måde, hvorpå olien fremstilles, og på nogle af dens egenskaber, f.eks. syreindholdet. Jomfruolie udvindes direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske eller andre fysiske processer. Raffineret olivenolie gennemgår forskellige fysiske eller kemiske processer, der ændrer visse egenskaber (som regel smag, lugt og farve). Olie af olivenpresserester udvindes af olivenkvas efter den første presning ved hjælp af opløsningsmidler.

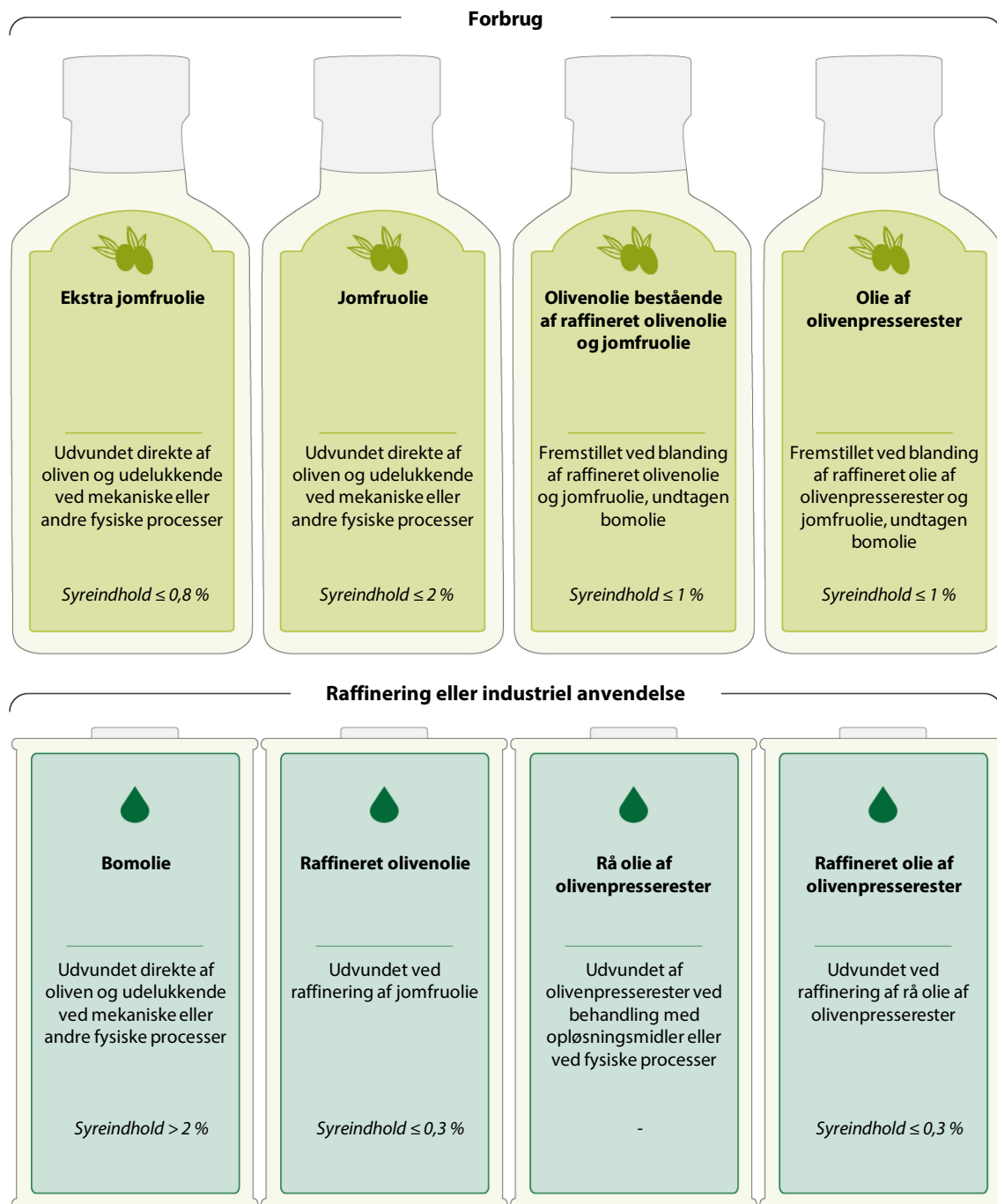
¹ Europa-Kommissionen, "[DG AGRI Dashboard: Olive oil](#)", gennemsnit for høstårene 2019/2020 til 2023/2024.

² Europa-Kommissionen, "[Olivenolie - En oversigt over produktionen og markedsføringen af olivenolie i EU](#)".

³ Europa-Kommissionen, "[Olive oil short-term outlook](#)".

⁴ Europa-Kommissionen, "[DG AGRI Dashboard: Olive oil](#)".

⁵ [Forordning \(EU\) nr. 1308/2013](#), bilag I, del VII.

Figur 1 | Olivenoliekategorier


Kilde: Revisionsretten, baseret på EU-lovgivningen og [Europa-Kommissionens faktablad om olivenolie](#). Illustrationen er inspireret af [OLEUM-projektet](#).

03 EU eksporterer en mængde olivenolie, der svarer til ca. 38 % af dets årlige olivenolieproduktion, og importerer en mængde, der svarer til ca. 9 % af dets årlige olivenolieproduktion⁶, hvoraf over halvdelen reeksporteres. De største importører og eksportører er Spanien (57 % af EU's import og 56 % af EU's eksport) og Italien (33 % af importen og 29 % af eksporten)⁷. Tunesien er den største eksportør til EU (75 % af importmængden fra høståret 2019/2020 til høståret 2023/2024) efterfulgt af Tyrkiet (7,8 %), Argentina (3,9 %) og Marokko (3,5 %)⁸. EU importerer hovedsagelig ekstra jomfruolie, efterfulgt af bomolie. USA er den største importør af olivenolie fra EU⁹.

Politikramme

04 Markedet for olivenolie er stærkt reguleret. For at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau har EU indført et kontrolsystem for at sikre, at den olivenolie, som forbrugerne kan købe i EU, er ægte og sikker, og at dens oprindelse kan spores. Ægte olivenolie er ikke blevet blandet med andet end olivenolie og har den kvalitet og renhed, som kræves i den angivne kategori.

05 Olivenolie er omfattet af specifik lovgivning med krav vedrørende markedsføring og sporbarhed:

- [forordning \(EU\) nr. 1308/2013](#), der definerer de forskellige kategorier af olivenolie
- [forordning \(EU\) 2022/2104](#), der omhandler handelsnormer og fastsætter særlige krav vedrørende mærkning, emballering og sporbarhed
- [forordning \(EU\) 2022/2105](#), der omhandler overensstemmelseskontrol og fastsætter, hvordan handelsnormerne skal håndhæves af medlemsstaterne.

⁶ Europa-Kommissionen, [Comext database](#), gennemsnit for høstårene 2019/2020 til 2023/2024.

⁷ Europa-Kommissionen, "[Olive oil and table olives trade](#)", gennemsnit for høstårene 2019/2020 til 2023/2024.

⁸ Det Internationale Olivenråd, "[Import figures of olive oil in the extra-EU\(27\)](#)".

⁹ Europa-Kommissionen, "[Olive oil and table olives trade](#)".

- 06** Olivenolie er også underlagt EU's fødevarer sikkerhedskrav¹⁰ og falder derfor ind under EU's harmoniserede ramme for offentlig kontrol af fødevarer¹¹. For at kunne indføres lovligt på det europæiske marked skal importeret olivenolie overholde EU's regler for fødevarer sikkerhed og handelsnormerne for olivenolie. Importeret olivenolie på flaske skal også overholde de gældende regler for mærkning og emballering¹². Importeret olivenolie skal underkastes risikobaseret overensstemmelseskontrol og offentlig kontrol, enten ved grænsekontrolposter eller i senere faser (f.eks. opbevaring, forarbejdning, aftapning eller detailsalg).

Roller og ansvar

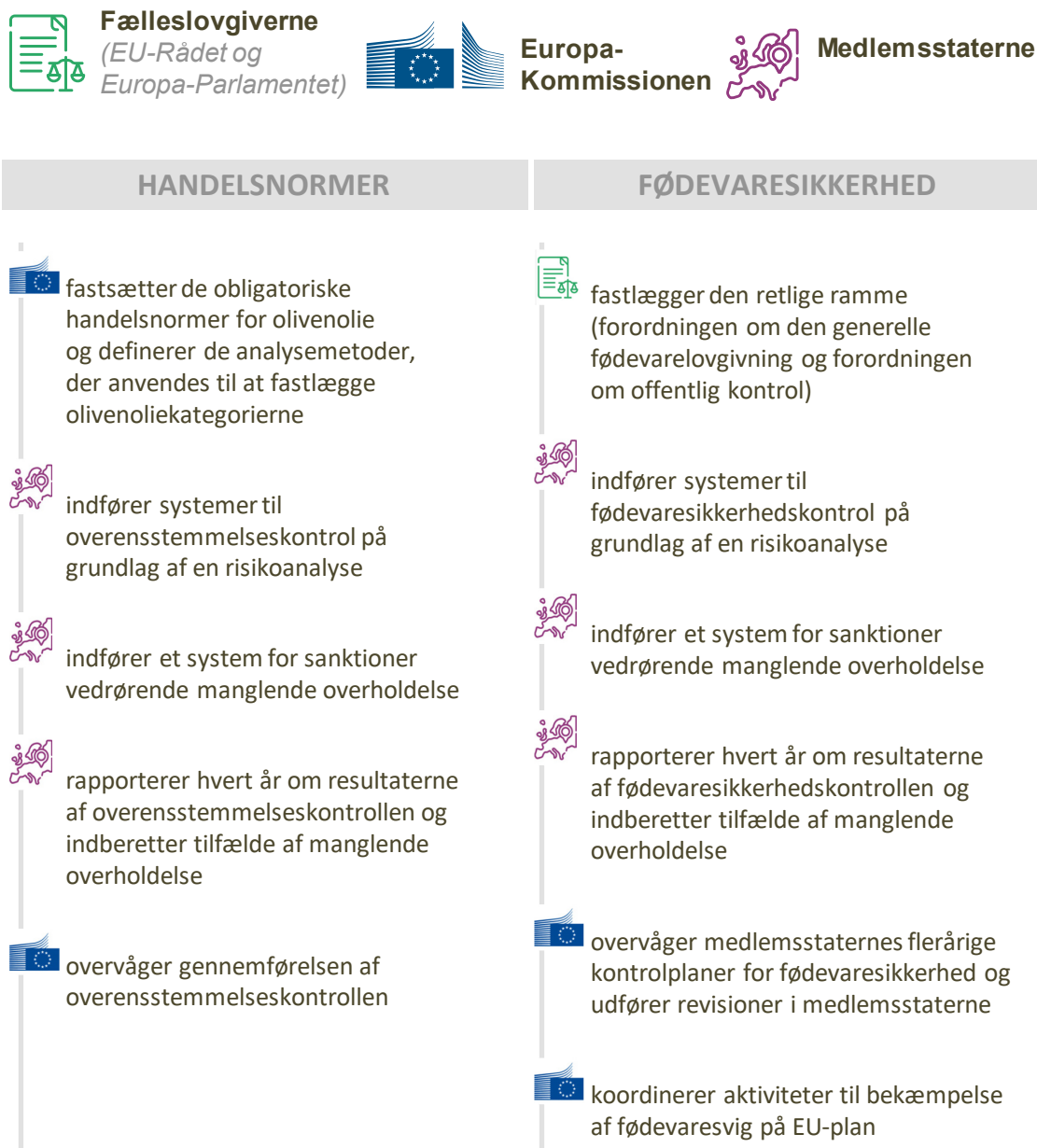
- 07** Kommissionens og medlemsstaternes roller og ansvar med hensyn til kontrolsystemer for olivenolie er forklaret i [figur 2](#). Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter (GD AGRI) er ansvarligt for de aspekter, der vedrører handelsnormer, mens Generaldirektoratet for Sundhed og Fødevarer sikkerhed (GD SANTE) er ansvarligt for de aspekter, der vedrører fødevarer sikkerhed.

¹⁰ Forordning (EF) nr. 178/2002.

¹¹ Forordning (EU) 2017/625.

¹² Forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevarer information til forbrugerne.

Figur 2 | Roller og ansvar med hensyn til kontrolsystemer for olivenolie i EU



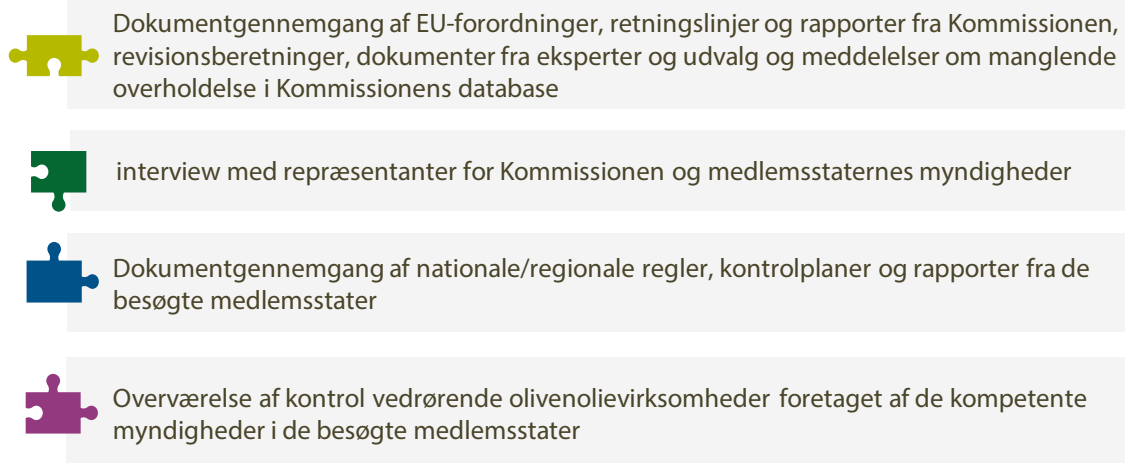
Kilde: Revisionsretten.

08 Forordning (EU) 2022/2104 giver medlemsstaterne en vis fleksibilitet til at fastsætte særlige normer, f.eks. ved at forbyde blanding af olivenolie med andre vegetabiliske olier, ved at tillade større emballager end forordningen, eller ved at indføre regler om angivelsen af høståret. Kommissionen overvåger, hvordan disse nationale regler gennemføres. Desuden har nogle medlemsstater, heriblandt Spanien og Italien, fastsat nationale regler (f.eks. vedrørende sporbarhed), der er mere vidtgående end EU's krav.

Revisionens omfang og revisionsmetoden

- 09** Vi undersøgte de kontrolsystemer, som medlemsstaterne og Kommissionen har indført for at sikre, at den olivenolie, der sælges i EU, er ægte (for så vidt angår kategorier af olivenolie), at den er sikker at indtage, og at den kan spores tilbage til sin oprindelse. Vi vurderede, om medlemsstaterne har indført et effektivt kontrol- og bødesystem for at sikre overholdelse af handelsnormerne for olivenolie og reglerne om forurenende stoffer og sporbarhed. Vi vurderede også, om Kommissionen fører tilsyn med medlemsstaternes kontrolsystemer og yder støtte. Revisionen omfattede ikke alle de gældende mærkningskrav vedrørende olivenolie, f.eks. om angivelse af næringsværdi, og heller ikke de specifikke sporbarhedskrav vedrørende økologisk olivenolie.
- 10** Vores revision dækkede perioden 2018-2023. Hvor det var muligt, anvendte vi imidlertid de seneste tilgængelige oplysninger. Vi mødtes med Kommissionen (GD SANTE, GD AGRI) og interviewede relevante myndigheder i Belgien, Grækenland, Spanien og Italien. Vi udvalgte disse medlemsstater, fordi Grækenland, Spanien og Italien står for ca. 91 % af EU's olivenolieproduktion. Blandt de ikkeproducerende lande er Belgien den største eksportør af olivenolie fra EU og importør af olivenolie fra ikke-EU-lande¹³. Vi indhentede revisionsbevis fra en række forskellige kilder, jf. [figur 3](#).

Figur 3 | Udført revisionsarbejde



Kilde: Revisionsretten.

¹³ Europa-Kommissionen, "Olive oil and table olives trade".

- 11** Derudover gennemførte vi et casestudie for at indhente yderligere og direkte dokumentation for, om olivenolie solgt til forbrugerne overholdt handelsnormerne. Vi købte 28 forskellige olivenolier - syv i hver af de medlemsstater, vi besøgte under revisionen - og fik foretaget en uafhængig laboratorietest vedrørende alle de egenskaber, der er angivet i [forordning \(EU\) 2022/2104](#) (jf. [bilag III](#)). Vi anmodede også de kompetente myndigheder om at fremlægge sporbarhedsregistreringer vedrørende disse olivenolier, så vi kunne kontrollere, om de kunne spores tilbage til deres oprindelse.

Bilag II - Oversigt over relevante kvalitets- og renhedsparmetre for ekstra jomfruolie og analysemetoder

Nedenstående tabel viser parametrene i den rækkefølge, hvori de skal testes (hvis denne rækkefølge ikke følges, skal alle parametrene testes). Så snart ét af resultaterne viser, at olien ikke tilhører den angivne kategori, kan testen stoppe.

Nr.	Parameter	Type parameter	Grunde til at teste denne parameter	Metode fra Det Internationale Olivenråd
1	Syreindhold (%)	Kvalitet	En indikator for olivenernes kvalitet: Hvis olien er beskadigede eller overmodne eller ikke forarbejdes straks efter høsten, øges syreindholdet	COI/T.20/Dok. nr. 34 (Bestemmelse af indholdet af frie fedtsyrer, kold metode)
2	Peroxidtal (O ₂ meq/kg)	Kvalitet	Angiver oxideringsgraden (oliens konserveringstilstand)	COI/T.20/Dok. nr. 35 (Bestemmelse af peroxidtal)
3	UV-spektrometri (K268 eller K270)	Kvalitet	Bestemmer forringelsesgraden: Jo længere en olivenolie oplagres, jo mere UV absorberer den, og jo lavere bliver kvaliteten	COI/T.20/Dok. nr. 19 (Spektrofotometrisk undersøgelse ved ultraviolet lys)
4	UV-spektrometri (ΔK)	Kvalitet		
5	UV-spektrometri (K232)	Kvalitet		
6	Organoleptisk vurdering	Kvalitet	Gør det muligt at påvise visse negative egenskaber og måle intensiteten af positive egenskaber (frugtagtighed, bitterhed og skarphed)	COI/T.20/Dok. nr. 15 (Sensorisk analyse af olivenolie - Metode til organoleptisk vurdering af jomfruolie) - bortset fra punkt 4.4 og 10.4
7	Fedtsyreethylestere (mg/kg)	Kvalitet	En indikator for olivenernes gæring inden olieudvindingen	COI/T.20/Dok. nr. 33 (Bestemmelse af fedtsyremethylestere ved gaskromatografi)

Nr.	Parameter	Type parameter	Grunde til at teste denne parameter	Metode fra Det Internationale Olivenråd
8	Stigmastadiener (mg/kg)	Renhed	Anvendes til at påvise, om olivenolie er blevet raffineret	COI/T.20/Dok. nr. 11 (Bestemmelse af stigmastadiener i vegetabiliske olier)
9	Transisomerer i fedtsyrer (%)	Renhed	Anvendes til at påvise, om olivenolie er blevet raffineret, eller om den er blevet blandet med andre olier, der har undergået raffinering eller hydrogenering	COI/T.20/Dok. nr. 33 (Bestemmelse af fedtsyremethylestere ved gaskromatografi)
10	Fedtsyresammensætning	Renhed	Anvendes til at fastslå, om der er tilsat anden olie end olivenolie	
11	Δ ECN42	Renhed	Anvendes til at kontrollere, om der er tilsat frøolie	COI/T.20/Dok. nr. 20 (Bestemmelse af forskellen mellem det faktiske og det teoretiske indhold af triacylglyceroler med ECN 42)
12	Sterolsammensætning og totalt sterolindhold	Renhed	Anvendes til at markere olier, der indeholder fremmede olier (dvs. ikke fra oliven)	COI/T.20/Dok. nr. 26 (Bestemmelse af sammensætningen og indholdet af steroler, triterpendialkoholer og alifatiske alkoholer ved gaskromatografi på kapillarsøjle)
13	Erytrodiol og uvaol (%)	Renhed	Fastslår, om der er anvendt olivenpresserester	
14	Voks (mg/kg) C42+C44+C46	Renhed	Fastslår, om der er anvendt olivenpresserester	COI/T.20/Dok. nr. 28 (Metode til bestemmelse af indholdet af voks og fedtsyreethylestere ved gaskromatografi på kapillarkolonne)

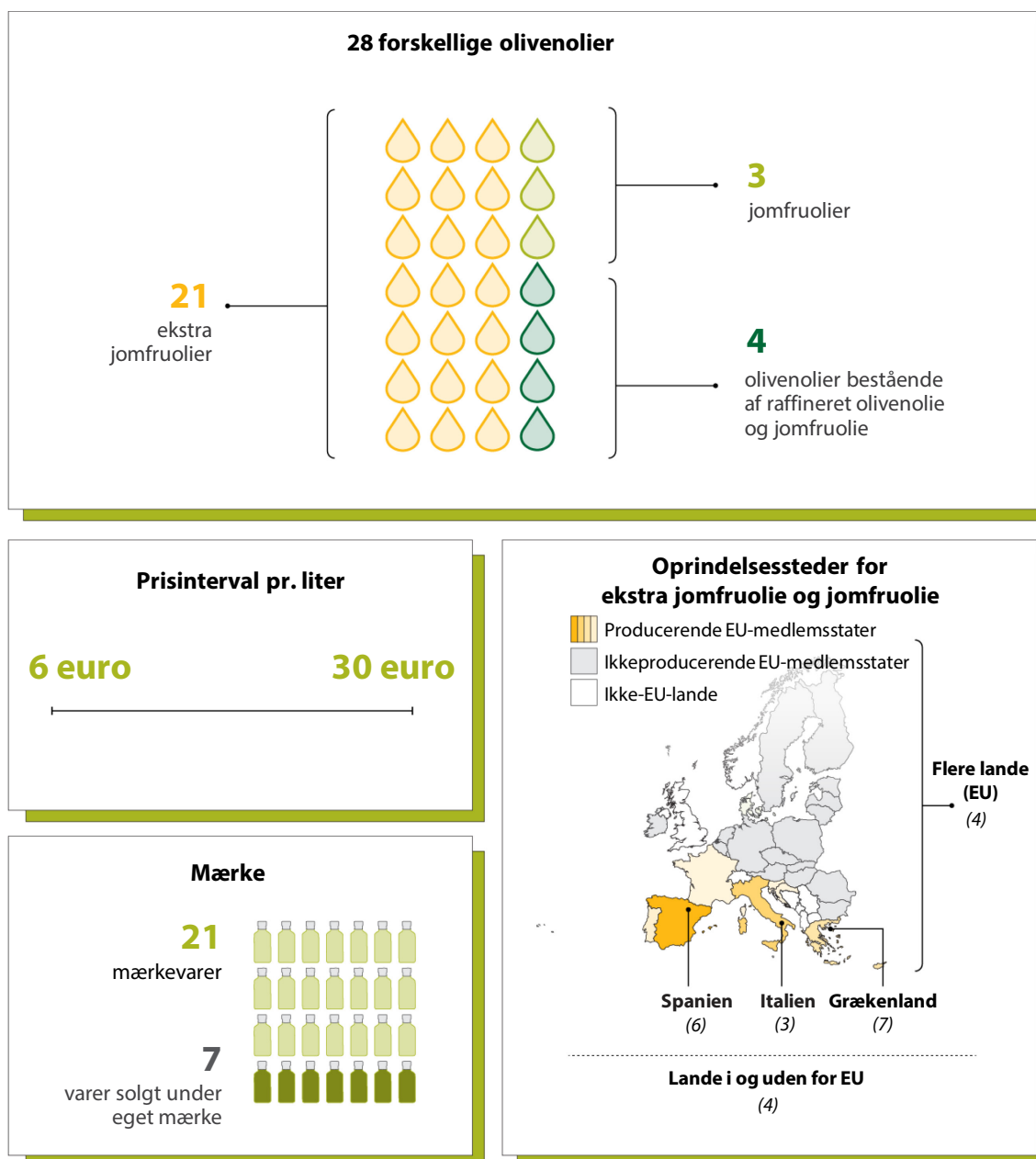
Nr.	Parameter	Type parameter	Grunde til at teste denne parameter	Metode fra Det Internationale Olivenråd
15	2-glycerylmonopalmitat (%)	Renhed	Måler forfalskning med andre typer olie, såsom palmeolie eller andre vegetabilske olier, eller angiver graden af forarbejdning af olien (raffinering eller høje temperaturer)	COI/T.20/Dok. nr. 23 (Bestemmelse af indholdet af 2-glycerylmonopalmitat i procent)

Kilde: Revisionsretten, baseret på bilag I og bilag III til [forordning \(EU\) 2022/2105](#) og præsentationer fra medlemsstaterne på møder i arbejdsgruppen om olivenolie.

Bilag III - Casestudie

I hver af de medlemsstater, vi besøgte, købte vi syv forskellige olivenolier på to detailsalgssteder og fik dem analyseret i et laboratorium og ved organoleptisk vurdering for at bestemme deres egenskaber. Vi udvalgte olivenolier fra flere kategorier og oprindelseslande (hvor det var muligt) - både mærkevarer og varer solgt under eget mærke - fra samme høstår (2023/2024) (jf. [figur 1](#)). Udvælgelsen var således ikke baseret på en risikoanalyse, men vi undgik flasker, der var udsat for forhold, der kunne forringe kvaliteten, såsom varme og lys. Vi fik flaskerne sendt med køletransport til et laboratorium i en af de EU-medlemsstater, der ikke var omfattet af revisionen. Laboratoriet, der er anerkendt af Det Internationale Olivenråd, foretog fysisk-kemiske analyser og organoleptiske vurderinger for at bestemme olivenoliernes egenskaber.

Figur 1 | Casestudie - de købte olivenoliers egenskaber



Kilde: Revisionsretten.

Bilag IV - Potentielle kilder til forurening af olivenolie

Forurenende stof	Potentiel forureningskilde
Pesticidrester	Pesticider, der anvendes af olivenproducenter til forebyggelse eller bekæmpelse af sygdomme (f.eks. svampe eller bakterier) eller til håndtering af insekter og andre skadedyr, der kan skade oliventræer og reducere udbyttet (f.eks. olivenfluer eller olivenmøl)
Polycykliske aromatiske kulbrinter	Forurening af olivenskindet forårsaget af miljøfaktorer (støv og partikler fra røg og luftforurening) Forurening af olivenolien forårsaget af forbrændingsgasser under udvindingen
Tungmetaller (bly, cadmium, kviksølv)	Jord og luft, der er forurenet med tungmetaller som følge af industrialisering Pesticider eller gødningsstoffer
Dioxiner	Anvendelse af visse ukrudtsmidler og pesticider kan føre til dioxindannelse Dioxiner er biprodukter fra forbrænding og andre industriprocesser
Polychlorede biphenyler (PCB'er)	PCB'er blev anvendt meget i industriprodukter (f.eks. smøremidler, maling og overfladebehandlingsmidler), indtil de blev forbudt i de fleste lande i 1980'erne. De er meget persistente i miljøet, så oliventræer kan absorbere disse forurenende stoffer fra jord og vand
Glycidylestere, 2-monochlorpropandiol (MCPD) og 3-MCPD-estere	Disse varmfremkaldte forurenende stoffer forekommer, når vegetabiliske olier raffineres ved høje temperaturer
Mineraloliekulbrinter (MOSH'er/ MOAH'er)	Mineraloliekulbrinter kan stamme fra forskellige kilder, herunder smøremidler anvendt i fødevarerforbejdningmaskiner, emballeringsmaterialer og miljøforurening
Blødgøringsmidler	Emballage eller andre materialer bestemt til kontakt med fødevarer, som er tilsat blødgøringsmidler for at gøre materialerne mere fleksible, modstandsdygtige og lettere at håndtere
Mykotoksiner	Uhensigtsmæssigt opbevarede oliven (f.eks. under varme, fugtige forhold) kan udvikle skimmel, som kan producere mykotoksiner Mykotoksiner er giftige forbindelser, der dannes af visse svampetyper
Erucasyre	Erucasyre forekommer naturligt i rapsolie og sennepsolie og betragtes som skadelig, når den indtages i store mængder Den kan ende i olivenolie gennem krydskontaminering (hvis olivenolie forarbejdes eller opbevares i faciliteter, der også behandler olie med et højt indhold af erucasyre) eller forfalskning (blanding med andre olier end olivenolie)

Kilde: Revisionsretten, baseret på en litteraturgennemgang.

Bilag V - Forurenende stoffer, som medlemsstaterne medtager i deres kontrolplaner vedrørende kategorien "fedtstoffer og olier"

	Spanien	Italien	Grækenland	Belgien
Polycykliske aromatiske kulbrinter	X	X	X	X
Dioxiner og polychlorerede biphenyler	X	X	X	X
Glycidylestere, 2-MCPD og 3-MCPD-estere	X	X	X	
Erucasyre	X	X		
Tungmetaller (bly, cadmium, kviksølv)	X	X		X
Mykotoksiner	X			

Kilde: Revisionsretten, baseret på medlemsstaternes prøvetagningsplaner for 2018-2023.

Forkortelser

EFSA	Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet
MOAH	Mineralsk olie med aromatiske kulbrinter
MOH	Mineraloliekulbrinte
MOSH	Mineralsk olie med mættede kulbrinter
MRL	Maksimalgrænseværdi

Glossar

Fysisk-kemisk analyse	Laboratorietest til bestemmelse af værdier for et sæt fysiske og kemiske egenskaber ved olivenolien.
Organoleptisk vurdering	Officiel metode til påvisning, måling og beskrivelse af olivenoliens positive og negative egenskaber ved anvendelse af menneskelige sanser (smag og lugt).
Overensstemmelseskontrol af olivenolie	Kontrol til verificering af, at olivenolien overholder EU-reglerne om kategorisering og markedsføring.

Kommissionens svar

<https://www.eca.europa.eu/da/publications/sr-2026-01>

Tidslinje

<https://www.eca.europa.eu/da/publications/sr-2026-01>

Revisionsholdet

Revisionsrettens særberetninger præsenterer resultaterne af dens revisioner vedrørende EU-politikker og -programmer eller forvaltningsspørgsmål i forbindelse med specifikke budgetområder. Med henblik på at opnå maksimal effekt udvælger og udformer Revisionsretten sine revisionsopgaver under hensyntagen til de risici, der knytter sig til forvaltningens resultatopnåelse eller regelefterlevelsen, de pågældende indtægters eller udgifters omfang, den fremtidige udvikling samt den politiske og offentlige interesse.

Denne forvaltningsrevision blev udført af Afdeling I - Bæredygtig brug af naturressourcer, der ledes af Joëlle Elvinger, medlem af Revisionsretten. Revisionsarbejdet blev ledet af Joëlle Elvinger, medlem af Revisionsretten, med støtte fra kabinetschef Ildikó Preiss, attaché Paolo Pesce, ledende administrator José Parente, opgaveansvarlig Els Brems, viceopgaveansvarlig Greta Kapustaitė og revisorerne Vincenza Ferrucci og Stéphane Gilson. Kyriaki Kofini og Zoe Amador Martínez ydede sproglig støtte. Alexandra Damir-Binzaru ydede grafisk støtte.



Fra venstre til højre: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci, Zoe Amador Martínez

MEDDELELSE OM OPHAVSRET

© Den Europæiske Union, 2026

Den Europæiske Revisionsrets politik for videreanvendelse er fastsat i [Revisionsrettens afgørelse nr. 6-2019](#) om den åbne datapolitik og videreanvendelse af dokumenter.

Medmindre andet er oplyst (f.eks. i individuelle meddelelser om ophavsret), er det af Revisionsrettens indhold, der ejes af EU, licenseret i henhold til [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#). Det betyder, at videreanvendelse generelt er tilladt med korrekt angivelse af kilde og ændringer. Ved videreanvendelse af Revisionsrettens indhold må den oprindelige betydning eller det oprindelige budskab ikke fordrejes. Revisionsretten er ikke ansvarlig for eventuelle konsekvenser af videreanvendelsen.

Yderligere tilladelse skal indhentes, hvis specifikt indhold afbilder identificerbare privatpersoner, f.eks. på billeder af ansatte i Revisionsretten, eller omfatter tredjeparts værker.

Hvis en sådan tilladelse opnås, erstatter denne tilladelse ovenstående generelle tilladelse, og den skal klart anføre eventuelle begrænsninger i anvendelsen.

Tilladelse til at anvende eller gengive indhold, der ikke ejes af EU, skal eventuelt indhentes direkte hos indehaveren af ophavsretten.

Forsidefoto: © Tesal - stock.adobe.com

Figur 2 og 3, figur 2 i bilag I og figur 1 i bilag III - ikonerne er udformet ved anvendelse af ressourcer fra [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Alle rettigheder forbeholdes.

Software og dokumenter, der er omfattet af industriel ejendomsret såsom patenter, varemærker, registrerede design, logoer og navne, er ikke omfattet af Revisionsrettens videreanvendelsespolitik.

EU-institutionernes websteder på europa.eu-domænet har links til websteder uden for europa.eu-domænet. Da Revisionsretten ikke har kontrol over disse websteder, anbefales det at gennemse deres privatlivspolitik og ophavsretspolitik.

Anvendelse af Revisionsrettens logo

Revisionsrettens logo må ikke anvendes uden Revisionsrettens forudgående samtykke.

HTML	ISBN 978-92-849-6050-7	ISSN 1977-5636	doi:10.2865/3799520	QJ-01-25-058-DA-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6051-4	ISSN 1977-5636	doi:10.2865/8275213	QJ-01-25-058-DA-N

HVORDAN DER HENVISES TIL DENNE PUBLIKATION

Den Europæiske Revisionsret, [særberetning 01/2026](#) "Kontrolsystemer for olivenolie i EU
- En omfattende ramme, men anvendelsen af den er uensartet", Den Europæiske Unions
Publikationskontor, 2026.

EU er verdens førende producent, forbruger og eksportør af olivenolie. Kommissionen og medlemsstaterne har indført kontrolsystemer for at sikre, at den olivenolie, der sælges i EU, er ægte (dvs. tilhører den angivne olivenoliekategori), at den er sikker at indtage, og at den kan spores tilbage til sin oprindelse. Vi undersøgte, om kontrolsystemerne er effektive, og om Kommissionen fører tilsyn med mekanismerne i medlemsstaterne og yder støtte. Vi konstaterede, at EU har en omfattende retlig ramme for kontrol af olivenolie, men at medlemsstaterne anvender den forskelligt. Vi anbefaler, at Kommissionen styrker sit tilsyn, præciserer og forbedrer visse regler og krav og støtter medlemsstaterne i at forbedre sporbarheden af olivenolie.

Særberetning fra Revisionsretten udarbejdet i medfør af artikel 287, stk. 4, andet afsnit, TEUF.



DEN
EUROPÆISKE
REVISIONSRET



Den Europæiske Unions
Publikationskontor

DEN EUROPÆISKE REVISIONSRET
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tlf. +352 4398-1

Kontakt: eca.europa.eu/da/contact
Websted: eca.europa.eu
Sociale medier: @EUauditors