

Oliiviöljyn valvontajärjestelmät EU:ssa

Kattava, mutta vaihtelevasti sovellettu kehys



EUROOPAN
TILINTARKASTUS-
TUOMIOISTUIN

Sisällys

Kohta

01–17 | Keskeiset tiedot

01–05 | Miksi tämä aihe on tärkeä?

06–17 | Tilintarkastustuomioistuimen havainnot ja suositukset

18–01 | Tilintarkastustuomioistuimen havainnot tarkemmin

18–49 | Jäsenvaltiot eivät sovelle täysimääräisesti oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastuksia koskevaa oikeudellista kehystä

20–26 | Oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastuksia varten on olemassa kattava oikeudellinen kehys

27–40 | Jäsenvaltiot eivät aina noudata kaikkia vaatimuksia

41–46 | Useimmat jäsenvaltioiden havaitsemat vaatimustenvastaisuustapaukset havaitaan aistinvaraisen arvioinnin avulla, ja ne liittyvät pilaantumiseen

47–49 | Komissiolla on vain osittainen näkemys jäsenvaltioiden valvontajärjestelmistä

50–66 | Oliiviöljyn vierasaineita koskevissa EU:n valvontajärjestelmissä on joitakin puutteita

52–57 | Oliiviöljyn torjunta-ainejäämiä koskevat EU:n valvontajärjestelmät toimivat hyvin

58–64 | Muita vierasaineita koskevat EU:n valvontajärjestelmät eivät ole yhtä kehittyneitä kuin torjunta-aineiden valvontajärjestelmät

65–66 | EU:n ulkopuolisista maista tuotua oliiviöljyä ei tarkasteta järjestelmällisesti torjunta-aineiden ja muiden vierasaineiden varalta

67–84 | EU:n oikeudellinen kehys ja jäljitettävyystarkastukset eivät aina mahdollista tuotteen alkuperän tunnistamista

69–74 | Komissio asettaa jäljitettävyyttä koskevat oikeudelliset vaatimukset, mutta ei ole määritellyt, miten jäsenvaltioiden olisi tarkistettava ne

- 75–80 | Jäsenmaat sisällyttävät jäljitettävyyden oliiviöljyä koskevien tarkastustensa soveltamisalaan, mutta todentamistaso vaihtelee
- 81–84 | Tapaustutkimuksen jäljitettävyysoimien tulokset: joitakin oliiviöljyä ei voitu jäljittää

Liitteet

Liite I – Tietoja tarkastuksesta

Poliittinen kehys

Tehtävät ja vastuualueet

Tarkastuksen laajuus ja tarkastustapa

Liite II – Yleiskatsaus ekstra-neitsytoliiviöljyn laatu- ja puhtausparametreihin sekä analyysimenetelmiin

Liite III – Tapaustutkimus

Liite IV – Mahdolliset oliiviöljyn vierasaineiden lähteet

Liite V – Vierasaineet, jotka jäsenvaltiot sisällyttävät ”rasvat ja öljyt” -luokan valvontasuunnitelmiinsa

Lyhenteet

Sanasto

Komission vastaukset

Tarkastuksen eteneminen

Tarkastustiimi

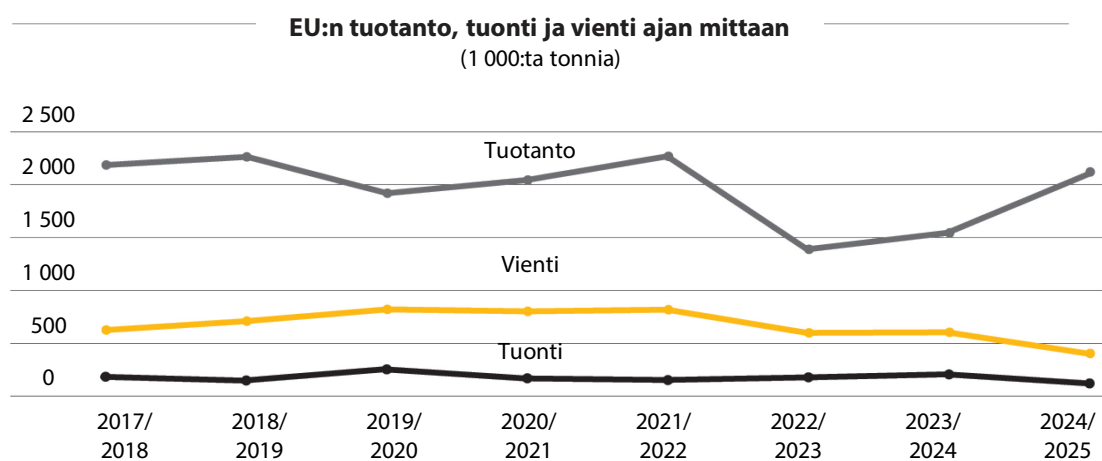
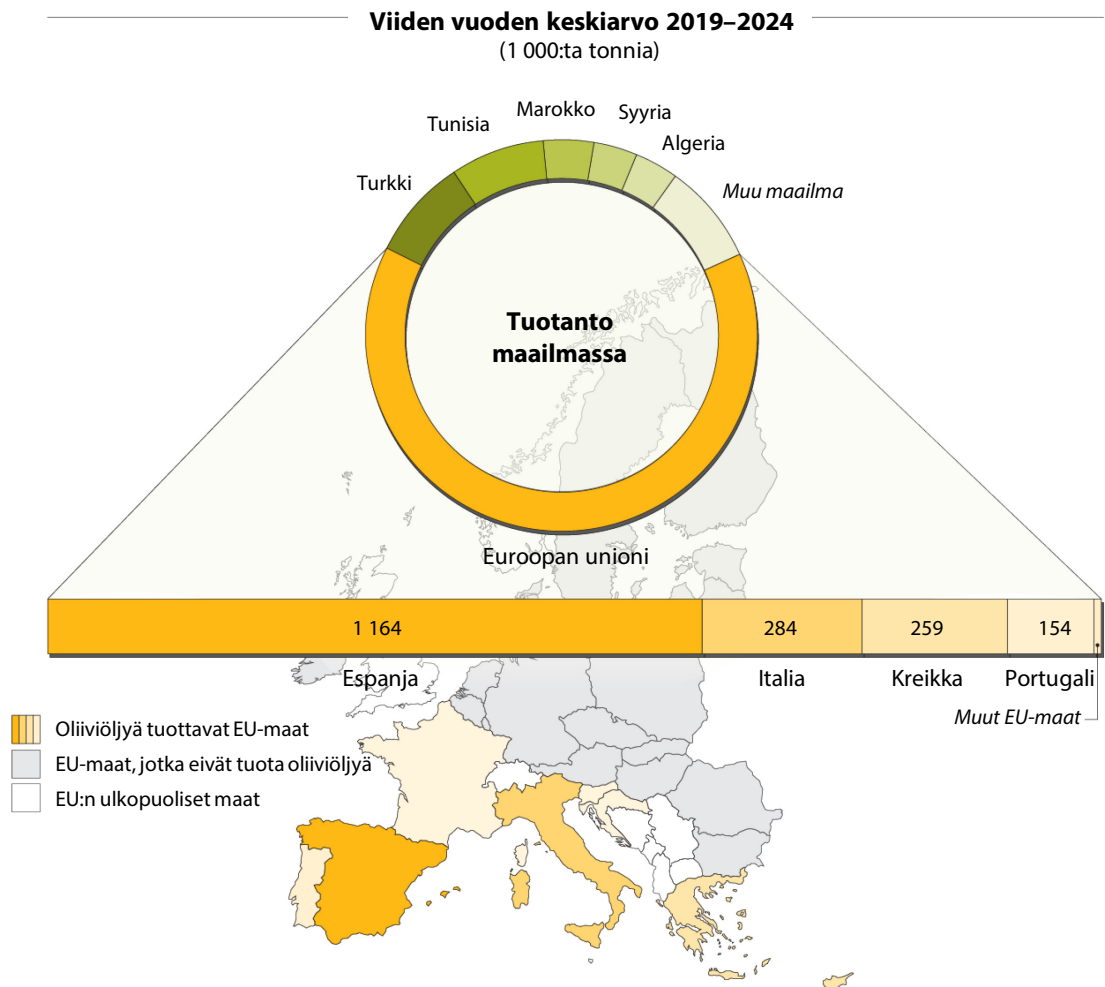
01

Keskeiset tiedot

Miksi tämä aihe on tärkeä?

- 01** Oliiviöljy on Euroopan unionin (EU) lippulaivatuote. EU on maailman johtava oliiviöljyn tuottaja, kuluttaja ja viejä. [Kaaviossa 1](#) esitetään yksityiskohtaisia tietoja EU:n oliiviöljyn tuotannosta ja kaupasta. EU:n maine laadukkaan ja aidon oliiviöljyn tuottajana on olennaista paitsi taloudellisesti myös kulttuurisesti ja kansanterveyden kannalta. Oliiviöljy on osa monien EU-kansalaisten päivittäistä ruokavaliota, joten on tärkeää, että he voivat luottaa ostamiensa tuotteiden laatuun ja aitouteen. Tämä on erityisen tärkeää, kun on kyse ekstra-neitsytoliiviöljystä, jota myydään muita öljyjä korkeampaan hintaan ja jonka on näin ollen täytettävä korkeat vaatimukset, jotta sen kuluttajahinta olisi perusteltua.

Kaavio 1 | Oliiviöljy EU:ssa



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin [Euroopan komission](#) tietojen ja [World Population Review](#) -tietojen perusteella.

- 02** EU on ottanut käyttöön valvontajärjestelmän, jolla varmistetaan, että kuluttajien ostettavissa oleva oliiviöljy EU:ssa on aitoa (eli se ei sisällä muita öljyjä ja sen laatu ja puhtaus vastaavat etiketissä ilmoitettua luokkaa), että se ei vaaranna kuluttajien terveyttä (tarkemmin sanottuna se ei sisällä vierasaineita) ja että sen alkuperä (etiketissä mainittu) voidaan tarkastaa (ks. [kaavio 2](#)).

Kaavio 2 | Oliiviöljyä koskevat EU:n valvontajärjestelmät



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin.

- 03** Euroopan komissio (jäljempänä 'komissio') vastaa sääntelykehyksen vahvistamisesta, ja jäsenvaltioiden vastuulla on varmistaa, että oliiviöljy täyttää sekä elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat vaatimukset että oliiviöljyn markkinoille saattamista koskevat EU:n vaatimukset (ns. kaupan pitämistä koskevat vaatimukset, ks. [liite I](#), kohta [05](#)). Jäsenvaltioiden vastuulla on perustaa kansallinen valvontajärjestelmä ja tehdä riskiperusteisia tarkastuksia. Jäsenmailla on myös oltava seuraamusjärjestelmä oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten ja elintarviketurvallisuusvaatimusten noudattamatta jättämisestä. Seuraamusjärjestelmän on oltava tehokas, oikeasuhteinen ja varoittava.
- 04** Tilintarkastustuomioistuin teki tämän tarkastuksen ottaen huomioon oliiviöljyalan merkityksen EU:lle (ks. kohta [01](#)). Tarkastuksen avulla tilintarkastustuomioistuin odottaa voivansa parantaa oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten ja elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten valvontakehystä sekä sitä, miten jäsenvaltiot panevat vaatimukset täytäntöön.

- 05** Tarkastuksen tavoitteena oli arvioida, onko EU:n valvontajärjestelmät suunniteltu varmistamaan, että EU:ssa myytävä oliiviöljy on aitoa, turvallista ja jäljitettävissä. Tarkastuksessa arvioitiin valvontakehyksen suunnittelua EU:n lainsäädännön edellyttämällä tavalla sekä sen täytäntöönpanoa neljässä jäsenvaltiossa vuodesta 2018 lähtien: Belgia, Kreikka, Espanja ja Italia. Tarkemmin sanottuna arvioitiin, suorittavatko nämä neljä jäsenvaltiota vaaditut vaatimustenmukaisuustarkastukset (tarkastukset, joilla varmistetaan, että oliiviöljy on luokkaansa koskevien vaatimusten ja vastaavien ominaisuuksien mukaista), tarkastukset, joilla selvitetään, esiintyykö oliiviöljyssä vierasaineita, ja jäljitettävyystarkastukset, joilla varmistetaan öljyn alkuperä. Lisätietoja tarkastuksen laajuudesta ja menetelmistä on [liitteen I](#) kohdissa [09–11](#).

Tilintarkastustuomioistuimen havainnot ja suositukset

- 06** Tarkastuksessa havaittiin, että oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastuksia varten on olemassa kattava EU:n oikeudellinen kehys, mutta jäsenvaltiot eivät sovelle sitä täysimääräisesti. Vaatimustenmukaisuustarkastuksissa havaittiin kuitenkin tapauksia, joissa vaatimuksia ei noudatettu. Tilintarkastustuomioistuin havaitsi myös, että jäsenvaltiot toteavat hyvin vähän tapauksia, joissa oliiviöljyn vierasainepitoisuudet ylittävät lakisääteiset rajat. Valvontajärjestelmissä on kuitenkin joitakin puutteita, jotka koskevat pääasiassa muita vierasaineita kuin torjunta-aineita. Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuksessa kävi myös ilmi, että jäljitettävyystarkastukset eivät aina mahdollista tuotteen alkuperän tunnistamista.
- 07** Oliiviöljyä säännellään tiukasti, ja **EU:ssa on kattavat säännöt**, joissa määritellään, miten jäsenvaltioiden on tarkistettava, kuuluuko oliiviöljy siinä ilmoitettuun luokkaan. Tähän sisältyy fysikaalis-kemiallinen analyysi laboratoriossa ja arviointiraadin suorittama aistinvarainen arviointi. Jäsenvaltioiden olisi tehtävä vuosittain vähimmäismäärä tarkastuksia ja suunniteltava tarkastukset riskianalyysin perusteella. Niiden olisi ilmoitettava tarkastustensa tulokset komissiolle, ja niillä olisi oltava käytössään seuraamus- ja rangaistusjärjestelmä, joka on tehokas, oikeasuhteinen ja varoittava (kohdat [20–24](#)).
- 08** **EU:n sääntöjä ei kuitenkaan aina noudateta.** Jotkin tarkastuskäynnin kohteena olleista jäsenvaltioista eivät tee vähimmäismäärää tarkastuksia, tai ne tekevät puutteellisia laboratorioanalyysijä tai jättävät osan markkinoista riskianalyysiensä ulkopuolelle. Käynnin kohteena olleet jäsenvaltiot kuitenkin täydentävät EU:n edellyttämiä vaatimustenmukaisuustarkastuksia muunlaisilla tarkastuksilla. Kun vaatimustenvastaisuuksia havaitaan, seuraamukset ja rangaistukset eivät aina ole tehokkaita tai varoittavia (kohdat [27–40](#)).

- 09** Komissiolla on vain osittainen käsitys siitä, miten valvontajärjestelmät toimivat jäsenvaltioissa. Vuosikertomukset ja tapaamiset jäsenvaltioiden viranomaisten kanssa eivät takaa kaikkien asiaankuuluvien tietojen vaihtoa (kohdat 47–49).



Suositus 1

Vahvistetaan komission valvontaa jäsenvaltioiden oliiviöljyn valvontajärjestelmien osalta

Komission tulisi vahvistaa jäsenvaltioiden valvontajärjestelmiin kohdistuvaa valvontaa seuraavasti:

- a) kehotetaan jäsenvaltioita toimittamaan asianmukaiset tiedot riskianalyyseistään, tehdyistä tarkastuksista (sekä vaatimustenmukaisuustarkastuksista että muista tarkastuksista) sekä soveltamistaan seuraamuksista ja rangaistuksista
- b) arvioidaan jäsenvaltioiden valvontajärjestelmät, mukaan lukien se, ovatko vaatimustenmukaisuustarkastukset EU:n vaatimusten mukaisia
- c) ryhdytään asianmukaisiin ja oikeasuhteisiin toimiin, kun valvontajärjestelmien katsotaan olevan riittämättömiä.

Toteuttamisen tavoiteajankohta: a) ja b) 2027 ja c) 2028

- 10** Oliiviöljyä koskevat lakisäätteiset vaatimukset eivät ole riittävän selkeitä tärkeillä aloilla, kuten eri satovuosilta peräisin olevien öljyjen sekoittamista koskevien ehtojen osalta tai sen osalta, onko ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn sekoittaminen ekstra-neitsytoliiviöljynä myytäväksi sallittua. Tarkastuksessa havaittiin, että jäsenvaltioilla on erilaisia lähestymistapoja, ja nämä valinnat voivat vaikuttaa oliiviöljyn pilaantumiseen ajan myötä (kohdat 25–26).



Suositus 2

Selkeytetään sääntöjä, jotka koskevat erilaisten neitsytoliiviöljyjen sekoittamista

Komission tulisi selkeyttää eri satovuosilta tai eri luokista peräisin olevien neitsytoliiviöljyjen sekoittamista koskevia sääntöjä.

Toteuttamisen tavoiteajankohta: 2026

- 11 Vaatimustenmukaisuustarkastusten tulokset** osoittavat, että useimmat jäsenvaltioiden havaitsemat vaatimusten noudattamatta jättämiset havaitaan aistinvaraisen arvioinnin avulla ja että ne liittyvät öljyn pilaantumiseen ajan myötä. Liian pitkät parasta ennen -päivämäärät ja tietyt tuotantokäytännöt voivat osaltaan vaikuttaa tähän tilanteeseen (kohdat [41–46](#)).
- 12** Elintarviketurvallisuuden osalta oliiviöljy tarkastetaan erilaisten vierasaineiden varalta. Oliiviöljyn tarkastukseen **torjunta-aineiden** varalta on olemassa selkeä EU:n oikeudellinen kehys, ja tietty vähimmäismäärä näytteitä on analysoitava kolmen vuoden välein. Jäsenvaltiot tekevät tarkastuksia riskianalyyysien perusteella ja havaitsevat vain muutamia tapauksia, joissa vaatimuksia ei ole noudatettu (kohdat [52–57](#)).
- 13 Muiden vierasaineiden kuin torjunta-aineiden** osalta on vähemmän vaatimuksia. EU on määritellyt jäämien enimmäismäärät (joita sovelletaan kasviöljyihin ja rasvoihin) joillekin vierasaineille, mutta ei toisille. Lisäksi EU:n tasolla ei vaadita tarkastusten vähimmäismäärää. Jäsenvaltiot päättävät, mitä vierasaineita öljystä tutkitaan. Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuskäynnin kohteena olleet jäsenvaltiot eivät aina dokumentoi riskianalyysiaan eivätkä perustele valintojaan. Komissio on vuodesta 2023 lähtien arvioinut jäsenvaltioiden valvontasuunnitelmia, jotka koskevat muita kuin eläinperäisiä elintarvikkeita (mukaan lukien oliiviöljy) (kohdat [58–64](#)).
- 14** Vaikka EU:hun suuntautuvan **tuonnin** osuus on noin yhdeksän prosenttia sen oliiviöljyn vuosituotannon arvosta, ulkopuolisista maista tuodun oliiviöljyn tarkastukset torjunta-aineiden ja muiden vierasaineiden suhteen ovat joko olemattomia tai hyvin vähäisiä tarkastuskäynnin kohteena olleissa jäsenvaltioissa (kohdat [65–66](#)).



Suositus 3

Parannetaan oliiviöljyn vierasainetarkastuksia koskevia ohjeita

Komission pitäisi

- a) kehottaa jäsenvaltioita toimittamaan yksityiskohtaiset tiedot riskianalyyseistään, siitä, mitkä vierasaineet ne tarkastavat oliiviöljystä, sekä tarkastusten tiheydestä
- b) vaatia jäsenvaltioita ottamaan EU:n ulkopuolelta tuodun oliiviöljyn nimenomaisesti huomioon riskianalyysissään.

Toteuttamisen tavoiteajankohta: 2026

- 15** Perustasoinen **jäljitettävyys** ("yksi askel taaksepäin, yksi askel eteenpäin") on yleinen vaatimus kaikenlaisille EU:n markkinoille saatettaville elintarvikkeille. Lisäksi ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaisesti maantieteellisen alueen, jolla oliivit on korjattu ja jolla puristamo sijaitsee, olisi oltava yksilöitävissä. **Kattavia EU:n sääntöjä tai ohjeita** siitä, miten ja milloin jäljitettävyyteen liittyvät näkökohdat olisi tarkastettava, ei kuitenkaan ole (kohdat **69–74**).



Suositus 4

Selkeytetään jäljitettävyydestä koskevia vaatimuksia ja annetaan niitä koskevaa ohjeistusta

Komission pitäisi selventää seuraavia seikkoja ja antaa niistä ohjeita:

- a) mitä jäljitettävyydestä koskevien vaatimusten pitäisi kattaa
- b) miten jäljitettävyydestä koskevien vaatimusten tulokset pitäisi raportoida.

Toteuttamisen tavoiteajankohta: 2027

- 16** Jäsenvaltiot **tarkastavat yleensä jäljitettävyyteen** liittyvät näkökohdat sekä elintarviketurvallisuustarkastusten että vaatimustenmukaisuustarkastusten yhteydessä mutta **eri laajuudessa**. Jäsenvaltiot, kuten Espanja ja Italia, tarkistavat alkuperän toimitusketjun kaikissa vaiheissa. Niillä on sähköiset rekisterit, joihin kirjataan kaikki oliivien tai oliiviöljyn siirrot. Näiden rekisterien tarkoituksena on lisätä avoimuutta ja vähentää petosriskiä (kohdat **75–80**).

- 17** Otokseen kuului **24 ekstra-neitsytoliiviöljyä tai neitsytoliiviöljyä**.

Tilintarkastustuomioistuin tarkasti, voidaanko etiketissä ilmoitettu alkuperä varmistaa. Tarkastuksessa todettiin, että tämä ei ollut mahdollista neljän sellaisen oliiviöljyn osalta, jotka olivat peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai jotka olivat peräisin sekä EU:sta että EU:n ulkopuolelta. Arviointi osoitti myös, että oliiviöljyä on vaikeaa jäljittää kansallisten rajojen ulkopuolella, koska jäsenvaltioiden välinen yhteistyö ei aina ole tehokasta (kohdat **81–84**).



Suositus 5

Oliiviöljyn jäljitettävyyden parantaminen

Komission pitäisi

- a) kannustaa ja tukea jäsenvaltioita sellaisten rekistereiden kehittämisessä, joihin kirjataan oliivien ja oliiviöljyn liikkeet
- b) kannustaa ja tukea jäsenvaltioita erilaisten jäljitettävyyjärjestelmien yhteensopivuuden parantamisessa oliivien ja oliiviöljyn rajatylittävän jäljitettävyyden helpottamiseksi.

Toteuttamisen tavoiteajankohta: 2028

Tilintarkastustuomioistuimen havainnot tarkemmin

Jäsenvaltiot eivät sovelle täysimääräisesti oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastuksia koskevaa oikeudellista kehystä

18 Oliiviöljy on tiukasti säänneltyä. Siihen sovelletaan erityistä EU:n lainsäädäntöä¹, jossa määritellään oliiviöljyn eri luokat ja niiden ominaisuudet sekä säädetään oliiviöljyn markkinoille saattamista koskevat tarkat vaatimukset. Näiden sääntöjen tavoitteena on taata tuotteiden laatu ja torjua petoksia. Lisäksi niiden tavoitteena on helpottaa kauppaa ja varmistaa tasapuoliset toimintaedellytykset EU:n tuottajille. Jäsenvaltiot ovat vastuussa kansallisen valvontajärjestelmän perustamisesta ja tarkastusten tekemisestä sen varmistamiseksi, että oliiviöljy täyttää nämä vaatimukset (jäljempänä 'vaatimustenmukaisuustarkastukset').

¹ Asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä; [asetus \(EU\) 2022/2104](#) oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista; [asetus \(EU\) 2022/2105](#) oliiviöljyn kaupan pitämisen vaatimustenmukaisuustarkastuksia ja oliiviöljyn ominaisuuksien analyysimenetelmiä koskevista säännöistä.

19 Tarkastuksessa arvioitiin,

- onko olemassa selkeä oikeudellinen kehys, jonka avulla voidaan valvoa, että oliiviöljy on kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaista
- ovatko jäsenvaltiot perustaneet ja soveltavatko ne
 - valvontajärjestelmää, jolla toteutetaan oliiviöljylle tehtävien vaatimustenmukaisuustarkastusten vähimmäismäärä riskianalyysi huomioon ottaen
 - tehokkaiden, oikeasuhteisten ja varoittavien seuraamusten ja rangaistusten järjestelmää oliiviöljyyn liittyvien vaatimusten noudattamatta jättämisen yhteydessä
- ovatko vaatimustenmukaisuustarkastukset tehokkaita vaatimusten noudattamatta jättämisen ja niiden taustalla olevien syiden tunnistamisessa
- valvooko komissio jäsenvaltioiden vaatimustenmukaisuustarkastusten valvontajärjestelmiä ja antaako se jäsenvaltioille tukea.

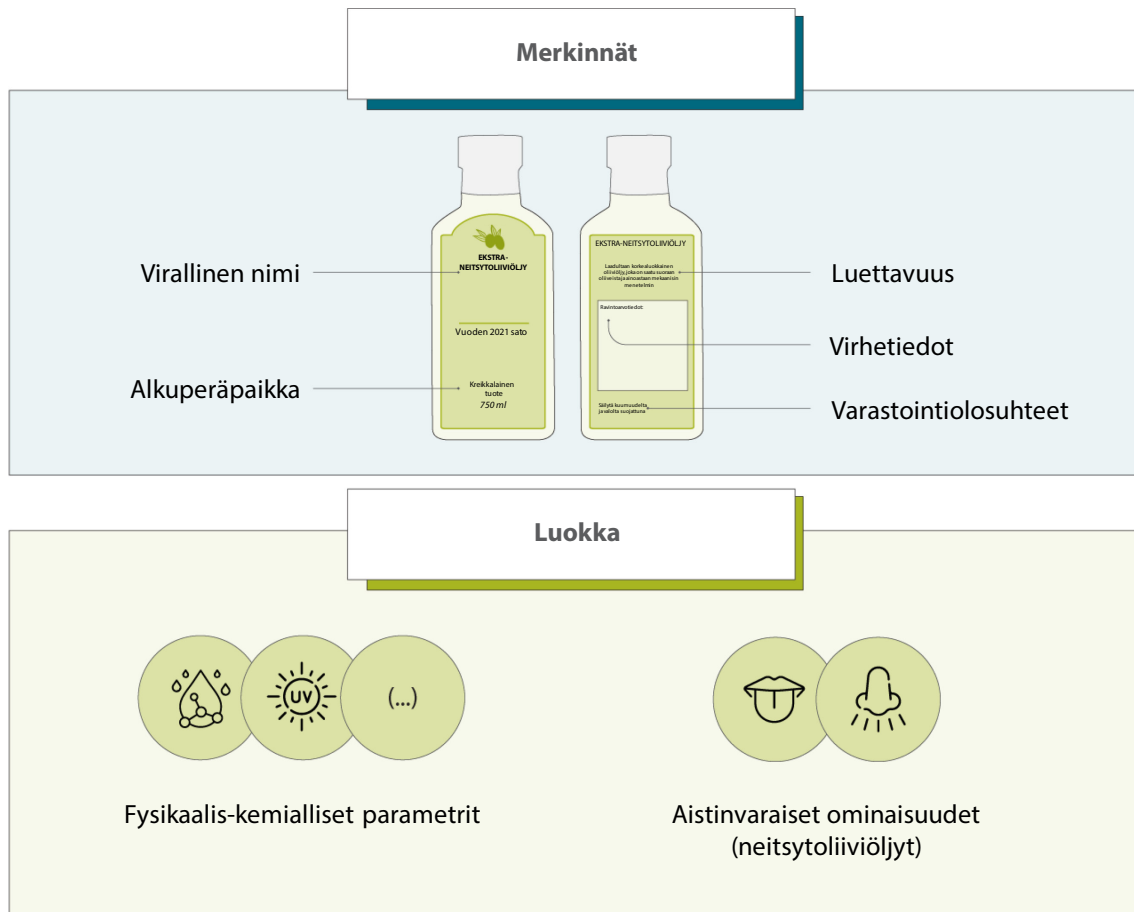
Oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastuksia varten on olemassa kattava oikeudellinen kehys

20 EU:n säännöissä edellytetään, että jäsenvaltiot suorittavat **vähimmäismäärän vaatimustenmukaisuustarkastuksia**, joka on oikeassa suhteessa valtiossa kaupan pidettävän oliiviöljyn määrään². Jäsenvaltioiden olisi tehtävä yksi tarkastus 1 000:ta oliiviöljytonnia kohti. Komissio laskee nämä luvut joka vuosi jäsenvaltioiden toimittamien virallisten kauppatietojen (EU:n sisäinen ja ulkoinen kauppa) sekä oliiviöljyn ja oliivin puristemassaöljyn kulutusta koskevien tietojen perusteella. Laskelmat perustuvat viiden viime vuoden keskiarvoon.

21 Oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastukset on tehtävä tarkoin määriteltujen sääntöjen mukaisesti. Vaatimustenmukaisuustarkastuksessa tarkastetaan, että i) merkinnät ovat lakisääteisten vaatimusten mukaiset ja että ii) öljyn luokka vastaa ilmoitettua luokkaa. Merkintöjen tarkastus on valmis, kun on tarkastettu viisi erityistä tekijää (ks. [kaavio 3](#)).

² Asetus (EU) 2022/2105, 3 artiklan 2 kohta.

Kaavio 3 | Vaatimustenmukaisuustarkastuksen aikana tarkastettavat tekijät



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin asetuksen (EU) 2022/2105 perusteella.

- 22** Säännöissä edellytetään, että luokka tarkistetaan hyväksytyssä laboratoriossa oliiviöljyn **fysikaalis-kemiallisella analyysillä** ja **aistinvaraisella arvioinnilla**, jonka tekee hyväksytty arviointiraati (ks. [kaavio 3](#) ja [laatikko 1](#)). Ekstra-neitsytoliiviöljyn osalta on testattava 15 parametria (ks. [liite II](#)). Lainsäädännön mukaan jäsenvaltiot voivat tarkistaa näiden parametrien noudattamisen joko missä tahansa järjestyksessä (kaikki olisi silti testattava) tai noudattamalla [asetuksessa \(EU\) 2022/2105](#) määriteltyä järjestystä, kunnes jokin testeistä osoittaa, että öljy ei vastaa ilmoitettua luokkaa. Luokan tarkastus katsotaan suoritetuksi, kun kaikki ominaisuudet on testattu tai kun havaitaan, että öljyllä ei ole jotakin odotetuista ominaisuuksista.

Laatikko 1

Aistinvarainen arviointi ja arviointiraadit



© Yistocking, stock.adobe.com

Aistinvarainen arviointi on ollut osa neitsytoliiviöljyjen kaupan pitämistä koskevia vaatimuksia vuodesta 1991 lähtien. Se on täysin säännelty pöytäkirjojen ja standardien avulla, joissa määritellään arviointiraadin kokoonpano (mukaan luettuna raadin jäsenten koulutus ja sertifiointi), näytteiden valmistelu (esim. standardoidut värilliset lasit ja 28 °C:n lämpötila) ja arviointikriteerit (positiivisten ominaisuuksien (kuten hedelmäisyys, karvaus ja kirpeys) ja negatiivisten ominaisuuksien (kuten eltaantuneisuus, tunkkaisuus ja ummehtuneisuus) pisteytys).

Oliiviöljy on tällä hetkellä ainoa elintarvike EU:ssa, jonka aistinvaraista arviointia edellytetään nimenomaisesti ja josta säädetään lainsäädännössä.

- 23** Jäsenvaltioiden olisi suunniteltava vaatimustenmukaisuustarkastukset **riskianalyysin**³ perusteella. Ne voivat ottaa huomioon useita eri tekijöitä, kuten tuotteen ominaisuudet (esim. luokka, tuotantokausi, pakkaustoimet, varastointi, alkuperämaa/määrämaa, kuljetusväline), aiempien tarkastusten tulokset, kuluttajien valitukset tai toimijoiden ominaisuudet. Kukin jäsenvaltio voi päättää, mitkä tekijät on otettava huomioon ja missä tuotanto- ja jakeluketjun vaiheessa tarkastukset olisi tehtävä.
- 24** Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle **vuosikertomus**, jossa esitetään yksityiskohtaisesti edellisenä vuonna tehtyjen vaatimustenmukaisuustarkastusten tulokset, käyttäen komission toimittamaa raportointimallia. Niillä on myös oltava tehokas, oikeasuhteinen ja varoittava **seuraamus- ja rangaistusjärjestelmä**, jota sovelletaan aina, kun havaitaan, että kaupan pitämistä koskevia vaatimuksia ei ole noudatettu. EU:n lainsäädännössä ei määritellä, mitkä tekijät on otettava huomioon arvioitaessa vaatimusten noudattamatta jättämisen vakavuutta tai määritettäessä seuraamusten ankaruutta.

³ Asetus (EU) 2022/2105, 3 artikla.

25 Asetus (EU) 2022/2104. Asetuksessa jätetään nimenomaisesti useat **standardien asettamista koskevat päätökset jäsenvaltioiden harkintaan**. Niitä ovat muun muassa seuraavat: oliiviöljyn ja muiden kasviöljyjen sekoittamista koskevien sääntöjen asettaminen, satovuoden ilmoittamista koskevien merkintävaatimusten asettaminen (ks. [laatikko 2](#)) ja asetuksessa säädettyt rajat ylittävien pakkauskokojen salliminen suurталouksille. Lisäksi jäsenvaltiot voivat asettaa kansallisia erityisvaatimuksia (esim. jäljitettävyyden osalta), jotka menevät EU:n vaatimuksia pidemmälle.

Laatikko 2

Pakollinen ilmoitus satovuodesta Italiassa

Italiassa on yleinen käytäntö, että pullotuslaitoksissa parasta ennen -päivämääräksi asetetaan päivä 12–18 kuukautta pullotuksen jälkeen eikä murskauksen jälkeen, mikä voi olla harhaanjohtavaa kuluttajille. Tilanteen korjaamiseksi Italia otti vuonna 2016 käyttöön vaatimuksen, jonka mukaan etiketissä on ilmoitettava satovuosi, kun 100 prosenttia öljystä on peräisin samasta sadosta (Italiasta peräisin olevan ja Italiassa myytävän ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn osalta).

26 EU:ssa oliiviöljyä koskevat lakisääteiset vaatimukset ovat kattavia ja sisältävät pakollisia aistinvaraisia arviointeja. Tilintarkastustuomioistuin havaitsi kuitenkin tekijöitä, jotka voivat ajan mittaan vaikuttaa oliiviöljyn pilaantumiseen ja joihin jäsenvaltiot soveltavat erilaisia lähestymistapoja (ks. [laatikko 3](#)). Niihin kuuluvat seuraavat:

- eri satovuosilta peräisin olevien öljyjen sekoittaminen – EU:n säännöissä ei kielletä eri satovuosilta peräisin olevien öljyjen sekoittamista, ja toimijat voivat päättää itse parasta ennen -päivämäärästä
- komissio ei ole antanut selvennystä tai ohjeita siitä, onko ekstra-neitsytoliiviöljyjen ja neitsytoliiviöljyjen sekoittaminen ekstra-neitsytoliiviöljyinä myytäväksi sallittua – nykyinen oikeudellinen kehys ei ole riittävän selkeä, koska jäsenvaltiot ovat joskus tulkinneet EU:n sääntöjä eri tavoin.

Laatikko 3

Jäsenvaltioiden erilaiset lähestymistavat

Kreikassa toimijat voivat sekoittaa keskenään kahden eri satokauden oliiviöljyä ja käyttää viimeisimmän satokauden päivämäärää parasta ennen -päivämääränä. Tarkastajille ei ole annettu ohjeita siitä, miten he voivat tarkistaa toimijoiden tavan määrittää parasta ennen -päivämäärä.

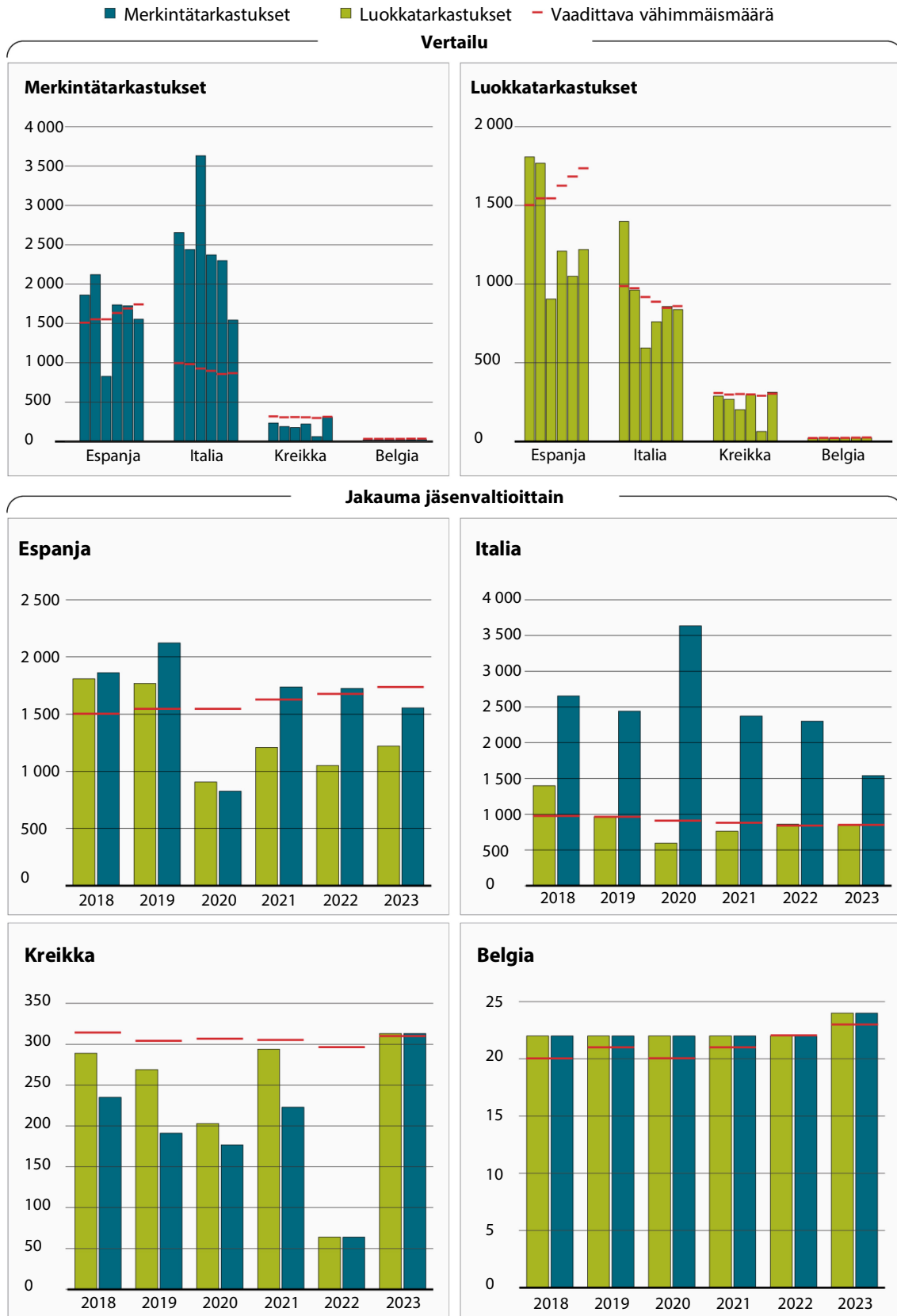
Italian viranomaisten mukaan ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn sekoituksen kaupan pitäminen ekstra-neitsytoliiviöljynä on sallittua. Tämä vahvistettiin [Perugian ensimmäisen oikeusasteen tuomioistuimen vuonna 2023 antamassa tuomiossa](#), koska sekoitusluokkia ei ole virallisesti kielletty.

Jäsenvaltiot eivät aina noudata kaikkia vaatimuksia

Vaatimustenmukaisuustarkastusten vähimmäismäärää ei ole saavutettu, mutta jäsenvaltiot tekevät myös muita tarkastuksia

- 27** Jäsenvaltioiden on tehtävä vuosittain vähimmäismäärä oliiviöljyn tarkastuksia (ks. kohta [20](#)). Tilintarkastustuomioistuin tutki tarkastuskäynnin kohteena olleiden jäsenvaltioiden komissiolle lähettämät vuosikertomukset arvioidakseen, täyttivätkö ne tämän vaatimuksen.
- 28** Tilintarkastustuomioistuin havaitsi, että jäsenvaltiot eivät aina suorita vaadittua vähimmäismäärää tarkastuksia (ks. [kaavio 4](#)). Italian viranomaiset toteuttivat vähimmäismäärän luokkatarkastuksia (paitsi vuosina 2020 ja 2021, covid-19-pandemian aikana) ja tekivät paljon vaadittua enemmän merkintätarkastuksia. Vuodesta 2020 lähtien Espanjan viranomaiset ovat tehneet vaadittua huomattavasti vähemmän luokkatarkastuksia, ja Kreikan viranomaiset ovat järjestelmällisesti tehneet vaadittua vähemmän tarkastuksia (lukuun ottamatta vuotta 2023). Belgia teki vaaditun määrän tarkastuksia.

Kaavio 4 | Vuosina 2018–2023 tehty vaatimustenmukaisuustarkastukset



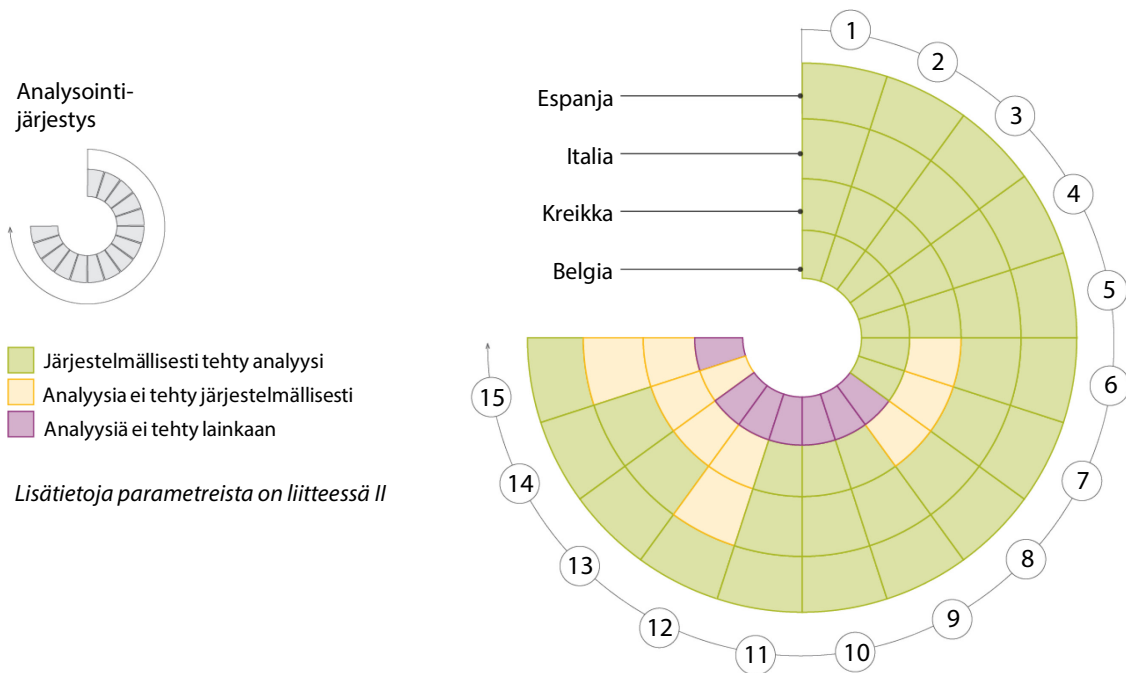
Lähde: Tilintarkastustuomioistuin jäsenvaltioiden komissiolle toimittamien tietojen perusteella.

- 29** Jäsenvaltioiden viranomaiset ilmoittivat tilintarkastustuomioistuimelle, että niillä oli vaikeuksia suorittaa vaadittu määrä tarkastuksia vuosina 2020 ja 2021 (covid-19-pandemia). Niillä oli myös vaikeuksia järjestää arviointiraateja. Lisäksi Espanjan viranomaiset katsoivat, että tarkastusten vähimmäismäärää olisi vähennettävä vuosien 2022/23 ja 2023/24 huonojen satojen vuoksi ja että suuri osa kansallisesta tuotannosta voitaisiin kattaa riittävästi tarkastamalla vain muutama suuri toimija. Kreikan viranomaiset ilmoittivat, että henkilöstöstä ja rahoituksesta on edelleen pulaa ja että laboratoriopalvelujen hankinnassa on menettelyllisiä haasteita.
- 30** Vaikka jäsenvaltiot eivät aina noudata EU:n lainsäädännön vaatimusta tarkastusten vähimmäismäärästä, on tärkeää huomata, että tarkastuskäynnin kohteena olleissa jäsenvaltioissa tehdään muuntotyypisiä tarkastuksia, jotka täydentävät EU:n vaatimia vaatimustenmukaisuustarkastuksia. Esimerkiksi Espanjan viranomaiset toteuttavat erityisiä valvontakampanjoita ja tarkastavat monien vientiin tarkoitettujen lähetysten merkinnät ja kemialliset parametrit. Italian poliisivoimat tekevät useita tarkastuksia ja erityistarkastuksia paikan päällä. Kreikan viranomaiset tarkastavat pienet ja keskisuuret vähittäismyyjät ja ateriapalvelujen tarjoajat petosten havaitsemiseksi.

Laboratorioanalyysit eivät aina ole täydellisiä

- 31** Jotta vaatimustenmukaisuustarkastus voidaan katsoa täydelliseksi, on analysoitava 15 parametria. Tarkastuksessa tutkittiin, mitä analyysijä käynnin kohteena olleissa jäsenvaltioissa tehdään. Koska yksikään jäsenvaltio ei päättänyt tehdä analyysijä [asetuksessa \(EU\) 2022/2105](#) määritellyn järjestyksen mukaisesti (ks. kohta [22](#)), niiden olisi pitänyt analysoida järjestelmällisesti kaikki 15 parametria.
- 32** Tarkastuksessa havaittiin, että ainoastaan Espanjan viranomaiset olivat analysoineet kaikki parametrit, vaikka kaikki tarkastuskäynnin kohteena olleet jäsenvaltiot olivat ilmoittaneet komissiolle tehneensä täydelliset luokkatarkastukset (ks. [kaavio 4](#)). Kolmen muun käynnin kohteena olleen jäsenvaltion viranomaiset olivat tehneet puutteellisia tarkastuksia, koska ne eivät olleet kattaneet kaikkia pakollisia parametreja (ks. [kaavio 5](#)).

Kaavio 5 | Tarkastuskäynnin kohteena olleiden jäsenvaltioiden laboratorioanalyysit 15 parametrin osalta



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin laboratorioden kanssa tehtyjen pöytäkirjojen/sopimusten, laboratorioanalyysien tulosten ja jäsenvaltioiden viranomaisten ohjeiden perusteella.

- 33** Puutteelliset laboratorioanalyysit voivat johtaa petoksiin ja siihen, että tietyt vaatimustenvastaiset tuotteet jäävät havaitsematta. Esimerkiksi tiettyjen parametrien korkeat arvot voivat viitata oliivin puristemassaöljyn, asiaankuulumattomien öljyjen tai kemiallisesti käsitellyn öljyn esiintymiseen (ks. [liite II](#)).

Kahdessa käynnin kohteena ollessa jäsenvaltiossa jätettiin osa markkinoista tarkastusten ulkopuolelle ilman riskianalyysiä

- 34** Jäsenvaltioiden on noudatettava EU:n lainsäädännössä asetettuja vaatimuksia oliiviöljyn tarkastusten määrälle, mutta tarkastuksia ei tarvitse jakaa tuotanto- ja jakeluketjun eri vaiheisiin (ks. kohta [23](#)).
- 35** Tarkastuskäynnin kohteena olleet neljä jäsenvaltiota tekevät riskianalyysin suunnitellessaan vaatimustenmukaisuustarkastuksiaan, mutta eri mittakaavassa. Espanjan ja Italian viranomaiset ovat laatineet yksityiskohtaisia riskianalyysseja, joissa otetaan huomioon asiaankuuluvat kriteerit (ks. [laatikko 4](#)). Kreikan ja Belgian riskianalyysit ovat kuitenkin melko yleisluontoisia, eikä niissä ole otettu huomioon mahdollisesti merkityksellisiä kriteereitä (kuten kaupan pidettyjen eri oliiviöljyjen määrää ja arvoa).

Laatikko 4

Esimerkkejä Italian tavasta tehdä riskiperusteisia tarkastuksia

Vuonna 2021 Italian viranomaiset perustivat oliiviöljyalaa käsittelevän työryhmän, jota tukee Italian maatalous- ja elintarvikemarkkinapalvelujen instituutti ja jossa keskustellaan vuosittain riskitekijöistä ja kriittisistä kysymyksistä alan taloudellisen tilanteen viimeisin kehitys huomioon ottaen.

Maatalous- ja elintarvikealan valvontaelimen ja tullilaitoksen lisäksi oliiviöljytarkastuksia tekevät kolme lainvalvontaelintä, joilla on tutkintavaltuudet (*Carabinieri*, *Guardia di Finanza* ja *Corpo delle Capitanerie di Porto*).

Italiassa monet tarkastajat saavat koulutusta aistinvaraisesta arvioinnista ja kuuluvat virallisiin arviointiraateihin. Näin he voivat paremmin valikoida (suuririskisempiä) oliiviöljyjä näytteidenotossa tarkastusten aikana.

- 36** Lisäksi kaksi tarkastuskäynnin kohteena olleesta jäsenvaltiosta sulkee tietyt tuotanto- ja jakeluketjun osat vaatimustenmukaisuustarkastusten ulkopuolelle ottamatta niitä huomioon riskianalyysissä. Belgian viranomaiset eivät esimerkiksi tarkasta EU:n ulkopuolisista maista tuodun oliiviöljyn verkkomyyntiä tai tuojien tiloissa tapahtuvaa myyntiä. Ne eivät myöskään tee tarkastuksia sen varmistamiseksi, että kaupan pitämisen vaatimuksia noudatetaan pullotusvaiheessa. Kreikan viranomaiset tekevät vaatimustenmukaisuustarkastuksia ainoastaan Kreikassa tuotetulle ja Kreikan markkinoille tarkoitetulle oliiviöljylle, joten tuonti- ja vientiöljy jää tarkastusten ulkopuolelle.
- 37** Italian ja Espanjan viranomaiset suorittavat tarkastuksia koko toimitusketjussa (teollisuus, vähittäiskauppa sekä tuonti ja vienti), myös verkkokaupassa, ja tarkastukset kattavat eri alkuperää olevat oliiviöljyt. Italiassa viranomaiset asettavat etusijalle elintarvikepetosten ehkäisemisen sähköisen kaupankäynnin alustoilla.

Seuraamus- ja rangaistusjärjestelmät eivät aina ole tehokkaita ja varoittavia

- 38** Jäsenvaltioiden on sovellettava tehokkaita, oikeasuhteisia ja varoittavia seuraamuksia, jos kaupan pitämisen vaatimuksia ei noudateta⁴. Petostapauksissa seuraamuksissa olisi otettava huomioon toimijalle koituva taloudellinen hyöty tai tietty prosenttiosuus toimijan liikevaihdosta⁵. Kukin jäsenvaltio voi päättää, mitkä tekijät se ottaa huomioon arvioidessaan vaatimusten noudattamatta jättämisen vakavuutta ja määrittäessään seuraamusten ankaruutta (ks. kohta **24**).
- 39** Käynnin kohteena olleissa neljässä jäsenvaltiossa seuraamusjärjestelmiin sisältyy suhteellisuusperiaatteen elementtejä: sakot riippuvat rikkomuksen tyypistä, yrityksen koosta ja siitä, onko kyseessä toistuva rikkomus.
- 40** Tilintarkastustuomioistuimen analysoiman vaatimusten noudattamattajättämistapausten rajallisen määrän perusteella havaittiin kuitenkin puutteita seuraamusten varoittavuudessa ja tehokkuudessa.
- Varoittavuus: Kreikassa sakoissa ei oteta huomioon taloudellista hyötyä, joka saadaan myymällä alemman luokan oliiviöljyä ekstra-neitsytoliiviöljyn hinnalla. Italiassa ja Espanjassa (Andalusia) tilintarkastustuomioistuin havaitsi hyvän käytännön – seuraamukset riippuvat kyseessä olevista tuotemääristä ja laittomasta toiminnasta saaduista voitoista.
 - Tehokkuus: Italiassa seuraamuksista päätetään suhteellisen nopeasti, 1,2 kuukauden kuluessa. Belgiassa, Espanjassa ja Kreikassa menettelyihin kuluu kuitenkin enemmän aikaa (Belgiassa neljä kuukautta, Espanjassa viisi kuukautta ja Kreikassa 14 kuukautta). Tämä viivästyttää tuotteiden nopeaa poistamista markkinoilta.

⁴ Asetus (EU) 2022/2105, 13 artikla.

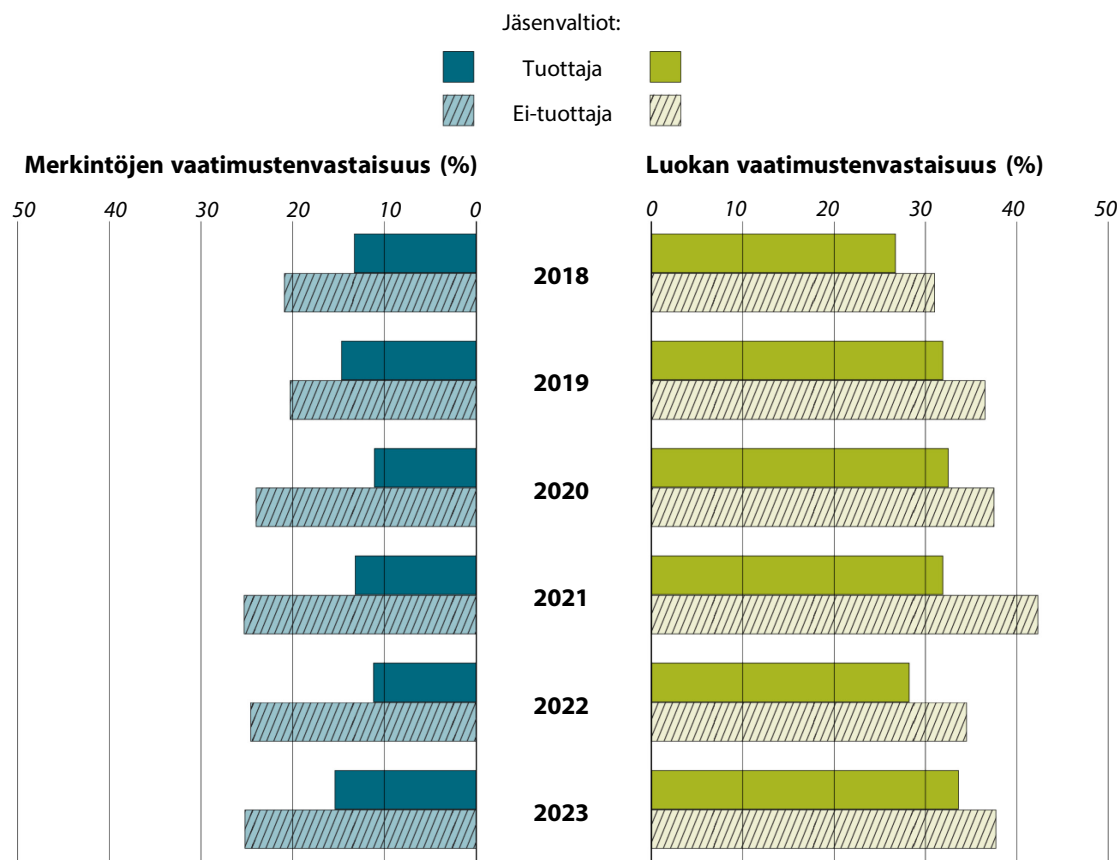
⁵ Asetus (EU) 2017/625, 139 artikla.

Useimmat jäsenvaltioiden havaitsemat vaatimustenvastaisuustapaukset havaitaan aistinvaraisen arvioinnin avulla, ja ne liittyvät pilaantumiseen

41 Jäsenvaltioiden tekemät riskiperusteiset vaatimustenmukaisuustarkastukset johtavat siihen, että näytteeksi otetuissa oliiviöljyissä havaitaan lukuisia vaatimustenvastaisuuksia.

Kaaviossa 6 esitetään niiden EU:ssa tehtyjen tarkastusten osuus, joissa on havaittu merkintään tai luokkaan liittyvä vaatimustenvastaisuus. Vuosina 2018–2023 yhteensä 14 prosentissa tarkastuksista havaittiin etikettiin liittyvä vaatimustenvastaisuus ja 32 prosentissa luokkaan liittyvä vaatimustenvastaisuus. Niiden komission vuotuisten selvitysten perusteella, jotka koskivat vaatimustenmukaisuustarkastusten tuloksia maatalousmarkkinoiden asiantuntijaryhmän – peltokasveja ja oliiviöljyä käsittelevän alaryhmän – vaatimustenmukaisuustarkastuksia käsittelevässä työryhmässä, jäljempänä ’oliiviöljytyöryhmä’, ei-tuottajajäsenvaltiot ilmoittivat järjestelmällisesti suuremmasta osuudesta vaatimustenvastaisista näytteistä sekä merkintöjen että luokkien osalta.

Kaavio 6 | Niiden tarkastusten osuus, joissa havaittiin vaatimustenvastaisuus merkintöjen tai luokan osalta (%)



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin komission toimittamien tietojen perusteella.

- 42** Koko EU:ssa 93 prosenttia fysikaalis-kemiallisista analyysistä vahvisti vaatimuksia noudatetun, kun taas aistinvaraisissa arvioinneissa vastaava osuus oli vain 68 prosenttia. Aistinvaraisella arvioinnilla on sama oikeudellinen arvo kuin fysikaalis-kemiallisella analyysillä, mutta se on subjektiivinen aistihavaintojen luontaisen monimutkaisuuden vuoksi. Kiistanalaisten tapausten ratkaisemiseksi on perustettu seurantamääritysjärjestelmä. Toimija voi näin ollen pyytää kahta lisäarviointia muilta arviointiraadeilta.
- 43** Luokkaa koskevien vaatimustenvastaisuustapausten syiden tarkempi tarkastelu osoitti, että noin kolmanneksen tapauksista voidaan selvästi katsoa johtuvan öljyn pilaantumisesta. Tämä voitiin päätellä fysikaalis-kemiallisesta analyysistä ja aistinvaraisesta arvioinnista. Muissa noudattamattajättämisen tapauksissa ei ollut mahdollista yksilöidä erityistä syytä.
- 44** Suuri vaatimustenvastaisuusaste johtuu myös siitä, että jäsenvaltiot kohdistavat tarkastuksensa riskipitoisempiin tuotteisiin (ks. kohta [35](#)), koska silloin on suurempi mahdollisuus löytää vaatimustenvastaisuuksia. Näin ollen vaatimustenmukaisuustarkastusten tulokset eivät edusta oliiviöljyn yleistä laatua EU:n markkinoilla, eivätkä ne kerro EU:ssa tuotetun ja markkinoidun oliiviöljyn vaatimustenvastaisuuden yleisyydestä⁶.
- 45** Tarkastuksen aikana tilintarkastustuomioistuin teki tapaustutkimuksen. Tarkastuskäynnin kohteena olleissa jäsenvaltioissa ostettiin 28 erilaista oliiviöljyä vähittäismyymälöistä ja ne testattiin laboratorioissa ja arviointiraadeissa niiden ominaisuuksien määrittämiseksi (ks. [liite III](#)). Tilintarkastustuomioistuimen tuotevalinta ei perustunut riskianalyysiin. [Laatikossa 5](#) esitetään tulokset, jotka kuvastavat tyypillisiä vaatimustenmukaisuustarkastuksen havaintoja.

⁶ Euroopan komissio, [Olive oil quality checks in the European Union – 2024 results](#).

Laatikko 5

Tapaustutkimuksen tulokset

Suurin osa ostetuista öljyistä täytti etiketissä mainittua luokkaa koskevat EU:n vaatimukset, kahta lukuun ottamatta.

- Yhden ekstra-neitsytoliiviöljyn analyysissä havaittiin, että yhden parametrin arvo oli liian korkea. Laboratorion tulkinnan mukaan tämä arvo yhdistettynä aistinvaraisen arvioinnin tuloksiin (ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn välinen rajatapaus) osoitti, että öljy oli hapettunut mahdollisesti epäasianmukaisten varastointiolosuhteiden vuoksi ja että sitä olisi pidettävä oliiviöljylamppuöljynä. Tämä on esimerkki oliiviöljyn pilaantumisesta ajan myötä, mikä johtuu todennäköisesti valolle tai kuumuudelle altistumisesta kuljetuksen tai varastoinnin aikana.
- Toisen ekstra-neitsytoliiviöljyn osalta sterolien kokonaispitoisuus oli alle raja-arvon. Näin saattaa käydä tietyille yhdestä oliivilajikkeesta (Koroneiki, Nocellara del Belice) valmistetuille ekstra-neitsytoliiviöljyille. Kansainvälinen oliivineuvosto on tunnustanut tämän ongelman ja ehdottanut sterolien kokonaispitoisuuden raja-arvon muuttamista, kunnes uusista tieteellisistä tutkimuksista saadaan vastauksia. Tämä tapaus osoittaa, miten vaikeaa voi olla määritellä yksinkertaisia kemiallisia parametrirajoja, joita voidaan soveltaa eri oliivilajikkeista ja eri maantieteellisestä alkuperästä peräisin oleviin oliiviöljyihin.

46 Jäsenvaltioiden tarkastusten tulokset ja tilintarkastustuomioistuimen tapaustutkimus osoittavat, että oliiviöljyn pilaantuminen ajan myötä on yleinen ongelma. Vaikka säilytysohjeet on merkitty etikettiin, monet jakeluketjun toimijat ja kuluttajat eivät välttämättä ole tietoisia oliiviöljyn herkkyydestä kuumuudelle ja valolle. Lisäksi jos öljy on jo pullotushetkellä lähellä luokkansa kynnysarvoa, ja sille on annettu liian pitkä parasta ennen -päivämäärä, on todennäköisempää, että sen laatu ehtii heikentyä ennen kuin se päättyy käyttöön.

Komissiolla on vain osittainen näkemys jäsenvaltioiden valvontajärjestelmistä

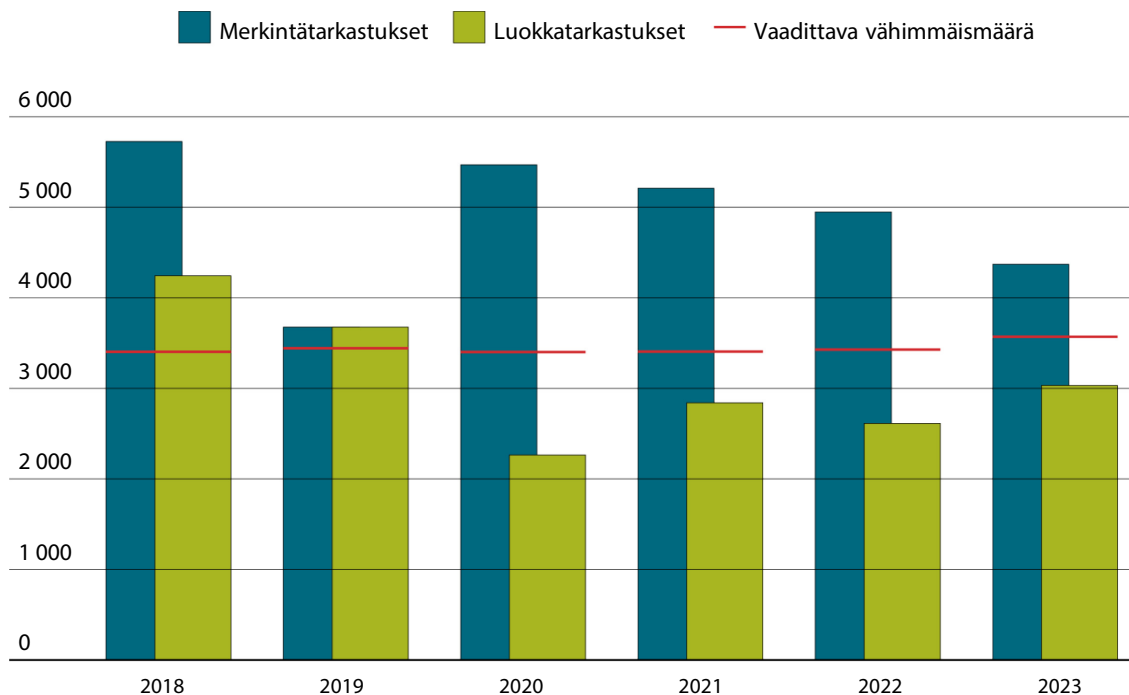
47 Komissio vahvistaa kaupan pitämistä koskevien vaatimusten sääntelykehiksen. Se valvoo sääntelyn soveltamista ja vaatimustenmukaisuustarkastusten täytäntöönpanoa jäsenvaltioissa. Komissiolla on useita tapoja pysyä ajan tasalla siitä, mitä jäsenvaltioissa tapahtuu:

- jäsenvaltioiden on raportoitava vaatimustenmukaisuustarkastustensa tulokset vuosittain käyttäen komission toimittamaa raportointimallia
- oliiviöljytyöryhmä, joka on EU:n jäsenvaltioiden viranomaisten edustajista koostuva neuvoa-antava elin, kokoontuu vuosittain keskustelemaan valvontajärjestelmää koskevista kokemuksistaan.
- vuonna 2018 konsulttiryhmä toteutti komissiolle [tutkimuksen](#) vaatimustenmukaisuustarkastusten täytäntöönpanosta oliiviöljyalalla koko EU:ssa.

48 Tilintarkastustuomioistuin havaitsi, että komissiolla on vain osittainen yleiskuva jäsenvaltioiden valvontajärjestelmien toiminnasta. Komissio ei esimerkiksi ollut tietoinen siitä, että laboratoriotestit ovat puutteellisia tietyissä jäsenvaltioissa tai että tietyt jäsenvaltiot jättävät osan markkinoista vaatimustenmukaisuustarkastusten ulkopuolelle. Komissio on vain osittain tietoinen siitä, miten jäsenvaltioiden seuraamusjärjestelmät toimivat ja miten seuraamuksia sovelletaan käytännössä: jäsenvaltioiden vuosikertomukset ovat usein puutteellisia, ja vuotuisissa kokouksissa annetaan vain muutamaa jäsenvaltiota koskevia tapauskohtaisia tietoja.

49 Vuosikertomukset ja kokoukset eivät anna kattavaa kuvaa jäsenvaltioiden valvontajärjestelmistä. Jäsenvaltioiden ei tarvitse toimittaa komissiolle riskianalyyssejaan, valvontasuunnitelmiaan, laboratoriossa analysoituja parametreja tai tehtyjen osittais- tai lisätarkastusten tuloksia. Komissio on kuitenkin tietoinen siitä, että vuosien 2018 ja 2023 välisenä aikana täydellisten luokkatarkastusten vähimmäismäärä saavutettiin vain vuosina 2018 ja 2019 (ks. [kaavio 7](#)). Asiasta keskusteltiin kahdenvälisesti jäsenvaltioiden kanssa.

Kaavio 7 | EU:n tasolla tehty vaatimustenmukaisuustarkastukset (2018–2023)



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin komission toimittamien tietojen perusteella.

Oliiviöljyn vierasaineita koskevissa EU:n valvontajärjestelmissä on joitakin puutteita

- 50** Oliiviöljy on elintarvike, johon sovelletaan [EU:n elintarviketurvallisuussäätöjä](#). Ne koskevat muun muassa hygieniavaatimuksia ja elintarvikkeissa olevien vierasaineiden sallittuja enimmäispitoisuuksia. Näitä sääntöjä sovelletaan sekä EU:ssa tuotettuun oliiviöljyyn että EU:hun tuotavaan oliiviöljyyn. EU:n kehyksen mukaan jäsenvaltioiden on varmistettava, että näitä sääntöjä noudatetaan tekemällä toimijoille ja elintarvikkeille tarkastuksia.
- 51** Tilintarkastustuomioistuin arvioi, onko EU:n oikeudellinen kehys oliiviöljyn sisältämien torjunta-aineiden ja muiden vierasaineiden tarkastamiseksi selkeä ja toimivatko jäsenvaltioiden valvontajärjestelmät hyvin ja kattavatko ne myös tuodun oliiviöljyn.

Oliiviöljyn torjunta-ainejäämiä koskevat EU:n valvontajärjestelmät toimivat hyvin

EU:lla on selkeä torjunta-ainejäämiä koskeva oikeudellinen kehys

- 52** Jälkiä, joita vierasaineet jättävät oliiveihin tai oliiviöljyyn, kutsutaan jäämiksi. EU on määritellyt [torjunta-ainejäämien enimmäismäärät](#) elintarvikkeissa oleville torjunta-aineille. Nämä ovat lainsäädännön mukaisia enimmäiskynnyksarvoja.
- 53** EU on myös perustanut elintarvikkeiden torjunta-ainejäämiä koskevan [EU:n koordinoiman monivuotisen valvontaohjelman](#). Sen tavoitteena on varmistaa torjunta-ainejäämien enimmäismäärien noudattaminen ja arvioida kuluttajien altistumista torjunta-ainejäämille. Oliiviöljy sisältyy valvontaohjelmaan joka kolmas vuosi, viimeksi vuosina 2018, 2021 ja 2024. Näinä vuosina jokaisen jäsenvaltion oli analysoitava vähimmäismäärä näytteitä oliiviöljystä tarkastaakseen, oliko niissä torjunta-ainejäämiä.
- 54** Lisäksi jäsenvaltioilla on velvollisuus laatia [monivuotiset kansalliset torjunta-ainejäämien valvontaohjelmat](#). Valvontaohjelmien olisi perustuttava riskeihin, ja niiden tarkoituksena olisi oltava kuluttajan altistuksen ja torjunta-ainejäämien enimmäismäärien noudattaminen. Jäsenvaltioiden olisi täsmennettävä tuotteet, joista näytteitä on otettava, otettavien näytteiden lukumäärä, analysoitavat torjunta-aineet ja näiden ohjelmien laadintaperusteet.

Tarkastukset ovat riskiperusteisia, ja oliiviöljyssä havaitaan harvoin suuria torjunta-ainepitoisuuksia

- 55** Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuskäynnin kohteena olleilla jäsenvaltioilla on torjunta-aineiden valvontaohjelmia, joiden avulla analysoidaan joka vuosi useita oliiviöljynäytteitä torjunta-ainejäämien varalta. EU:n koordinoitun monivuotisen valvontaohjelman edellytysten lisäksi jäsenvaltiot suunnittelevat lisänäytteiden analysoinnin (ks. [kaavio 8](#)). Kolme jäsenvaltiota tekee riskianalyyseja, joissa määritetään näytteiden vuotuinen määrä ja niiden jakautuminen alueittain ja toimijoittain. Näissä jäsenvaltioissa oliiviöljy sisällytetään laajempien elintarvikeryhmien (esim. ”kasviöljyt” Belgiassa, ”rasvat ja öljyt sekä muut emulsiot” Kreikassa ja Espanjassa) riskianalyysiin, eikä niillä ole oliiviöljyä koskevaa erityistä riskinarviointia. Italia ei tee riskianalyysiä ”rasvat ja öljyt” -luokan tai erityisesti oliiviöljyn osalta, koska vuotuinen näytteiden määrä on määrätty [laissa](#) eikä sitä päivitetä riskianalyysin perusteella.

Kaavio 8 | Oliiviöljyssä olevien torjunta-ainejäämien vaaditut, suunnitellut ja toteutetut tarkastukset (2018–2023)



Italiaa koskeva huomautus: luvut saattavat sisältää oliiviöljyn valmistukseen tarkoitettujen oliivien tarkastukset (alkutuotanto).

Kreikkaa koskeva huomautus: luvut sisältävät oliiviöljyn valmistukseen tarkoitettujen oliivien tarkastukset (alkutuotanto).

Belgiaa koskeva huomautus: komissiolle ei ole ilmoitettu kaikkia testituloksia.

Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin jäsenvaltioilta saatujen tietojen perusteella.

- 56** Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuskäynnin kohteena olleet jäsenvaltiot tekivät vuosina 2018–2023 suurimman osan vaadituista tarkastuksista oliiviöljyn sisältämien torjunta-aineiden osalta. Useimpina vuosina ne suorittivat tarkastukset suunnitelmien mukaisesti (ks. [kaavio 8](#)). Henkilöstö- ja taloudellisten resurssien puute ja covid-19-pandemian vaikutukset voivat selittää vähäisemmän määrän tarkastuksia joinakin vuosina.
- 57** Jäsenvaltioissa tehtyjen tarkastusten tulokset osoittavat, että vuosien 2018 ja 2023 välisenä aikana vain muutamissa näytteissä oli torjunta-ainejäämiä yli jäämien enimmäismäärän: yhdessä näytteessä Italiassa vuonna 2023 ja yhdeksässä näytteessä Kreikassa. Tämä vahvistettiin Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) julkaisemissa EU:n vuosien 2019 ja 2022 kertomuksissa torjunta-ainejäämistä elintarvikkeissa. Yleisesti ottaen oliiviöljyn analyysit osoittavat johdonmukaisesti, että torjunta-ainejäämät ovat hyvin vähäisiä.

Muita vierasaineita koskevat EU:n valvontajärjestelmät eivät ole yhtä kehittyneitä kuin torjunta-aineiden valvontajärjestelmät

EU:n oikeudellista kehystä parannetaan vähitellen

- 58** Myös muut aineet kuin torjunta-aineet voivat saastuttaa oliiviöljyä. Nämä voivat olla myrkyllisiä kemikaaleja, jotka sekoittuvat öljyyn jalostuksen aikana (esimerkiksi sadonkorjuun, murskauksen, jalostuksen ja tiettyjen öljyjen osalta kuljetuksen tai pakkaamisen aikana) tai joita esiintyy ympäristössä (esimerkiksi dioksiinit) (ks. [liite IV](#)). Oliiviöljy on myös altis väärennöksille ja petoksille, jotka voivat aiheuttaa terveysriskejä (esim. liuotinjäämät ekstra-neitsytoliiviöljynä myytävässä oliivin puristemassaöljyssä).
- 59** Joillekin näistä vierasaineista EU on määritellyt kasviöljyihin ja -rasvoihin, myös oliiviöljyyn, sovellettavat enimmäismäärät⁷. Muille aineille, kuten mineraaliöljyjen hiilivedyille ja pehmitteille, ei tällä hetkellä ole EU:ssa määritetty enimmäismääriä elintarvikkeissa. Pehmitteiden osalta on olemassa erityisiä [siirtymän raja-arvoja tietyille pehmitteille elintarvikepakkausmateriaaleissa, mutta ei suoraan itse elintarvikkeissa](#) (ks. [laatikko 6](#)).

⁷ [Asetus \(EU\) N:o 2023/915](#) tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä; [asetus \(EY\) N:o 1881/2006](#) tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (ei voimassa 24.5.2023 alkaen).

Laatikko 6

Mineraaliöljyjen hiilivedyt ja pehmitteet

Mineraaliöljyjen hiilivedyt koostuvat laajasta joukosta raakaöljystä johdettuja kemiallisia yhdisteitä, jotka on luokiteltu kahteen pääryhmään: mineraaliöljyjen tyydyttyneet hiilivedyt (MOSH) ja mineraaliöljyjen aromaattiset hiilivedyt (MOAH). Ne voivat joutua elintarvikkeisiin monin tavoin: ympäristösaasteiden, koneiden voiteluaineiden, valmistuksen apuaineiden, elintarvike- tai rehulisäaineiden tai elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien kautta. Oliiviöljyn lipofiilinen luonne (eli sen kyky yhdistyä rasvaan tai liueta siihen) tekee siitä saastuessaan alttiimman mineraaliöljyjen hiilivetyjen kertymiselle.

Vuonna 2017 [komissio suositteli jäsenvaltioille mineraaliöljyjen hiilivetyjen seurantaa. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen vuonna 2023 tekemän riskinarvioinnin päivityksen](#) ja mineraaliöljyjen aromaattisiin hiilivetyihin liittyvien vahvistettujen terveysriskien jälkeen komissio esitti vuoden 2023 lopussa ensimmäisen asetusluonnoksen mineraaliöljyjen aromaattisten hiilivetyjen enimmäistasojen vahvistamiseksi. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen katsoi, että ravinnon kautta tapahtuva altistuminen mineraaliöljyjen tyydyttyneille hiilivedyille ei ole huolenaihe missään ikäryhmässä.

Materiaaliin lisätään pehmitteitä, jotta se on pehmeämpää ja joustavampaa. Pehmitteet saattavat siirtyä elintarvikkeisiin, kun elintarvikepakkausmateriaalit (esim. tietyistä muoveista valmistetut astiat) joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Pehmitteet ovat yleensä rasvaliukoisia, joten on olemassa riski, että ne siirtyvät pakkauksista rasvaisiin elintarvikkeisiin, kuten öljyyn. Kosketusajan pitkittyessä ja lämpötilan kasvaessa siirtymisriski kasvaa.

Elintarvikepakkausmateriaaleissa käytettävien [tiettyjen pehmittimien siirtymää koskevat EU:n raja-arvot](#) on suunniteltu hallitsemaan, kuinka paljon ainetta voi siirtyä pakkauksista tai elintarvikkeen jalostuslaitteista elintarvikkeisiin.

60 Jäsenmaat ovat joulukuusta 2022 lähtien laatineet omat valvontasuunnitelmansa, joilla seurataan muiden vierasaineiden kuin torjunta-aineiden pitoisuuksia elintarvikkeissa⁸. Siihen asti EU:n tasolla koordinoitua valvontaohjelmia olivat kattaneet vain tietyt eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvät vierasaineet. Raportointivuodesta 2023 alkaen jäsenvaltioiden on sisällytettävä suunnitelmiinsa myös muut kuin eläinperäiset elintarvikkeet⁹. Valvontasuunnitelmassa olisi esitettävä

- a) tarkastettavien vierasaineiden/vierasaineryhmien ja hyödykeryhmien perustellut yhdistelmät
- b) näytteenottostrategia ja
- c) valvonnan tiheys.

61 Vuonna 2022 komissio laati jäsenvaltioille mallin, jonka avulla ne voivat laatia vierasaineita koskevat valvontasuunnitelmansa, ja lisäksi se laati [jäsenvaltioille ohjeasiakirjan](#). Vuosien 2023, 2024 ja 2025 valvontasuunnitelmissa, jotka Belgia, Kreikka ja Italia lähettivät komissiolle, ei kuitenkaan täsmennetty, mitkä vierasaineet tarkastettaisiin kunkin tuoteryhmän osalta. Lisäksi komissio aloitti vuonna 2023 myös muissa kuin eläinperäisissä elintarvikkeissa olevia vierasaineita koskevien jäsenvaltioiden valvontasuunnitelmien arvioinnin. Tilintarkastustuomioistuimella ei ole näyttöä siitä, että komissio olisi vaatinut jäsenmaita sisällyttämään suunnitelmiin yksityiskohtaisempia tietoja tai perusteluja.

⁸ [Asetus \(EU\) 2017/625](#) virallisesta valvonnasta (virallista valvontaa koskeva asetusta).

⁹ [Asetus \(EU\) 2022/932](#) yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä virallisen valvonnan suorittamista varten siltä osin kuin on kyse elintarvikkeissa olevista vierasaineista; [asetus \(EU\) 2022/931](#) sääntöjen vahvistamisesta elintarvikkeissa olevia vierasaineita koskevan virallisen valvonnan suorittamiselle.

Jäsenvaltiot sisällyttivät oliiviöljyn valvontasuunnitelmiinsa, mutta ei ole selvää, mitä tarkastettiin ja miksi

- 62** Tarkastuskäynnin kohteena olleilla jäsenvaltioilla on muita vierasaineita kuin torjunta-aineita koskevat omat valvontasuunnitelmansa, jotka koskevat laajempaa elintarvikeluokkaa ”rasvat ja öljyt”, johon oliiviöljy sisältyy. Oliiviöljylle ei ole määritelty erityissuunnitelmia, ja näytteiden määrä ja vierasaineiden valinta riippuvat laajemman luokan osalta havaituista riskeistä. Tarkastuskäynnin kohteena olleissa neljässä jäsenvaltiossa tehtiin erilaisia valintoja sen suhteen, mitkä vierasaineet on tarkastettava rasvoissa ja öljyissä (mukaan lukien oliiviöljy) (ks. [liite V](#)) ja milloin. Ne eivät tarkasta tiettyjen vierasaineiden, kuten mineraaliöljyjen aromaattisten hiilivetyjen ja pehmitteiden, esiintymistä, koska näiden aineiden osalta elintarvikkeille ei ole määritelty enimmäismääriä EU:n tasolla.
- 63** Jäsenvaltiot noudattavat erilaisia lähestymistapoja eivätkä aina dokumentoi riskianalyysjään tai perustele valintojaan. Italian vierasaineiden valvontasuunnitelmiin ei sisälly asianmukaista riskianalyysiä, jonka perusteella voitaisiin perustella ”rasvat ja öljyt” -luokassa tarkastettavat vierasaineet. Kreikka sisällyttää valvontasuunnitelmiinsa erityisesti oliiviöljyn, mutta ei dokumentoitua riskianalyysiä. Espanjassa ja Belgiassa oliiviöljyn vierasaineiden tarkastukset perustuvat riskianalyysiin, jotka tehdään vuosittain vierasainekohtaisesti asiaankuuluvien parametrien ja tietojen perusteella. Oliiviöljy kuuluu yleensä kasviöljyluokkaan, ja joskus siihen kohdennetaan erityisiä tarkastuksia.
- 64** Jäsenvaltioiden tekemien tarkastusten tulokset osoittavat, että sellaisten näytteiden määrä, joiden vierasainepitoisuudet (muiden kuin torjunta-aineiden) ylittävät lakisääteisen raja-arvon, on hyvin pieni. Vuosina 2018–2023 Espanjassa oli yksi rajat ylittänyt näyte, Italiassa yksi ja Belgiassa kaksi. Jäsenvaltioiden ei tarvitse kerätä tietoja sellaisten vierasaineiden esiintymisestä, joille ei ole määritetty enimmäismääriä.

EU:n ulkopuolisista maista tuotua oliiviöljyä ei tarkasteta järjestelmällisesti torjunta-aineiden ja muiden vierasaineiden varalta

- 65** EU:n tuonti kattaa noin yhdeksän prosenttia unionin vuotuisen oliiviöljytuotannon arvosta (ks. [liite I](#), kohta [03](#)). Yksikään tarkastuskäynnin kohteena olleista jäsenvaltioista ei kuitenkaan ota torjunta-aineita ja muita vierasaineita koskevissa riskianalyyseissään nimenomaisesti huomioon EU:n ulkopuolisista maista tuotua oliiviöljyä. Espanja on tehnyt riskinarviointeja rajatarkastusasemien kautta tuotaville tuotteille vasta vuodesta 2023 alkaen. Lisäksi sillä ei ole erityistä riskinarviointi- tai valvontasuunnitelmaa oliiviöljyn tuontia varten. Italiassa tuontia koskevassa valvontasuunnitelmassa ei oteta huomioon merkityksellisiä riskitekijöitä (kuten tuontituotteiden luokkia ja niiden alkuperää). Belgia ei suunnittele oliiviöljyn tarkastuksia rajatarkastusasemilla, ja Kreikka otti ne käyttöön vasta vuonna 2024.
- 66** EU:n ulkopuolisista maista tuodulle oliiviöljylle tehtävät torjunta-aineita ja muita vierasaineita koskevia tarkastuksia ei joko tehdä lainkaan tai tehdään hyvin rajallisesti niissä jäsenvaltioissa, joihin tarkastus tehtiin. Italia ei noudattanut suunnitelmaansa ottaa vuosittain näytteitä yhdestä oliiviöljyerästä kullakin rajatarkastusasemalla: vuosina 2023 ja 2024 oliiviöljyn tärkeimmissä saapumispaikoissa ei tarkastettu yhtään erää. Espanjaan tuotavaa oliiviöljyä ei testata järjestelmällisesti vierasaineiden varalta. Vuosina 2018–2023 analysoitiin ainoastaan kolme näytettä torjunta-ainejäämien varalta ja 50 näytettä muiden vierasaineiden varalta.

EU:n oikeudellinen kehys ja jäljitettävyystarkastukset eivät aina mahdollista tuotteen alkuperän tunnistamista

- 67** Jäljitettävyydellä tarkoitetaan sitä, että tuotteen kaikki tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet voidaan jäljittää. Sen avulla kuluttajat saavat tietoa siitä, mistä ja miten oliivit on korjattu ja miten ne on käsitelty. Jäljitettävyys on tärkeää myös oliiviöljyn aitouden tarkistamiseksi. Lisäksi jäljitettävyys on olennaisen tärkeää silloin, kun vierasaineita esiintyy ja kun on tarpeen varmistaa elintarviketurvallisuusvaatimusten noudattaminen.

68 Tarkastuksessa arvioitiin,

- ovatko jäljitettävyyttä koskeva oikeudellinen kehys ja vaatimukset selkeät, ja tukeeko komissio niiden täytäntöönpanoa
- tarkastavatko jäsenvaltiot jäljitettävyyteen liittyvät näkökohdat sekä elintarviketurvallisuustarkastusten että vaatimustenmukaisuustarkastusten aikana
- vastaako 24:stä eri oliiviöljystä koostuvan näytteen etiketissä oleva alkuperäpaikka maantieteellistä aluetta, jolla oliivit on korjattu ja jossa puristamo sijaitsee.

Komissio asettaa jäljitettävyyttä koskevat oikeudelliset vaatimukset, mutta ei ole määritellyt, miten jäsenvaltioiden olisi tarkistettava ne

69 Oliiviöljyn jäljitettävyyttä säännellään seuraavilla säännöksillä:

- [yleistä elintarvikelainsäädäntöä koskeva asetus](#), jonka mukaan elintarvike- ja rehualan yritysten on pystyttävä tunnistamaan ainakin tavaroidensa välitön toimittaja ("yksi askel taaksepäin") sekä välittömät myöhemmät vastaanottajat tai asiakkaat, joille ne ovat toimittaneet tavaroita ("yksi askel eteenpäin") – tätä vaatimusta ei sovelleta EU:n ulkopuolella
- oliiviöljyn kaupan pitämisen vaatimuksia koskevat EU:n säännöt, joissa edellytetään nimenomaisesti alkuperäpaikan ilmoittamista sekä alkuperän ja muiden etiketissä olevien tietojen todistamiseksi tarvittavien tietojen säilyttämistä¹⁰.

70 Oliiviöljyjen kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaan ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn etiketissä on mainittava alkuperäpaikka. EU:sta peräisin olevien oliiviöljyjen osalta ne olisi voitava jäljittää takaisin maantieteelliselle alueelle, jolla oliivit korjattiin, ja puristamolle, jossa ne murskattiin. EU:n ulkopuolelta peräisin olevat oliiviöljyt olisi voitava jäljittää takaisin niiden alkuperämaahan. Tämän vaatimuksen noudattamiseksi tiettyjen toimijoiden on säilytettävä asiakirjoja ja rekistereitä, joiden avulla voidaan tunnistaa oliiviöljyn alkuperä ja tarkistaa, vastaako se etiketissä olevia tietoja.

¹⁰ Asetuksen (EU) 2022/2105 5 artikla; asetuksen (EU) 2022/2104 8 ja 11 artikla.

- 71** Oliiviöljyn sadonkorjuupäivämäärä ilmaisee tuoreuden ja laadun, ja sillä tarkoitetaan päivämäärää, jona oliivit on korjattu. EU:n sääntöjen mukaan ekstra-neitsytoliiviöljyjen ja neitsytoliiviöljyjen etikettiin voidaan sisällyttää satovuosi vain, jos sisältö on sataprosenttisesti peräisin samasta sadosta. Tällaisten merkintäväitteiden oikeellisuus olisi voitava todentaa jäljitettävyysskirjanpidon avulla.
- 72** Jäljitettävyyšnäkökohdat on tarkastettava osana elintarviketurvallisuuden virallista valvontaa ja oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastusten yhteydessä. Vaatimustenmukaisuustarkastusten tuloksista komissiolle toimittamissaan vuotuisissa kertomuksissa jäsenvaltioiden on raportoitava siitä, onko alkuperän esittämistapa etiketissä EU:n vaatimusten mukainen. Jäsenvaltioiden ei tarvitse raportoida nimenomaisesti jäljitettävyystarkastusten tuloksista.
- 73** EU:n lainsäädännössä ei täsmennetä, miten tai milloin jäljitettävyyšnäkökohdat (esim. alkuperäpaikka, massatase) olisi tarkastettava. Komissio ei ole antanut ohjeita aiheesta. Tilintarkastustuomioistuimien havaitsi, että jäsenvaltiot tulkitsevat jäljitettävyystvaatimuksia eri tavoin. Tämän seurauksena jotkin jäsenvaltiot ovat kehittäneet omia menetelmiään ja soveltaneet erilaisia lähestymistapoja jäljitettävyyden tarkistamiseen (ks. kohdat [75–80](#) ja [laatikko 7](#)).
- 74** Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuskäynnin kohteena olleista neljästä jäsenvaltiosta kaksi on hyväksynyt omat sääntönsä EU:n jäljitettävyystvaatimusten täytäntöönpanemiseksi. Näitä ovat esimerkiksi seuraavat:
- pakollinen rekisteröinti kansalliseen sähköiseen rekisteriin, johon kirjataan kaikki oliiviöljyn siirrot (Espanja ja Italia)
 - pakollinen ilmoitus Italiassa tuotetun ja myydyn oliiviöljyn satovuodesta (ks. myös [laatikko 2](#))
 - pakollinen alkuperämerkintä varastoissa irtolastina säilytettävälle oliiviöljylle, jota ei ole vielä luokiteltu (Italia).

Jäsenmaat sisällyttävät jäljitettävyyden oliiviöljyä koskevien tarkastustensa soveltamisalaan, mutta todentamistaso vaihtelee

- 75** Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuskäynnin kohteena olleet jäsenvaltiot sisällyttävät yleisesti jäljitettävyyden oliiviöljyalan toimijoita koskeviin **elintarviketurvallisuustarkastuksiinsa**. Kaikki neljä tarkistavat, onko toimijalla käytössä jäljitettävyyjärjestelmät/-rekisterit. Kolmessa jäsenvaltiossa jäljitettävyyden tarkastetaan järjestelmällisesti elintarviketurvallisuustarkastusten yhteydessä, kun taas Italiassa se jätetään tarkastajan harkintaan.
- 76** Tilintarkastustuomioistuin havaitsi, että jäsenvaltioilla on erilaisia lähestymistapoja jäljitettävyydeltä tarkastusten tekemiseen.
- Kreikan viranomaiset tekevät yhteisiä elintarvikkeiden turvallisuutta ja vaatimustenmukaisuutta koskevia tarkastuksia, joiden aikana jäljitettävyydeltä tarkastus rajoittuu ensimmäisen tason toimittajan tarkastamiseen ("yksi askel taaksepäin").
 - Italiassa noudatetaan jäljitettävyyttä koskevissa elintarviketurvallisuustarkastuksissa vaadittua "yksi askel taaksepäin, yksi askel eteenpäin" -lähestymistapaa. Tarkastuksissa keskitytään lähteviin tuotteisiin, ja oliiviöljyn etiketeissä ilmoitettu alkuperä tarkastetaan toimijan tiloissa saatavilla olevien asiakirjojen perusteella.
 - Espanjassa ja Belgiassa elintarviketurvallisuuden jäljitettävyydeltä tarkastukset menevät pidemmälle kuin mitä EU:n lainsäädännössä edellytetään. Ne tarkistavat, voidaanko tuotteet jäljittää koko toimitusketjussa, ja tutkivat sekä saapuvien että lähtevien tuotteiden jäljitettävyydeltä rekisterit.
- 77** Kaupan pitämisen **vaatimustenmukaisuustarkastuksissa** ekstra-neitsytoliiviöljyjen ja neitsytoliiviöljyjen osalta alkuperäpaikka on tärkein tarkastettava vaatimus (ks. kohta [70](#)). Tämän vaatimuksen noudattamiseksi oliiviöljyalan toimijoiden, joiden nimi on ilmoitettu etiketissä, on pystyttävä jäljittämään tuote takaisin etiketissä ilmoitettuun alkuperäpaikkaan. Tilintarkastustuomioistuin havaitsi, että kahdessa neljästä käynnin kohteena olleesta jäsenvaltiosta ei tarkasteta järjestelmällisesti, onko etiketissä mainittu alkuperä oikea.

- 78** Espanjassa ja Italiassa oliiviöljyn alkuperän todentaminen on yksi tärkeimmistä vaatimustenmukaisuustarkastusten osatekijöistä toimitusketjun kaikissa vaiheissa. Molempien jäsenvaltioiden toimijoilla on oltava käytössä jäljitettävyyssjärjestelmät ja -menettelyt, ja niiden on kirjattava kaikki oliiviöljyn siirrot (ja joillakin alueilla myös oliivien siirrot) sähköiseen rekisteriin (ks. [laatikko 7](#)), joka varmennetaan tarkastusten aikana. Tämä ylittää EU:n vaatimukset. Rekistereiden tarkoituksena on lisätä avoimuutta ja vähentää petosriskiä. Niiden avulla viranomaiset voivat tehdä perusteellisia jäljitettävyystarkastuksia, kun ne tarkastavat toimijoita, ja jäljittää tuotteet takaisin oliivinviljelijöihin ja viljelylohkoille, joilla oliivit on kasvatettu.

Laatikko 7

Oliiviöljyrekisterit Espanjassa ja Italiassa

Italiassa ja Espanjalla on kansalliset rekisterit, joihin kaikkien toimijoiden on rekisteröitävä kaikki oliiviöljyn sisäiset (saman laitoksen sisällä tapahtuvat) ja ulkoiset siirrot (kuljetukset).

Espanjassa sisäiset siirrot on kirjattava **reaaliaikaisesti** ja ulkoiset siirrot **etukäteen** (järjestelmä luo öljyn mukana tulevan kuljetusasiakirjan). Italiassa toimijoiden on kirjattava jokainen siirto **kuuden päivän kuluessa** siirrosta. Espanjassa lopullisen vastaanottajan on kirjattava oliiviöljyn tuonti EU-maista ja EU:n ulkopuolisista maista **ennen** öljyn saapumista jäsenvaltion alueelle, kun taas Italiassa tämä tapahtuu vasta sen **jälkeen**, kun toimija on purkanut öljylastin ensimmäisen kerran Italian maaperälle.

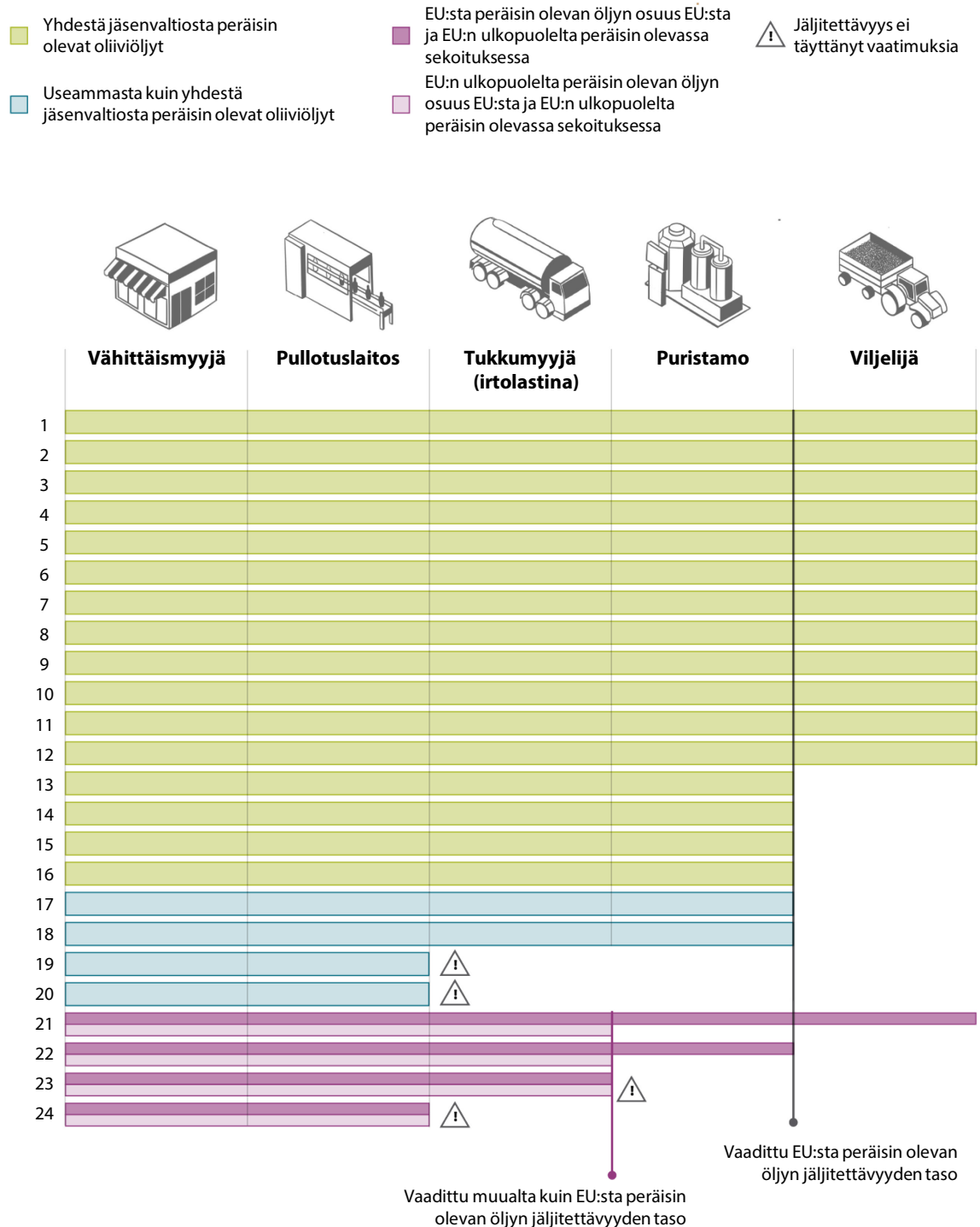
- 79** Kreikassa ja Belgiassa alkuperäpaikkatarkastukset eivät ole yhtä kattavia. Kreikassa [maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuotteiden](#) tai luonnonmukaisten tuotteiden alkuperä tarkastetaan ja jäljitetään oliivinviljelijään asti. Ekstra-neitsytoliiviöljyjen ja neitsytoliiviöljyjen osalta jäljitettävyystarkastuksissa noudatetaan ”yksi askel taaksepäin” -lähestymistapaa (ks. kohta [76](#)). Vähittäiskaupan tason tarkastuksiin ei sisälly alkuperäpaikan oikeellisuuden tarkastamista. Tilintarkastustuomioistuimen tarkastuksen aikana Kreikka ilmoitti, että se oli kehittämässä digitaalista järjestelmää oliiveja ja oliiviöljyä koskevien tietojen (kuten sadonkorjuutiedot, oliiviöljyn tuotanto, jalostus, kauppa ja varastointi) pakollista ilmoittamista varten. Belgian viranomaiset eivät tarkasta etiketissä ilmoitetun alkuperäpaikan oikeellisuutta.

- 80** Tärkeä osa jäljitettävyystarkastusta on massasetarkastelu, jossa tarkastellaan saapuvien ja lähtevien tavaroiden sekä paikalla olevien varastojen välistä vastaavuutta. Massasetarkastelu auttaa ehkäisemään petoksia ja varmistamaan laadun. Tilintarkastustuomioistuin havaitsi, että tarkastuskäynnin kohteena olleista neljästä jäsenvaltiosta ainoastaan Espanja ja Italia tekevät järjestelmällisesti oliiviöljyn massasetarkastuksia vaatimustenmukaisuustarkastustensa yhteydessä.

Tapaustutkimuksen jäljitettävyystoimien tulokset: joitakin oliiviöljyjä ei voitu jäljittää

- 81** Tilintarkastustuomioistuin pyysi käynnin kohteena olleiden neljän jäsenvaltion toimivaltaisia viranomaisia suorittamaan jäljitettävyyssarvioinnin tapaustutkimusta varten hankituille 28:lle eri oliiviöljylle (ks. [liite III](#)) ja toimittamaan jäljitettävyystiedot, joiden avulla tilintarkastustuomioistuin voisi jäljittää jokaisen oliiviöljyn kaikki tuotantovaiheet (pullotuslaitos, puristamo, oliivinviljelijä).
- 82** Otokseen kuului 24 ekstra-neitsytoliiviöljyä tai neitsytoliiviöljyä ja neljä jalostettua oliiviöljyä. Oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien EU:n vaatimusten mukaan ekstra-neitsytoliiviöljyn ja neitsytoliiviöljyn etiketissä olevan alkuperäpaikan on vastattava maantieteellistä aluetta, jolla oliivit on korjattu ja puristettu (ks. kohta [70](#)).
- 83** Niiden 24 oliiviöljyn osalta, joiden oli mainittava alkuperäpaikka, jäljitettävyystarkastuksen tulokset ovat seuraavat (ks. myös [kaavio 9](#)):
- kaikki yhdessä jäsenvaltiossa tuotetut 16 oliiviöljyä voitiin asetuksen vaatimuksen mukaisesti jäljittää maantieteelliselle alueelle, jolla oliivit oli korjattu ja puristettu – neljä puristamoihin ja 12 vielä pidemmälle, viljelijöihin asti
 - neljästä EU:sta peräisin olevasta oliiviöljystä kahta (jotka olivat peräisin useista jäsenvaltioista) ei voitu jäljittää maantieteelliselle alueelle, jolla oliivit oli korjattu ja puristettu
 - kaksi neljästä oliiviöljystä, jotka olivat sekoitus öljyä sekä EU:sta että EU:n ulkopuolelta, ei täyttänyt jäljitettävyyssvaatimuksia, toinen EU:n ulkopuolelta peräisin olevan öljyn osalta ja toinen sekä EU:sta että EU:n ulkopuolelta peräisin olevien öljyjen osalta.

Kaavio 9 | Jäljitettävyystoimen tulokset oliiviöljyn alkuperän mukaan niiden 24 eri oliiviöljyn osalta, jotka edellyttävät alkuperämerkintää

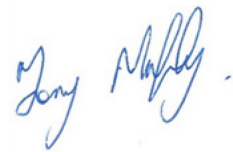


Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin tapaustutkimuksen tulosten perusteella.

84 Arvioinnin tulokset osoittavat, että oliiviöljyn jäljitettävyydessä on puutteita EU:ssa. Kaupan pitämisen vaatimusten osalta tarkastajat eivät voineet vahvistaa neljän oliiviöljyn etiketissä ilmoitettua alkuperäpaikkaa niistä 24 oliiviöljystä, joissa alkuperäpaikka oli mainittava. Lisäksi elintarviketurvallisuuden jäljitettävyyksivaatimusten näkökulmasta (ks. kohta 69) vain puolet öljyistä voitiin jäljittää täysin maatilatasolle käyttämällä ”yksi askel taaksepäin” -lähestymistapaa. Toimivaltaisten viranomaisten välinen yhteistyö useammasta kuin yhdestä EU:n jäsenvaltiosta peräisin olevan oliiviöljyn osalta ei myöskään ole aina tehokasta. Tämä näkyy siinä, että ne eivät kyenneet jäljittämään yhtäkään oliiviöljyä täysin tilatason alkuperään asti kansallisten rajojensa ulkopuolella.

Tilintarkastustuomioistuimen I jaosto on tilintarkastustuomioistuimen jäsenen Joëlle Elvingerin johdolla hyväksynyt tämän kertomuksen Luxemburgissa 12. marraskuuta 2025 pitämässään kokouksessa.

Tilintarkastustuomioistuimen puolesta



Tony Murphy
presidentti

Liitteet

Liite I – Tietoja tarkastuksesta

- 01** EU on maailman suurin oliiviöljyn tuottaja ja kuluttaja (61 prosenttia maailman kokonaistuotannosta ja 45 prosenttia maailman kokonaiskulutuksesta)¹ sekä suurin viejä (65 prosenttia²). Oliiviöljyä tuotetaan yhdeksässä EU:n jäsenvaltiossa: Espanja, Italia, Kreikka, Portugali, Ranska, Slovenia, Kroatia, Kypros ja Malta. EU:n oliiviöljytuotanto on keskittynyt pääasiassa neljään jäsenvaltioon, joiden yhteisöosuus kokonaistuotannosta on 99 prosenttia: Espanja (60 prosenttia), Italia (17 prosenttia), Kreikka (14 prosenttia) ja Portugali (8 prosenttia). Öljypuiden viljelyyn käytettiin vuosina 2022–2023 noin 4,7 miljoonaa hehtaaria maata³. EU:n oliiviöljy on arvokas tuote kansainvälisillä markkinoilla. Myyntikaudella 2023/2024 EU:n oliiviöljyn positiivinen kauppataase oli noin 4,4 miljardia euroa⁴.
- 02** EU:n lainsäädännössä⁵ määritellään kahdeksan erilaista oliiviöljyluokkaa (*ks. kaavio 1*), joista neljää voidaan myydä kuluttajille. Luokat perustuvat öljyn valmistustapaan ja joihinkin sen ominaisuuksiin, kuten happamuuteen. Neitsytoliiviöljyt saadaan suoraan oliiveista ainoastaan mekaanisia tai muilla fysikaalisia valmistusmenetelmiä käyttäen. Jalostettuun oliiviöljyyn sovelletaan erilaisia fysikaalisia tai kemiallisia menetelmiä, jotka muuttavat tiettyjä ominaisuuksia (yleensä makua, hajua ja väriä). Oliivin puristemassaöljy uutetaan oliivin puristemassasta ensimmäisen puristuksen jälkeen liuottimia käyttäen.

¹ Euroopan komissio, [Dashboard: olive oil](#), satovuosien 2019/2020–2023/2024 keskiarvo.

² Euroopan komissio, [Olive oil – An overview of the production and marketing of olive oil in the EU](#)

³ Euroopan komissio, [Olive oil short-term outlook](#).

⁴ Euroopan komissio, [Dashboard: olive oil](#).

⁵ [Asetus \(EU\) N:o 1308/2013](#), liite I, VII osa.

Kaavio 1 | Oliiviöljyn luokat



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin EU:n lainsäädännön ja [Euroopan komission oliiviöljyä koskevan tietokoosteen](#) perusteella. Kuvaan on otettu vaikutteita [OLEUM-hankkeesta](#).

03 EU vie vuosittain noin 38 prosenttia oliiviöljyn tuotannostaan ja tuo maahan vuotuisen tuotantonsa arvosta noin 9 prosenttia⁶, josta yli puolet viedään edelleen. Tärkeimmät tuojat ja viejät ovat Espanja (57 prosenttia EU:n tuonnista ja 56 prosenttia EU:n viennistä) ja Italia (33 prosenttia EU:n tuonnista ja 29 prosenttia EU:n viennistä)⁷. Tunisia on suurin viejä EU:hun (75 prosenttia satovuosien 2019/2020 ja 2023/2024 välisenä aikana tuodusta määrästä), sen jälkeen tulevat Turkki (7,8 prosenttia), Argentiina (3,9 prosenttia) ja Marokko (3,5 prosenttia)⁸. EU:hun tuodaan eniten ekstra-neitsytoliiviöljyä ja sen jälkeen oliiviöljylamppuöljyä. Yhdysvallat on EU:n oliiviöljyn suurin maahantuoja⁹.

Poliittinen kehys

04 Oliiviöljy on tiukasti säänneltyä. Kuluttajansuojan korkean tason takaamiseksi EU on ottanut käyttöön valvontajärjestelmän, jolla varmistetaan, että kuluttajien EU:ssa ostama oliiviöljy on aitoa ja turvallista ja että sen alkuperä on jäljitettävissä. Aitoa oliiviöljyä ei ole sekoitettu mihinkään muuhun kuin oliiviöljyyn, ja se on laadultaan ja puhtaudeltaan sen luokan mukaista, jona sitä myydään.

05 Oliiviöljyyn sovelletaan erityislainsäädäntöä, jossa asetetaan kaupan pitämistä ja jäljitettävyyttä koskevia vaatimuksia:

- [asetus \(EU\) N:o 1308/2013](#), jossa määritellään eri oliiviöljyluokat
- [asetus \(EU\) 2022/2104](#) kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, jossa vahvistetaan merkintöjä, pakkaamista ja jäljitettävyyttä koskevat erityisvaatimukset ja
- [asetus \(EU\) 2022/2105](#) vaatimustenmukaisuustarkastuksista, jossa määritellään, miten jäsenvaltioiden olisi noudatettava kyseisiä vaatimuksia.

⁶ Euroopan komissio, [Comext-tietokanta](#), satovuosien 2019/2020–2023/2024 keskiarvo.

⁷ Euroopan komissio, [Olive oil and table olives trade](#), satovuosien 2019/2020–2023/2024 keskiarvo.

⁸ Kansainvälinen oliivineuvosto, [Import figures of olive oil in the extra-EU\(27\)](#).

⁹ Euroopan komissio, [Olive oil and table olives trade](#).

- 06** Myös oliiviöljyyn sovelletaan EU:n vaatimuksia elintarvikkeiden turvallisuudesta¹⁰, minkä vuoksi se kuuluu elintarvikkeiden virallista valvontaa koskevan EU:n yhdenmukaistetun kehyksen¹¹ soveltamisalaan. Jotta tuontioliiviöljy voidaan hyväksyä Euroopan markkinoille, sen on oltava EU:n elintarviketurvallisuussääntöjen ja oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaista. Pullotetun oliiviöljyn tuonnissa on myös noudatettava sovellettavia merkintä- ja pakkaussääntöjä¹². EU:n ulkopuolelta tuotaville tuotteille on tehtävä riskiperusteiset vaatimustenmukaisuustarkastukset ja viralliset tarkastukset joko rajatarkastusasemilla tai myöhemmissä vaiheissa (kuten varastoinnin, jalostuksen, pullotuksen tai vähittäismyynnin yhteydessä).

Tehtävät ja vastuualueet

- 07** Oliiviöljyn valvontajärjestelmiä koskevat komission ja jäsenvaltioiden tehtävät ja vastuut on selitetty *kaaviossa 2*. Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto (PO AGRI) vastaa kaupan pitämisen vaatimukseen liittyvistä näkökohdista, kun taas terveyden ja elintarviketurvallisuuden pääosasto (PO SANTE) vastaa elintarviketurvallisuuteen liittyvistä näkökohdista.

¹⁰ Asetus (EY) N:o 178/2002.

¹¹ Asetus (EU) 2017/625.

¹² Asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille.

Kaavio 2 | Oliiviöljyn valvontajärjestelmiin liittyvät tehtävät ja vastuut EU:ssa



Lainsäädäntövallan käyttäjät

(EU:n neuvosto ja Euroopan parlamentti)

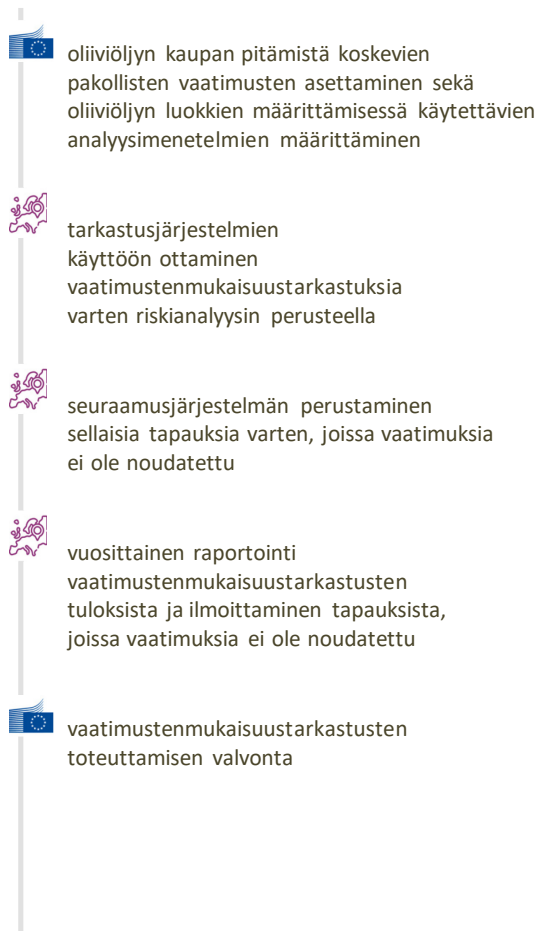


Euroopan komissio



Jäsenvaltiot

KAUPAN PITÄMISEN VAATIMUKSET



ELINTARVIKETURVALLISUUS



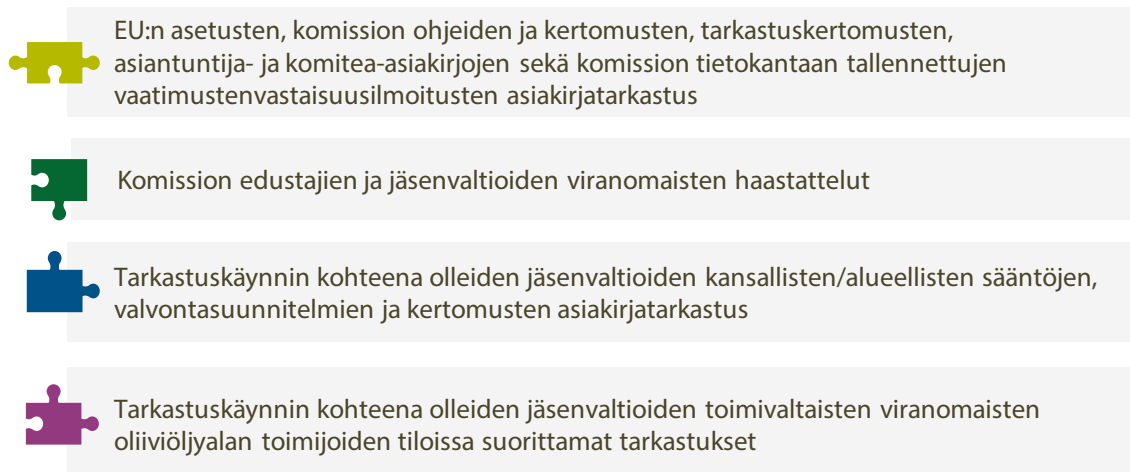
Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin.

08 Asetuksessa (EU) 2022/2104 annetaan jäsenvaltioille jonkin verran joustovaraa asettaa erityisiä vaatimuksia, esimerkiksi sen suhteen, kielletäänkö oliiviöljyn sekoittaminen muihin kasviöljyihin, sallitaanko asetuksessa määritetyt rajat ylittävien pakkauskokojen käyttö tai asetetaanko satovuoden ilmoittamiselle sääntöjä. Komissio seuraa, miten nämä kansalliset säännöt pannaan täytäntöön. Lisäksi jotkin jäsenvaltiot, kuten Espanja ja Italia, ovat laatineet omat kansalliset sääntönsä (esim. jäljitettävyyden osalta), jotka menevät EU:n vaatimuksia pidemmälle.

Tarkastuksen laajuus ja tarkastustapa

- 09** Tilintarkastustuomioistuin tutki jäsenvaltioiden ja komission käyttöön ottamia valvontajärjestelmiä, joilla varmistetaan, että EU:ssa myytävä oliiviöljy on aitoa (oliiviöljyluokkien osalta), turvallista käyttää ja että sen alkuperä voidaan jäljittää. Tilintarkastustuomioistuin arvioi, onko jäsenvaltioilla toimiva valvonta- ja seuraamusjärjestelmä, joka koskee oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevien vaatimusten noudattamista sekä vierasaineita ja jäljitettävyyttä. Tilintarkastustuomioistuin arvioi myös, valvooko komissio jäsenvaltioiden valvontajärjestelmiä ja tarjoaako se niille tukea. Tarkastus ei kattanut kaikkia oliiviöljyn merkintävaatimuksia, kuten ravintoarvoja, eikä luonnonmukaista oliiviöljyä koskevia erityisiä jäljitettävyyksivaatimuksia.
- 10** Tarkastus kattoi vuodet 2018–2023. Tilintarkastustuomioistuin käytti kuitenkin mahdollisuuksien mukaan tuoreimpia saatavilla olevia tietoja. Tilintarkastustuomioistuin piti tapaamisen komission kanssa (terveyden ja elintarviketurvallisuuden pääosasto, maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto) ja haastatteli asiaan liittyviä viranomaisia Belgiassa, Kreikassa, Espanjassa ja Italiassa. Tilintarkastustuomioistuin valitsi nämä jäsenvaltiot, koska Kreikan, Espanjan ja Italian osuus EU:n oliiviöljytuotannosta on noin 91 prosenttia. Belgia on muiden kuin tuottajamaiden joukossa suurin EU:n oliiviöljyn viejä ja EU:n ulkopuolisen oliiviöljyn tuoja¹³. Tilintarkastustuomioistuin hankki evidenssiä [kaaviossa 3](#) esitetyistä erilaisista lähteistä.

Kaavio 3 | Tehty työ



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin.

¹³ Euroopan komissio, [Olive oil and table olives trade](#).

11 Lisäksi tilintarkastustuomioistuin teki tapaustutkimuksen saadakseen suoraan lisänäyttöä siitä, että kuluttajille myyty oliiviöljy täyttää vaatimukset. Tilintarkastustuomioistuin osti 28:aa eri oliiviöljyä – seitsemän kustakin jäsenvaltiosta, joihin tehtiin tarkastuskäynti tarkastuksen aikana – ja niille tehtiin riippumaton laboratoriotesti kaikkien [asetuksessa \(EU\) 2022/2104](#) määriteltyjen ominaisuuksien osalta (ks. [liite III](#)). Lisäksi tilintarkastustuomioistuin pyysi toimivaltaisia viranomaisia toimittamaan tilintarkastustuomioistuimelle kyseisten oliiviöljyjen jäljitettävyystiedot, jotta voitiin tarkastaa, voidaanko oliiviöljyn alkuperä jäljittää.

Liite II – Yleiskatsaus ekstra-neitsytoliiviöljyn laatu- ja puhtausparametreihin sekä analyysimenetelmiin

Seuraavassa taulukossa luetellaan parametrit siinä järjestyksessä, jossa ne tulisi testata (jos tätä järjestystä ei noudateta, kaikki parametrit on testattava). Heti kun jokin tuloksista osoittaa, että öljy ei vastaa ilmoitettua luokkaa, testaus voidaan lopettaa.

Nro	Parametri	Parametrityyppi	Syyt tämän parametrin testaamiseen	Kansainvälisen oliivineuvoston metodi
1	Happopitoisuus (%)	Laatu	Oliivien laadun indikaattori: jos oliivit vahingoittuvat, ylikypsyvät tai niitä ei jalosteta nopeasti sadonkorjuun jälkeen, happopitoisuus kasvaa	COI/T.20/Asiakirja nro 34 (Vapaiden rasvahappojen määrittäminen kylmämenetelmällä)
2	Peroksidiluku (O ₂ meq/kg)	Laatu	Osoittaa hapettumisasteen (öljyn säilymisaste)	COI/T.20/Asiakirja nro 35 (Peroksidiluvun määrittäminen)
3	UV-spektrometria (K268 tai K270)	Laatu	Määräävät pilaantumisasteen: mitä pidempään oliiviöljyä säilytetään, sitä suurempi on sen UV-absorptio ja sitä heikompi on sen laatu	COI/T.20/Asiakirja nro 19 (UV-spektrofotometrinen määrittäminen)
4	UV-spektrometria (ΔK)	Laatu		
5	UV-spektrometria (K232)	Laatu		
6	Aistinvarainen arviointi	Laatu	Tämän avulla voidaan havaita tiettyjä negatiivisia ominaisuuksia ja mitata positiivisten ominaisuuksien intensiteettiä (hedelmäisyys, karvas ja kirpeys)	COI/T.20/Asiakirja nro 15 (Oliiviöljyn aistinvarainen arviointi – menetelmä neitsytoliiviöljyn aistinvaraista arviointia varten) – lukuun ottamatta 4.4 ja 10.4 kohtaa

Nro	Parametri	Parametrityyppi	Syyt tämän parametrin testaamiseen	Kansainvälisen oliivineuvoston metodi
7	Rasvahappojen etyyliesterit (mg/kg)	Laatu	Osoitus oliivien käymisestä ennen öljyn puristamista	COI/T.20/Asiakirja nro 33 (Rasvahappojen metyyliesterien määrittäminen kaasukromatografisella menetelmällä)
8	Stigmastadienit (mg/kg)	Puhtaus	Tämän avulla selvitetään, onko oliiviöljy jalostettu	COI/T.20/Asiakirja nro 11 (Menetelmä stigmastadienien määrittämiseksi kasviöljyistä)
9	Rasvahappojen trans-isomeerit (%)	Puhtaus	Käytetään sen havaitsemiseksi, onko oliiviöljyä jalostettu tai onko sitä sekoitettu muiden jalostettujen tai kovettettujen öljyjen kanssa	COI/T.20/Asiakirja nro 33 (Rasvahappojen metyyliesterien määrittäminen kaasukromatografisella menetelmällä)
10	Rasvahappokoostumus	Puhtaus	Käytetään sen määrittämiseen, onko öljyyn lisätty muuta öljyä kuin oliiviöljyä	
11	δ-ECN42	Puhtaus	Tämän avulla tarkastetaan, onko öljyyn lisätty siemenöljyä	COI/T.20/Asiakirja nro 20 (ECN42-Triasyyliglyserolien teoreettisen koostumuksen ja todellisen koostumuksen välisen eron määrittäminen)
12	Sterolikoostumus ja sterolien kokonaismäärä	Puhtaus	Tällä merkitään öljyt, jotka sisältävät vieraita öljyjä (jotka eivät ole peräisin oliiveista)	COI/T.20/Asiakirja nro 26 (Sterolien, triterpeenialkoholien ja alifaattisten alkoholien koostumuksen ja pitoisuuden määrittäminen kapillaarikaasukromatografisella menetelmällä)
13	Erytrodioli ja uvaoli (%)	Puhtaus	Määrittää, onko oliivin puristemassaa käytetty	

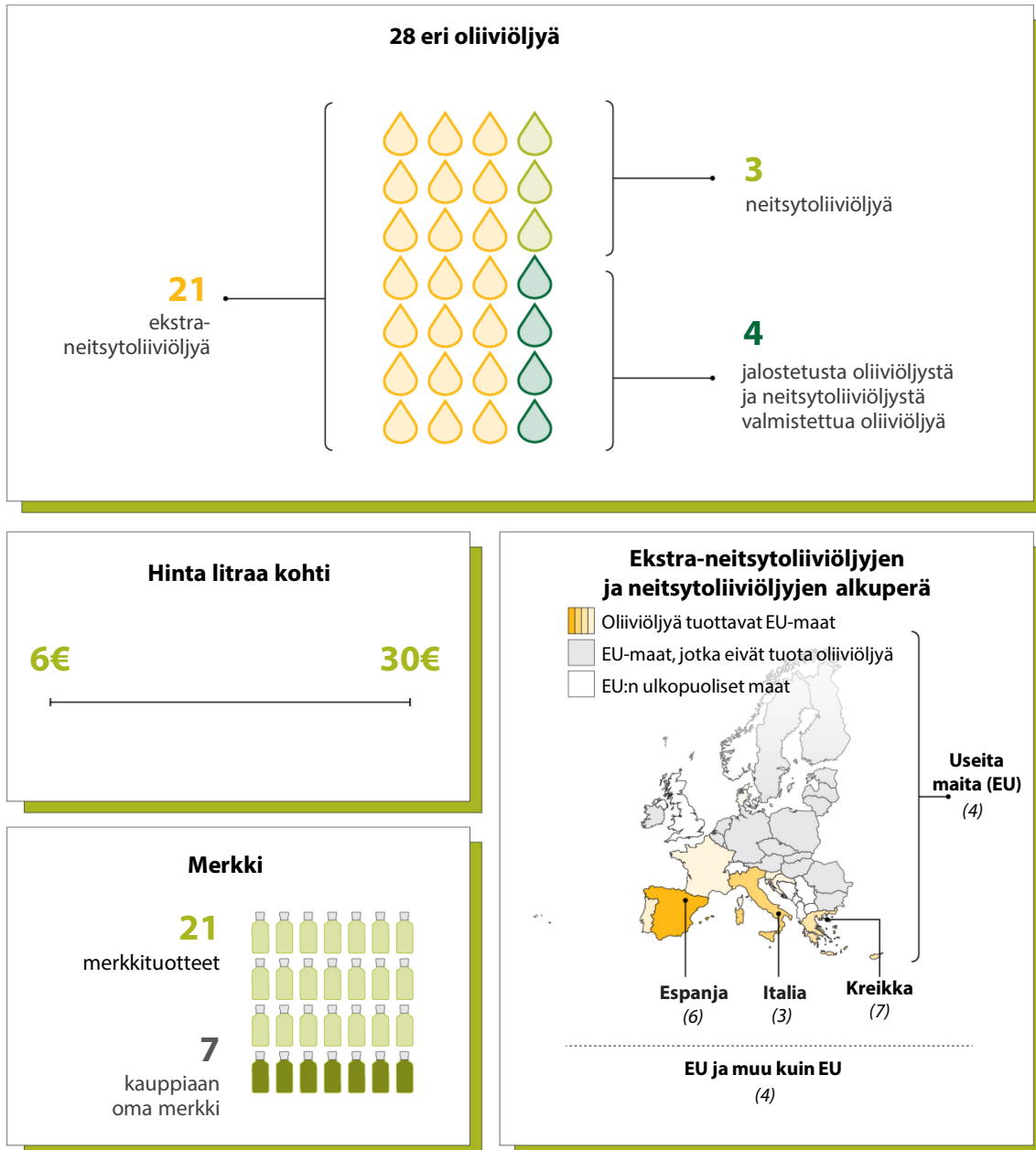
Nro	Parametri	Parametrityyppi	Syyt tämän parametrin testaamiseen	Kansainvälisen oliivineuvoston metodi
14	Vahat (mg/kg) C42+C44+C46	Puhtaus	Määrittää, onko oliivin puristemassaa käytetty	COI/T.20/Asiakirja nro 28 (Vahojen ja rasvahappojen etyyliestereiden pitoisuuksien määrittäminen kapillaarikaasukromatografisella menetelmällä)
15	2-glyseryylimonopalmitaatti (%)	Puhtaus	Tällä mitataan väärentämistä muuntyyppisillä öljyillä, kuten palmuöljyllä tai muilla kasviöljyillä, tai ilmoitetaan öljyn jalostusaste (jalostus tai korkeat lämpötilat).	COI/T.20/Asiakirja nro 23 (2-glyseryylimonopalmitaatin prosenttiosuuden määrittäminen)

Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin [asetuksen \(EU\) 2022/2105](#) liitteiden I ja III sekä jäsenvaltioiden oliiviöljytyöryhmän kokouksissa pitämien esitysten perusteella.

Liite III – Tapaustutkimus

Tilintarkastustuomioistuin osti jokaisessa tarkastuskäynnin kohteena olleessa jäsenvaltiossa seitsemää erilaista oliiviöljyä kahdesta vähittäismyymälästä ja antoi analysoida ne laboratoriossa ja aistinvaraisen arvioinnin avulla niiden ominaisuuksien määrittämiseksi. Tilintarkastustuomioistuin valitsi saman satovuoden (2023/2024) oliiviöljyjä, jotka olivat peräisin useista eri luokista ja eri alkuperää (jos saatavissa), mukaan lukien sekä merkkituotteet että kauppiaan oman merkin tuotteet (ks. [kaavio 1](#)). Valinta ei näin ollen perustunut riskianalyysiin, mutta tarkastajat välttivät pulloja, jotka olivat altistuneet laatua mahdollisesti heikentäville olosuhteille, kuten lämmölle ja valolle. Toimitimme pullot lämpötilasäädellyn kuljetusyrityksen välityksellä laboratorioon, joka sijaitsi jossakin EU:n jäsenvaltiossa, joka ei ollut tarkastuksen kohteena. Kansainvälisen oliivineuvoston hyväksymä laboratorio suoritti fysikaalis-kemialliset analyysit ja aistinvaraiset arvoinnit oliiviöljyjen ominaisuuksien määrittämiseksi.

Kaavio 1 | Tapaustutkimus – ostettujen oliiviöljyjen ominaisuudet



Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin.

Liite IV – Mahdolliset oliiviöljyn vierasaineiden lähteet

Vierasaine	Mahdollinen vierasaineen lähde
Torjunta-ainejäämät	Torjunta-aineet, joita oliivinviljelijät käyttävät tautien (kuten sienten tai bakteerien) ehkäisemiseen tai torjuntaan tai sellaisten hyönteisten ja muiden tuholaisten (esim. oliivipuun kärpäsien tai oliivikoin) torjuntaan, jotka voivat vahingoittaa oliivipuita ja heikentää satoa
Polysykliset aromaattiset hiilivedyt	Ympäristötekijöiden aiheuttama oliivin kuoren saastuminen (pöly ja hiukkaset savusta ja ilmansaasteista) Oliiviöljyn saastuminen polttohöyryjen vaikutuksesta puristusprosessin aikana
Raskasmetallit (lyijy, kadmium, elohopea)	Maaperä ja ilma, joka on saastunut raskasmetalleista teollistumisen vuoksi Torjunta-aineet tai lannoitteet
Dioksiinit	Tiettyjen rikkakasvien torjunta-aineiden ja tuholaisten torjunta-aineiden käyttö voi johtaa dioksiinien muodostumiseen Dioksiinit ovat palamisen, polttamisen ja muiden teollisuusprosessien sivutuotteita
Polyklooratut bifenyylit (PCB:t)	PCB-yhdisteitä käytettiin laajalti teollisuustuotteissa (esimerkiksi voiteluaineissa, maaleissa ja pinnoitteissa), kunnes ne kiellettiin useimmissa maissa 1980-luvulla. Ne ovat erittäin pysyviä ympäristössä, joten oliivipuut saattavat imeä näitä vierasaineita maaperästä ja vedestä
Glysidyyliesterit, 2-monoklooripropaanidioli (MCPD) ja 3-monoklooripropaanidioliesterit	Näitä lämmön aiheuttamia vierasaineita ilmenee, kun kasviöljyjä jalostetaan korkeissa lämpötiloissa
Mineraaliöljyjen hiilivedyt (MOSH/MOAH)	Mineraaliöljyjen hiilivedyt voivat olla peräisin useista lähteistä, kuten elintarvikkeiden jalostuskoneissa käytettävistä voiteluaineista, pakkausmateriaaleista ja ympäristön saastumisesta
Pehmitteet	Pakkaukset tai muut elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit, joihin on lisätty pehmitteitä materiaalin joustavuuden, elastisuuden ja helpomman käsiteltävyyden parantamiseksi
Mykotoksiinit	Väärin varastoiduille oliiveille (esimerkiksi lämpimissä ja kosteissa olosuhteissa) voi kehittyä homeetta, joka voi tuottaa mykotoksiineja Mykotoksiinit ovat tiettyntyyppisten sienten tuottamia myrkyllisiä yhdisteitä

Vierasaine	Mahdollinen vierasaineen lähde
Erukahappo	Erukahappoa esiintyy luonnostaan rypsiöljyssä ja sinappiöljyssä, ja sitä pidetään haitallisena suurina määrinä nautittuna Se voi päätyä oliiviöljyyn ristikontaminaation (jos oliiviöljyä käsitellään tai varastoidaan tiloissa, joissa käsitellään myös runsaasti erukahappoa sisältäviä öljyjä) tai väärentämisen (muun öljyn kuin oliiviöljyn sekoittaminen) kautta

Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin kirjallisuuden läpikäymisen perusteella.

Liite V – Vierasaineet, jotka jäsenvaltiot sisällyttävät ”rasvat ja öljyt” -luokan valvontasuunnitelmiinsa

	Espanja	Italia	Kreikka	Belgia
Polysykliset aromaattiset hiilivedyt	X	X	X	X
Dioksiinit ja polyklooratut bifenyylit	X	X	X	X
Glysidyyliesterit, 2-MCPD- ja 3-MCPD-esterit	X	X	X	
Erukahappo	X	X		
Raskasmetallit (lyijy, kadmium, elohopea)	X	X		X
Mykotoksiinit	X			

Lähde: Euroopan tilintarkastustuomioistuin, jäsenvaltioiden vuosien 2018–2023 näytteenottosuunnitelmien perusteella.

Lyhenteet

EFSA	Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen
MOAH	Mineraaliöljyjen aromaattiset hiilivedyt
MOH	Mineraaliöljyjen hiilivedyt
MOSH	Mineraaliöljyjen tyydyttyneet hiilivedyt
MRL	Jäämien enimmäismäärä

Sanasto

Aistinvarainen arviointi	Virallinen menetelmä oliiviöljyn positiivisten ja negatiivisten ominaisuuksien havaitsemiseksi, mittaamiseksi ja kuvailemiseksi ihmisen aistien avulla (maku ja haju).
Fysikaalis-kemiallinen analyysi	Laboratoriokokeet oliiviöljyn tiettyjen fysikaalisten ja kemiallisten ominaisuuksien arvojen määrittämiseksi.
Oliiviöljyn vaatimustenmukaisuustarkastus	Oliiviöljyn luokittelua ja kaupan pitämistä koskevien EU:n sääntöjen noudattamisen tarkastaminen.

Komission vastaukset

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

Tarkastuksen eteneminen

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

Tarkastustiimi

Euroopan tilintarkastustuomioistuin esittää erityiskertomuksissaan tulokset tarkastuksista, joita se kohdistaa EU:n toimintapolitiikkoihin ja ohjelmiin tai yksittäisten talousarvioalojen hallinnointiin liittyviin aihealueisiin. Tilintarkastustuomioistuin valitsee ja suunnittelee nämä tarkastustehtävät tavoitteenaan mahdollisimman suuri vaikuttavuus. Se ottaa huomioon tuloksellisuuteen tai sääntöjen noudattamiseen kohdistuvat riskit, tulojen tai menojen määrän, tulevat kehityssuuntauksat sekä poliittiset näkökohdat ja yleisen edun.

Tästä tuloksellisuustarkastuksesta vastasi I tarkastusjaosto, jonka erikoisalana on luonnonvarojen kestävä käyttö. Tarkastusjaoston puheenjohtaja on Euroopan tilintarkastustuomioistuimen jäsen Joëlle Elvinger. Tarkastus toimitettiin Euroopan tilintarkastustuomioistuimen jäsenen Joëlle Elvingerin johdolla, ja siihen osallistuivat kabinettipäällikkö Ildikó Preiss ja kabinettiaavustaja Paolo Pesce, toimialapäällikkö José Parente, tehtävävastaava Els Brems, varatehtävävastaava Greta Kapustaite sekä tarkastajat Vincenza Ferrucci ja Stéphane Gilson. Kieliasiantuntijana toimivat Kyriaki Kofini ja Zoe Amador Martínez. Graafiseen suunnitteluun liittyvää tukea antoi Alexandra Damir-Binzaru.



Vasemmalta oikealle. Ildikó Preiss, Greta Kapustaite, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci, Zoe Amador Martínez

TEKIJÄNOIKEUDET

© Euroopan unioni, 2026

Datan ja asiakirjojen uudelleenkäyttöä koskevat Euroopan tilintarkastustuomioistuimen periaatteet vahvistetaan avoimen datan politiikkaa ja asiakirjojen uudelleenkäyttämistä koskevassa [Euroopan tilintarkastustuomioistuimen päätöksessä 6-2019](#).

Ellei toisin ilmoiteta (esimerkiksi yksittäisissä tekijänoikeusilmoituksissa), Euroopan tilintarkastustuomioistuimen sisältöihin, jotka EU omistaa, myönnetään käyttöoikeudet [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\) licence](#) -käyttöoikeuden nojalla. Tämä merkitsee, että uudelleenkäyttö on yleensä sallittua, jos sisällön tuottaja mainitaan asianmukaisesti ja sisältöön tehdyistä muutoksista ilmoitetaan. Euroopan tilintarkastustuomioistuimelle kuuluvan sisällön uudelleenkäyttäjä ei saa vääristää asiakirjojen alkuperäistä merkitystä tai sanomaa. Euroopan tilintarkastustuomioistuin ei vastaa mistään seurauksista, jotka johtuvat uudelleenkäytöstä.

Uudelleenkäyttäjän on hankittava tarvittavat lisäoikeudet, jos tietyssä sisällössä (esimerkiksi Euroopan tilintarkastustuomioistuimen henkilöstöstä otetuissa valokuvissa) esitetään tunnistettavissa olevia henkilöitä tai jos sisällössä on mukana kolmansien tahojen töitä.

Jos tällainen lisäoikeus saadaan, se kumoaa ja korvaa yllä mainitun yleisen käyttöoikeuden. Lisäoikeutta koskevassa luvassa on selvästi ilmoitettava käyttöoikeuden rajoitukset.

Jos sisällöt eivät ole EU:n omaisuutta, voi olla, että lupa niiden käyttöön tai jäljentämiseen on pyydettävä suoraan asianomaisilta tekijänoikeuksien haltijoilta.

Kansikuva: © Tesal – stock.adobe.com

Kaaviot 2, 3, liitteen I kaavio 2 ja liitteen III kaavio 1 – kuvakkeet on suunniteltu käyttäen [Flaticon.com](#)-sivuston resursseja. © Freepik Company S.L. Kaikki oikeudet pidätetään.

Tietokoneohjelmistot tai asiakirjat, joihin kohdistuu teollisoikeuksia, kuten patentteja, tavaramerkkejä, rekisteröityjä malleja, logoja ja nimiä, eivät kuulu Euroopan tilintarkastustuomioistuimen uudelleenkäyttöperiaatteiden piiriin.

EU:n toimielinten verkkosivuilla (joiden verkkotunnuksen loppuosa on europa.eu) on linkkejä ulkopuolisille Internet-sivustoille. Koska Euroopan tilintarkastustuomioistuin ei vastaa näistä sivustoista, on suositeltavaa, että tutustutte niiden tietosuoja- ja tekijänoikeusperiaatteisiin.

Tilintarkastustuomioistuimen logon käyttö

Euroopan tilintarkastustuomioistuimen logoa ei saa käyttää ilman tilintarkastustuomioistuimen ennakkosuostumusta.

HTML	ISBN 978-92-849-6062-0	ISSN 1977-5792	doi:10.2865/9714838	QJ-01-25-058-FI-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6063-7	ISSN 1977-5792	doi:10.2865/6883322	QJ-01-25-058-FI-N

LAINAUKSET

Euroopan tilintarkastustuomioistuin, [erityiskertomus 01/2026](#), Oliiviöljyn valvontajärjestelmät EU:ssa – Kattava, mutta vaihtelevasti sovellettu kehys, Euroopan unionin julkaisutoimisto, 2026.

EU on maailman johtava oliiviöljyn tuottaja, kuluttaja ja viejä. Komissio ja jäsenvaltiot ovat ottaneet käyttöön valvontajärjestelmiä, joilla varmistetaan, että EU:ssa myyty oliiviöljy on aitoa (eli se vastaa ilmoitettua oliiviöljyn luokkaa), että sitä on turvallista käyttää ja että sen alkuperä voidaan jäljittää. Tilintarkastustuomioistuin tutki valvontajärjestelmien vaikuttavuutta ja sitä, valvooko komissio näitä mekanismeja jäsenvaltioissa ja tarjoaako se niille tukea. Tarkastuksessa ilmeni, että oliiviöljyn tarkastuksia varten on olemassa kattava EU:n oikeudellinen kehys, mutta jäsenvaltiot soveltavat sitä epäyhtenäisesti. Tilintarkastustuomioistuin suosittaa, että komissio vahvistaisi valvontaa, selkeyttäisi ja parantaisi tiettyjä sääntöjä ja vaatimuksia ja tukisi jäsenvaltioita oliiviöljyn jäljitettävyyden parantamisessa.

Euroopan tilintarkastustuomioistuimen erityiskertomus, annettu Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 287 artiklan 4 kohdan toisen alakohdan nojalla.



EUROOPAN
TILINTARKASTUS-
TUOMIOISTUIN



Euroopan unionin
julkaisutoimisto

EUROOPAN TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBURG

Puh. +352 4398-1

Tiedustelut: eca.europa.eu/fi/contact
Verkkosivut: eca.europa.eu
Sosiaalinen media: @EUauditors