

Olívaolaj-ellenőrzési rendszerek az Európai Unióban

A keret átfogó, de alkalmazása egyenetlen



EURÓPAI
SZÁMVEVŐSZÉK

Tartalomjegyzék

Bevezetés

01–17 | **Főbb megállapítások**

01–05 | **Miért fontos ez a terület?**

06–17 | **Megállapításaink és ajánlásaink**

18–01 | **Részletesebben észrevételeinkről**

18–49 | A tagországok nem alkalmazzák teljes mértékben az olívaolaj megfeleléségi ellenőrzésére vonatkozó jogi keretet

20–26 | Létezik átfogó jogi keret az olívaolaj megfeleléségének ellenőrzésére

27–40 | A tagállamok nem mindig felelnek meg valamennyi követelménynek

41–46 | A tagállamok által feltárt meg nem felelési esetek zöme érzékszervi értékeléssel észlelt megavasodás

47–49 | A Bizottság csak részlegesen lát rá a tagállamok ellenőrzési rendszereire

50–66 | Az olívaolaj szennyező anyagaina vonatkozó ellenőrzési rendszerek hiányosságai

52–57 | Az olívaolajban található növényvédőszer-maradékokra vonatkozó uniós ellenőrzési rendszerek jól működnek

58–64 | Az egyéb szennyező anyagokra vonatkozó uniós ellenőrzési rendszerek kevésbé fejlettek, mint a növényvédő szerek esetében

65–66 | A nem uniós országokból importált olívaolajat nem ellenőrzik szisztematikusan növényvédő szerek és egyéb szennyező anyagok szempontjából

67–84 | Az uniós jogi keret és a nyomonkövethetőségi ellenőrzések nem mindig teszik lehetővé a termék származásának azonosítását

69–74 | A Bizottság meghatározza a nyomonkövethetőség jogi követelményeit, de azt nem, hogy a tagállamok hogyan ellenőriznék azokat

- 75–80 | A tagállamok beépítik a nyomonkövethetőséget az olívaolaj-ellenőrzéseikbe, de ellenőrzéseik szintje eltérő
- 81–84 | Az esettanulmány nyomonkövethetőségi gyakorlatának eredményei: egyes olívaolajok nem voltak visszakövethetőek

Mellékletek

I. melléklet. Az ellenőrzésről

Szakpolitikai keret

Feladat- és felelősségi körök

Az ellenőrzés hatóköre és módszere

II. melléklet. Az extraszűz olívaolajra vonatkozó minőségi és tisztasági paraméterek és az elemzési módszerek áttekintése

III. melléklet. Esettanulmány

IV. melléklet. Az olívaolaj potenciális szennyeződési forrásai

V. melléklet. Milyen szennyező anyagok szerepelnek a tagállamok „zsírok és olajok” kategóriára vonatkozó ellenőrzési terveiben

Rövidítések

Glosszár

A Bizottság válaszai

Időrendi áttekintés

Ellenőrző csoport

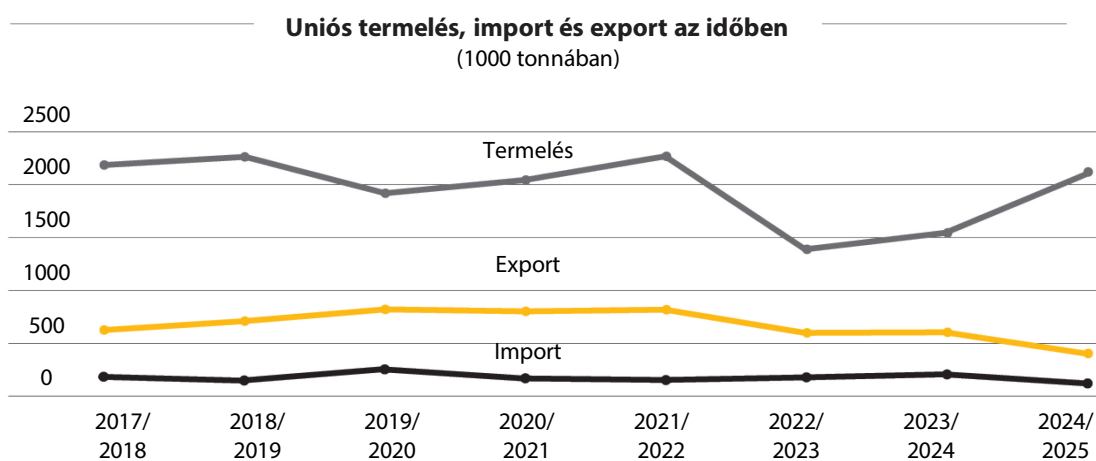
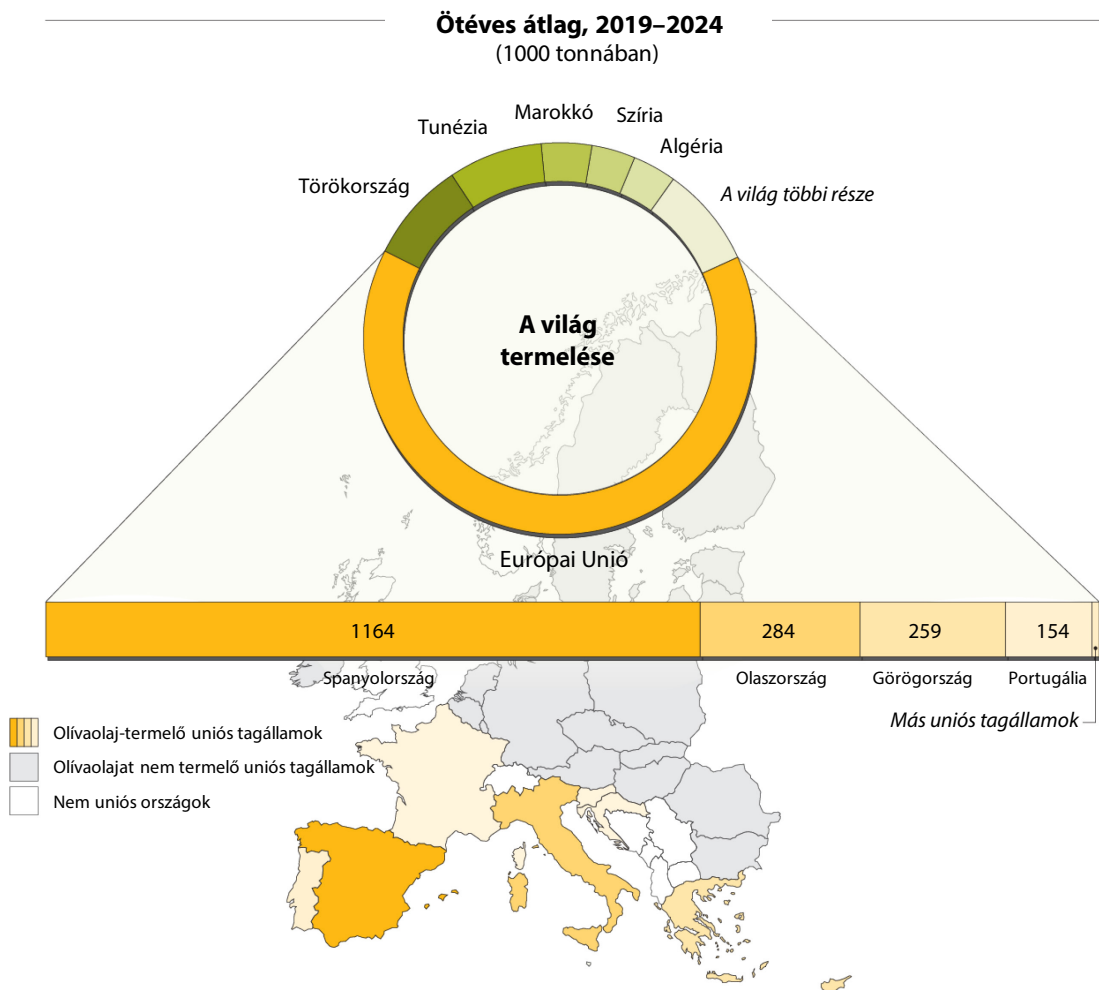
01

Főbb megállapítások

Miért fontos ez a terület?

- 01** Az olívaolaj kiemelt termék az Európai Unióban, amely a világ vezető olívaolaj-termelője, -fogyasztója és -exportőre. Az **1. ábra** néhány részlettel szolgál az uniós olívaolaj-termelésről és -kereskedelemről. Az Európai Unióból származó olívaolaj jó minőségéről és valódiságáról ismert: ez nem csak gazdasági, hanem kulturális és közegészségügyi szempontból is kulcsfontosságú. Az olívaolaj mindennap ott van sok uniós polgár asztalán, ezért rendkívül fontos, hogy ők megbízhassanak a vásárolt termék minőségében és eredetiségében. Különösen lényeges ez az extraszűz olívaolaj esetében, amelyhez a fogyasztók csak más olajoknál magasabb áron juthatnak hozzá, és ezt csak az ilyen olaj szigorú előírásoknak való megfelelése indokolhatja.

1. ábra. | Olívaolaj az Unióban



Forrás: Európai Számvevőszék, az Európai Bizottság és a World Population Review adatai alapján.

- 02** Az Unió külön ellenőrzési rendszer útján biztosítja, hogy az Unióban a fogyasztóknak kínált olívaolaj valódi legyen (azaz ne tartalmazzon más olajat, minőségre és tisztaságra megfeleljen a címkéjén szereplő kategóriának), ne veszélyeztesse a fogyasztók egészségét (és különösen: ne tartalmazzon szennyező anyagokat), és hogy (a címkén feltüntetett) eredete ellenőrizhető legyen (lásd: [2. ábra](#)).

2. ábra. | Az olívaolajra vonatkozó uniós ellenőrzési rendszerek



Forrás: Európai Számvevőszék.

- 03** Az Európai Bizottság (a továbbiakban: a Bizottság) felelős a szabályozási keret meghatározásáért, míg a tagállamoknak kell biztosítaniuk, hogy az olívaolaj megfeleljen mind az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, mind az olívaolaj forgalomba hozatalára vonatkozó uniós követelményeknek („forgalmazási előírások” – lásd: [1. melléklet](#), [05. bekezdés](#)). A tagállamok felelőssége, hogy nemzeti ellenőrzési rendszert állítsanak fel és kockázatalapú ellenőrzéseket végezzenek. A tagállamoknak szankciórendszerrel kell rendelkezniük az olívaolaj-forgalmazási előírásoknak és az élelmiszerbiztonsági követelményeknek való meg nem felelés esetére. A rendszernek eredményesnek, arányosnak és visszatartó erejűnek kell lennie.
- 04** Ezt az ellenőrzést az olívaolaj-ágazat uniós jelentősége miatt végeztük el (lásd: [01. bekezdés](#)). Az ellenőrzéstől azt várjuk, hogy segítsen tökéletesíteni az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások és élelmiszerbiztonsági követelmények ellenőrzési keretét, valamint e keret tagállami végrehajtását.

- 05** Ellenőrzésünk révén azt kívántuk értékelni, hogy az uniós ellenőrzési rendszerek kialakítása révén szavatolható-e, hogy az Unióban értékesített olívaolaj valódi, biztonságos és nyomon követhető legyen. Értékeltek az ellenőrzési keret uniós jogszabályok által előírt kialakítását, valamint annak 2018 óta történt végrehajtását ebben a négy tagállamban: Belgium, Görögország, Spanyolország és Olaszország. Pontosabban azt értékeltük, hogy ez a négy tagállam elvégzi-e a szükséges megfeleléségi ellenőrzéseket (megerősítendő, hogy az olívaolaj megfelel a kategóriájára és az annak megfelelő jellemzőkre vonatkozó előírásoknak), a szennyező anyagok jelenlétének ellenőrzését, valamint az olaj eredetének megerősítésére irányuló nyomonkövethetőségi ellenőrzéseket. Az ellenőrzés hatókörével és módszerével kapcsolatos további háttér-információkat és részleteket lásd: [1. melléklet, 09–11. bekezdés](#).

Megállapításaink és ajánlásaink

- 06** Megállapítottuk, hogy bár létezik átfogó uniós jogi keret az olívaolaj megfeleléségének ellenőrzésére, a tagállamok nem alkalmazzák azt maradéktalanul. A megfeleléségi ellenőrzések azonban így is tártak fel szabálytalanságokat. Megállapítottuk azt is, hogy a tagállamok nagyon ritkán tárnak fel olyan eseteket, amikor az olívaolaj szennyezőanyag-tartalma meghaladja a jogszabályban előírt határértékeket. Az ellenőrzési rendszerekben azonban vannak hiányosságok, főként a peszticidektől eltérő szennyező anyagok tekintetében. Ellenőrzésünk azt is kimutatta, hogy a nyomonkövethetőségi ellenőrzések nem mindig teszik lehetővé a termék származásának azonosítását.
- 07** Az olívaolajra szigorú szabályozás vonatkozik, és **átfogó uniós szabályrendszer** határozza meg, hogyan kell a tagállamoknak ellenőrizniük, hogy egy adott olívaolaj abba a kategóriába tartozik-e, amelyben bejelentették. Ennek része a laboratóriumi fizikai-kémiai elemzés, valamint egy kóstolóbizottság által végzett érzékszervi értékelés. A tagállamoknak évente el kell végezniük egy minimális számú ellenőrzést, amelyeket kockázatelemzés alapján kell megtervezniük. Ellenőrzésük eredményeiről be kell számolniuk a Bizottságnak, és eredményes, arányos és visszatartó erejű szankció- és büntetési rendszerrel kell rendelkezniük ([20–24. bekezdés](#)).
- 08** Az **uniós szabályokat** azonban **nem mindig tartják be**. Egyes általunk felkeresett tagállamok vagy nem végeznek ellenőrzéseket a megkövetelt számban, vagy a laboratóriumi elemzéseik nem teljes körűek, vagy a piac egy részét kihagyják a kockázatelemzésükből. Az Unió által előírt megfeleléségi ellenőrzéseket a felkeresett tagállamok azonban más típusú ellenőrzésekkel is kiegészítik. Meg nem felelés esetén a szankciók és büntetések nem mindig eredményesek, illetve visszatartó erejűek ([27–40. bekezdés](#)).

- 09** A Bizottság csak részlegesen lát rá arra, hogy a tagállamokban hogyan működnek az ellenőrzési rendszerek. Az éves jelentések és a tagállami hatóságokkal folytatott megbeszélések nem biztosítják az összes lényeges információ cseréjét (47–49. bekezdés).



1. ajánlás

Az olívaolajra vonatkozó tagállami ellenőrzési rendszerek Bizottság általi felügyeletének megerősítése

A Bizottság felügyelje szigorúbban a tagállamok ellenőrzési rendszereit, a következők révén:

- a) készítse arra a tagállamokat, hogy nyújtsanak megfelelő tájékoztatást kockázatelemzéseikről, az elvégzett ellenőrzésekről (mind a megfelelőségi ellenőrzésekről, mind az egyéb vizsgálatokról), valamint az általuk alkalmazott szankciókról és büntetésekről;
- b) értékelje a tagállamok ellenőrzési rendszereit, többek közt azt, hogy a megfelelőségi ellenőrzések eleget tesznek-e az uniós követelményeknek;
- c) hozzon megfelelő és arányos intézkedéseket, ha az ellenőrzési rendszerek elégtelennek bizonyulnak.

Megvalósítás céldátuma: a) és b) esetében 2027, c) esetében 2028.

- 10** Az olívaolajra vonatkozó jogi követelmények nem kellően egyértelműek olyan fontos területeken, mint például a különböző betakarítási évekből származó olajok keverésének feltételei, vagy hogy megengedett-e az extraszűz és szűz olívaolajok keverékének extraszűzként történő értékesítése. Megállapításunk szerint a tagállamok eltérő megközelítéseket alkalmaznak, és ez befolyásolhatja, hogy az olívaolaj idővel megavasodik-e (25–26. bekezdés).



2. ajánlás

A különböző szűz olívaolajok keverésére vonatkozó szabályok pontosítása

A Bizottság pontosítsa a különböző betakarítási évekből vagy kategóriákból származó szűz olívaolaj keverésére vonatkozó szabályokat.

Megvalósítás céldátuma: 2026

- 11** A **megfelelőségi ellenőrzések eredményei** szerint a tagállamok által megállapított meg nem felelési eseteket zömmel érzékszervi értékeléssel tárják fel, és arról van szó, hogy az olaj idővel megavasodott. Ez a tény részben a túl hosszú minőségmegőrzési idő, részben bizonyos termelési gyakorlatok rovására írható (41–46. bekezdés).
- 12** Az élelmiszerbiztonság tekintetében az olívaolajat különböző típusú szennyező anyagok szempontjából ellenőrzik. Az olívaolajban található **peszticidek** ellenőrzésére egyértelmű uniós jogi keret vonatkozik: legalább három évenként kell mintákat elemezni. A tagállamok kockázatelemzésen alapuló ellenőrzéseket végeznek, és igen ritkán bukkannak meg nem felelésre (52–57. bekezdés).
- 13** A **peszticidektől eltérő szennyező anyagok** tekintetében kevesebb követelmény van érvényben. Az Unió egyes szennyező anyagok esetében meghatározta a növényvédőszer-maradékok határértékeit (növényi olajokra és zsírokra nézve), mások esetében azonban nem. Ezenkívül uniós szinten nincsen előírva az ellenőrzések minimális száma. A tagállamok döntenek arról, hogy mely szennyező anyagokra vonatkozóan végezzenek ellenőrzést. Az általunk felkeresett tagállamok nem mindig dokumentálják kockázatelemzéseiket, illetve nem indokolják döntéseiket. 2023 óta a Bizottság értékeli a nem állati eredetű élelmiszerekre (köztük az olívaolajra) vonatkozó tagállami ellenőrzési terveket (58–64. bekezdés).
- 14** Noha az Unió az éves olívaolaj-termelése 9%-ának megfelelő mennyiségű olívaolajat **hoz be más országokból**, a felkeresett tagállamokban a nem uniós országokból importált olívaolajban található peszticidekre és egyéb szennyező anyagokra nézve mégsem vagy csak igen ritkán végeznek ellenőrzéseket (65–66. bekezdés).



3. ajánlás

Az olívaolajban található szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó iránymutatás javítása

A Bizottság:

- a) utasítsa a tagállamokat, hogy tájékoztassanak részletesen kockázatelemzéseikről, és arról, hogy mely szennyező anyagokra nézve és milyen gyakorisággal ellenőrzik az olívaolajat;
- b) írja elő a tagállamok számára, hogy kockázatelemzéseikben kifejezetten vegyék figyelembe az importált olívaolajat.

Megvalósítás céldátuma: 2026

- 15** Az alapvető **nyomonkövethetőség** („egy lépést előre és egy lépést visszafelé”) általános követelmény az uniós piacon forgalomba hozott valamennyi élelmiszer típus esetében. Ezenkívül az extraszűz és szűz olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások értelmében azonosíthatónak kell lennie annak, hogy mely földrajzi területen takarították be az olajbogyókat és hogy hol található az olajsajtoló üzem. Nincs azonban **átfogó uniós szabály vagy iránymutatás** arra nézve, hogy a nyomonkövethetőségi szempontokat mikor és hogyan kell ellenőrizni (69–74. bekezdés).



4. ajánlás

A nyomonkövethetőség ellenőrzésére vonatkozó követelmények pontosítása és iránymutatás nyújtása

A Bizottság adjon pontosítást és nyújtson iránymutatást az alábbiakra nézve:

- a) mire kell a nyomonkövethetőségi ellenőrzéseknek kiterjedniük;
- b) hogyan kell beszámolni a nyomonkövethetőségi ellenőrzések eredményeiről.

Megvalósítás céldátuma: 2027

- 16** A tagállamok általában mind az élelmiszerbiztonsági, mind a megfelelőségi ellenőrzések során vizsgálják **nyomonkövethetőségi szempontokat**, de **eltérő mértékben**. Egyes tagállamok, mint Spanyolország és Olaszország, az ellátási lánc valamennyi szakaszában ellenőrzik a származást. Elektronikus úton tartják nyilván az olajbogyók és az olívaolaj minden mozgását. Nyilvántartásaik célja az átláthatóság növelése és a csalás kockázatának csökkentése (**75–80.** bekezdés).
- 17** Egy **24 extraszűz vagy szűz olívaolajból álló minta** esetében ellenőriztük, hogy meg tudjuk-e erősíteni a címkén feltüntetett származást. Megállapítottuk, hogy ez négy olyan olívaolaj esetében nem volt lehetséges, amelyek vagy egynél több tagállamból származtak, vagy vegyesen uniós és nem uniós eredetűek voltak. Ez a vizsgálat azt is megmutatta, hogy milyen nehéz országhatárokon át nyomon követni az olívaolaj mozgását, mert a tagállamok közötti együttműködés nem mindig eredményes (**81–84.** bekezdés).



5. ajánlás

Az olívaolaj nyomonkövethetőségének javítása

A Bizottság:

- a) ösztönözze és támogassa a tagállamokat az olajbogyók és az olívaolaj mozgásait nyomon követő nyilvántartások kidolgozásában;
- b) ösztönözze és támogassa a tagállamokat a különböző nyomonkövethetőségi rendszerek kompatibilitásának javításában, az olajbogyók és az olívaolaj határokon átnyúló nyomonkövethetősége érdekében.

Megvalósítás céldátuma: 2028

Részletesebben észrevételeinkről

A tagországok nem alkalmazzák teljes mértékben az olívaolaj megfelelőségi ellenőrzésére vonatkozó jogi keretet

- 18** Az olívaolajra szigorú szabályozás vonatkozik. Külön uniós jogszabályok¹ határozzák meg az olívaolaj különböző kategóriáit és azok jellemzőit, és pontos követelményeket írnak elő az olívaolaj forgalomba hozatalára vonatkozóan. E szabályok célja a termékek minőségének garantálása és a csalás elleni küzdelem. Céljuk továbbá az is, hogy megkönnyítsék a kereskedelmet és egyenlő versenyfeltételeket biztosítsanak az uniós termelők számára. A tagállamok felelősek egy nemzeti ellenőrzési rendszer létrehozásáért, valamint az olívaolaj e követelményeknek való megfelelését igazoló ellenőrzések („megfelelőségi ellenőrzések”) végrehajtásáért.

¹ [1308/2013/EU rendelet](#) a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról; [\(EU\) 2022/2104 rendelet](#) az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról; [\(EU\) 2022/2105 rendelet](#) az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások megfelelőségi ellenőrzésére és az olívaolaj jellemzőinek elemzési módszereire vonatkozó szabályok megállapításáról.

19 A következőket vizsgáltuk:

- egyértelmű jogi keret szabályozza-e annak ellenőrzését, hogy az olívaolaj megfelel-e a forgalmazási előírásoknak;
- létrehoztak és alkalmaznak-e a tagállamok:
 - olyan ellenőrzési rendszert, amelynek révén a kockázatelemzés figyelembevételével elvégezhető az olívaolajra vonatkozó minimális számú megfelelőségi ellenőrzés;
 - eredményes, arányos és visszatartó erejű szankció- és büntetésrendszert az olívaolaj meg nem felelésének eseteire;
- a megfelelőségi ellenőrzések eredményesen feltárják-e a meg nem felelés eseteit és az azok okait;
- a Bizottság felügyeli-e a megfelelőségi ellenőrzésekre vonatkozó tagállami rendszereket, és nyújt-e támogatást a tagállamoknak.

Létezik átfogó jogi keret az olívaolaj megfelelőségének ellenőrzésére

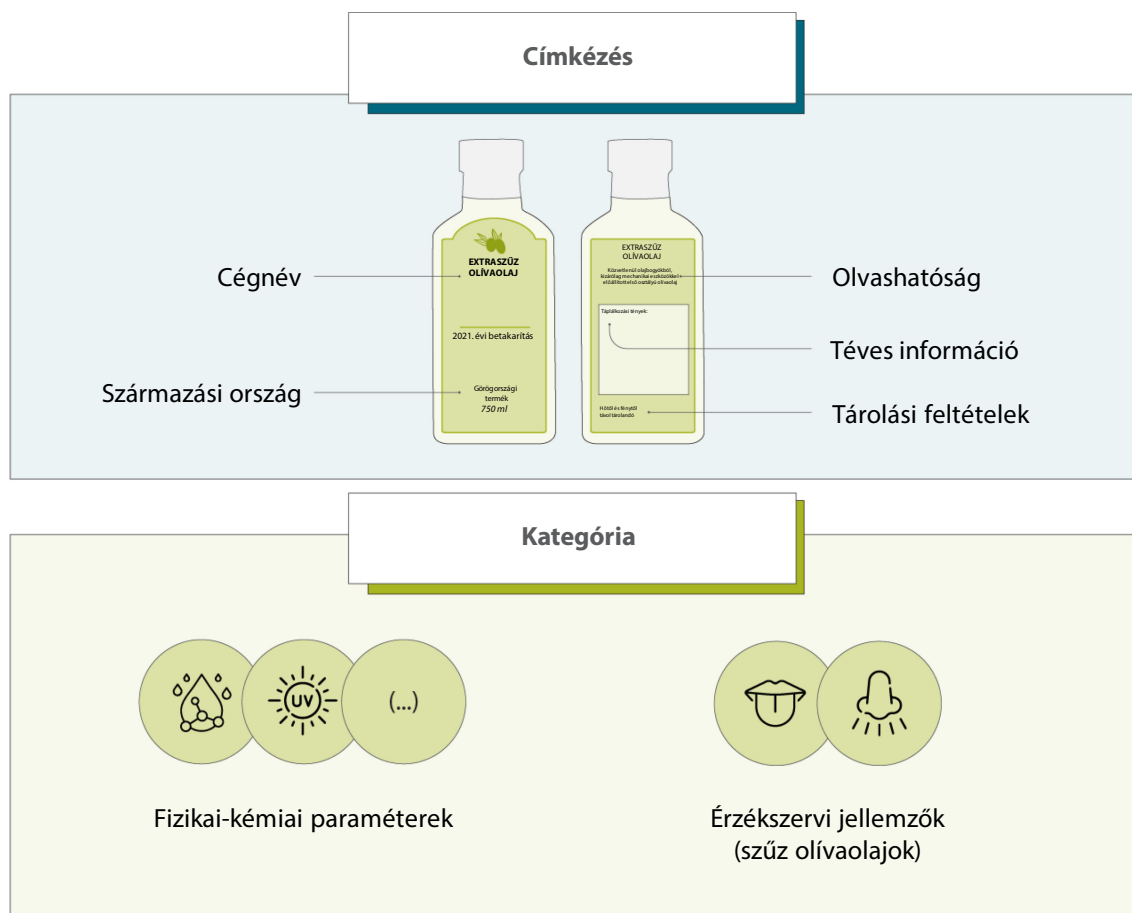
20 Az uniós szabályok előírják, hogy a tagállamok végezzenek az adott országban forgalmazott olívaolaj mennyiségével arányosan **minimális számú megfelelőségi ellenőrzést**².

A tagállamoknak 1000 tonnánként egy ellenőrzést kell végezniük. A Bizottság ezeket a számadatokat minden évben a tagállamok által szolgáltatott hivatalos (Unión belüli és kívüli) kereskedelmi adatok, valamint olívaolaj- és olívapogácsaolaj-fogyasztási adatok alapján, az elmúlt öt év átlaga alapján számítja ki.

21 Az olívaolaj megfelelőségi ellenőrzésének megvannak a jól meghatározott szabályai. A megfelelőségi ellenőrzés keretében arról kell megbizonyosodni, hogy i. a címkézés megfelel a jogi követelményeknek; ii. valóban a bejelentett kategóriának megfelelő olajról van szó. A címkézés ellenőrzésekor öt konkrét elem teljesüléséről kell meggyőződni (lásd: [3. ábra](#)).

² Az (EU) 2022/2105 rendelet 3. cikkének (2) bekezdése.

3. ábra. | A megfelelőségi ellenőrzés során vizsgálandó elemek



Forrás: Európai Számvevőszék, az (EU) 2022/2105 rendelet alapján.

22 Az előírások szerint a kategória ellenőrzése az olívaolajnak egy elismert laboratóriumban végzett **fizikai-kémiai elemzésével**, valamint egy elismert kóstolói testület által végzett **érezékszervi értékeléssel** történik (lásd: **3. ábra** és **1. háttérmagyarázat**). Az extraszűz olívaolaj esetében 15 paramétert kell vizsgálni (lásd: **II. melléklet**). A jogszabály értelmében a tagállamok az e paramétereknek való megfelelést ellenőrizhetik akár tetszőleges sorrendben (de mindegyik paraméterre nézve), akár az **(EU) 2022/2105 rendeletben** meghatározott sorrend szerint mindaddig, amíg valamelyik teszt tanúsága szerint az olaj nem felel meg a bejelentett kategóriának. A kategóriaellenőrzés vagy akkor tekinthető befejezettnek, ha minden jellemzőt megvizsgálták, vagy ha megállapítást nyer, hogy az olaj nem rendelkezik az elvárt jellemzők valamelyikével.

1. háttérmagyarázat

Érzékszervi értékelés és kóstolóbizottságok



© Yistocking, stock.adobe.com

Az érzékszervi értékelés 1991 óta része a szűz olívaolajokra vonatkozó forgalmazási előírásoknak. Az értékelést teljes mértékben protokollok és szabványok szabályozzák, amelyek meghatározzák a kóstolóbizottság összetételét (például hogy tagjainak milyen képzettséggel és tanúsítással kell rendelkezniük), a minta előkészítésének módját (szabványos színes pohárban, 28°C-os hőmérsékleten), valamint az értékelési kritériumokat (olyan pozitív jellemzők, mint gyümölcsös jelleg, kesernyesség és csípősség, illetve olyan negatívak, mint avasság, dohosság és fülledtség).

Jelenleg az olívaolaj az egyetlen olyan élelmiszer az Unióban, amelynek érzékszervi értékelését a jogszabályok kifejezetten előírják.

- 23** A tagállamoknak **kockázatelemzés** alapján kell megtervezniük megfelelőségi ellenőrzéseiket³. Figyelembe vehetnek számos különböző tényezőt, például a termék jellemzőit (kategória, termelési időszak, csomagolási műveletek, tárolás, származási/rendeltetési ország, szállítóeszköz stb.), a korábbi ellenőrzések megállapításait, a fogyasztói panaszokat vagy a piaci szereplők jellemzőit. Az egyes tagállamok eldönthetik, hogy mely tényezőket kell figyelembe venni, és hogy a termelési és értékesítési lánc mely szakaszában kell elvégezni az ellenőrzéseket.
- 24** A tagállamoknak **éves jelentést** kell benyújtaniuk a Bizottságnak, amely a Bizottság által rendelkezésre bocsátott beszámolási sablon útján részletezi az előző évben elvégzett megfelelőségi ellenőrzések eredményeit. A forgalmazási előírásoknak való meg nem felelés megállapítása esetére eredményes, arányos és visszatartó erejű **szankció- és büntetési rendszerrel** is rendelkezniük kell. Az uniós jogszabályok nem határozzák meg, hogy mely tényezőket kell figyelembe venni a meg nem felelés súlyosságának értékelésekor, illetve a büntetések kiszabásakor.

³ Az (EU) 2022/2105 rendelet 3. cikke.

- 25** Az (EU) 2022/2104 rendelet számos szabványosítási döntést kifejezetten meghagy a tagállamok mérlegelési jogkörében. Ilyen döntések többek között: az olívaolaj más növényi olajokkal való keverésére vonatkozó szabályok megállapítása; a betakarítási év megjelölésére vonatkozó címkézési követelmények megállapítása (lásd: [2. háttérmagyarázat](#)); közétkeztetési létesítmények számára a rendeletben meghatározott határértékeket meghaladó méretű csomagolás engedélyezése. Emellett a tagállamok az uniós jogszabályok által előírtakon túlmutató nemzeti követelményeket is meghatározhatnak (pl. a nyomonkövethetőségre vonatkozóan).

2. háttérmagyarázat

A betakarítási év kötelező feltüntetése Olaszországban

Olaszországban bevett gyakorlat, hogy a palackozók a minőségmegőrzési időt nem az őrlés, hanem a palackozás időpontja utáni 12–18 hónapban határozzák meg, ami félrevezető lehet a fogyasztók számára. Ennek megoldására Olaszország 2016-ban azt a követelményt vezette be, hogy ha az olaj 100%-a egyazon betakarításból származik (olasz eredetű és Olaszországban értékesített extraszűz és szűz olívaolaj esetében), akkor a címkén fel kell tüntetni a betakarítás évét.

- 26** Az Unióban az olívaolajra átfogó jogi követelmények vonatkoznak, és az egyik ilyen a kötelező érzékszervi értékelés. Mégis azt állapítottuk meg, hogy egyes tényezők idővel az olívaolaj megavasodásához vezethetnek, és ezek kapcsán a tagállamok eltérő megközelítéseket alkalmaznak (lásd: [3. háttérmagyarázat](#)). Ilyen tényezők a következők:

- különböző betakarítási évekből származó olajok keverése: az uniós szabályok nem tiltják ezt, és a piaci szereplők dönthetnek a minőségmegőrzési időről;
- a Bizottság nem adott felvilágosítást vagy iránymutatást arra vonatkozóan, hogy megengedett-e az extraszűz és szűz olívaolajok keverékének extra szűzként történő értékesítése – a jelenlegi jogi keret nem kellően egyértelmű, mivel a tagállamok néha eltérően értelmezték az uniós szabályokat.

3. háttérmagyarázat

Eltérő tagállami megközelítések

Görögországban a piaci szereplők keverhetnek két különböző betakarítási idényből származó olívaolajat, és használhatják a későbbi idény időpontját a minőségmegőrzési idő kiindulópontjaként. Az ellenőrök nem kapnak iránymutatást annak ellenőrzési módjára nézve, hogyan határozzák meg a piaci szereplők a minőségmegőrzési időt.

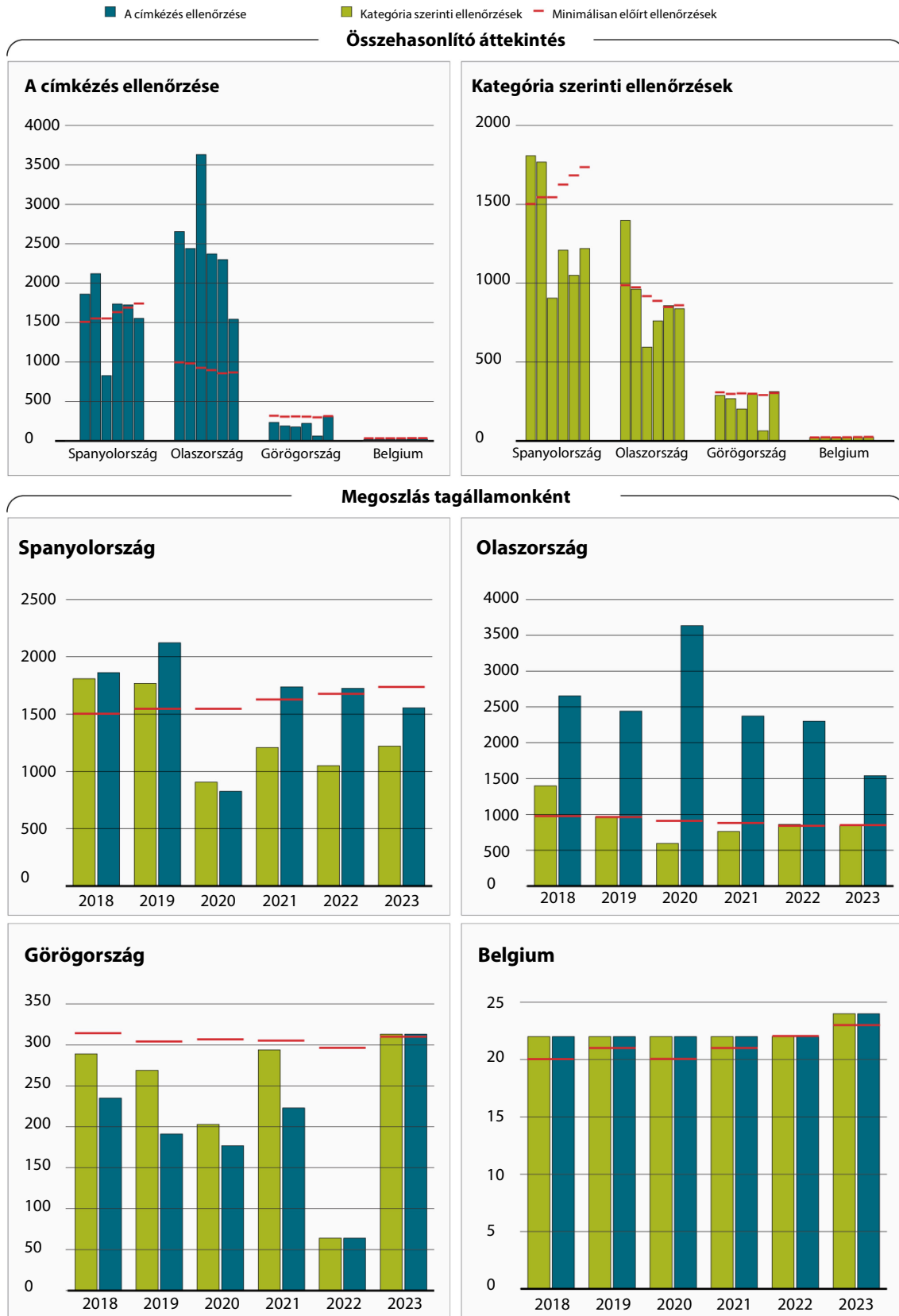
Az olasz hatóságok szerint megengedett az extraszűz és szűz olívaolaj keverékének extra szűz olívaolajként történő forgalmazása. Ezt a [perugiai elsőfokú bíróság 2023. évi ítélete](#) is megerősítette, mivel a kategóriák keverése nincsen hivatalosan tiltva.

A tagállamok nem mindig felelnek meg valamennyi követelménynek

A tagállamok nem végzik el a minimális számú megfeleléségi ellenőrzést, viszont más ellenőrzésekre is sor kerül

- 27** A tagállamoknak évente minimális számú ellenőrzést kell végezniük az olívaolajra nézve (lásd: [20. bekezdés](#)). Megvizsgáltuk az általunk felkeresett tagállamok által a Bizottságnak küldött éves jelentéseket, hogy felmérjük, megfelelnek-e ennek a követelménynek.
- 28** Megállapítottuk, hogy a tagállamok nem mindig végzik el az előírt minimális számú ellenőrzést (lásd: [4. ábra](#)). Az olasz hatóságok elvégezték a kategória szerinti minimális számú ellenőrzést (kivéve 2020-ban és 2021-ben, a Covid19-világjárvány idején), és az előírtnál sokkal több ellenőrzést végeztek a címkézésre vonatkozóan. 2020 óta a spanyol hatóságok az előírtnál jóval kevesebb kategóriák szerinti ellenőrzést végeznek, és szisztematikusan kevesebb az előírtnál a hatósági ellenőrzés Görögországban is (kivéve 2023-ban). Belgium elvégezte az előírt számú ellenőrzést.

4. ábra. | A 2018–2023-as időszakban elvégzett megfelelőségi ellenőrzések



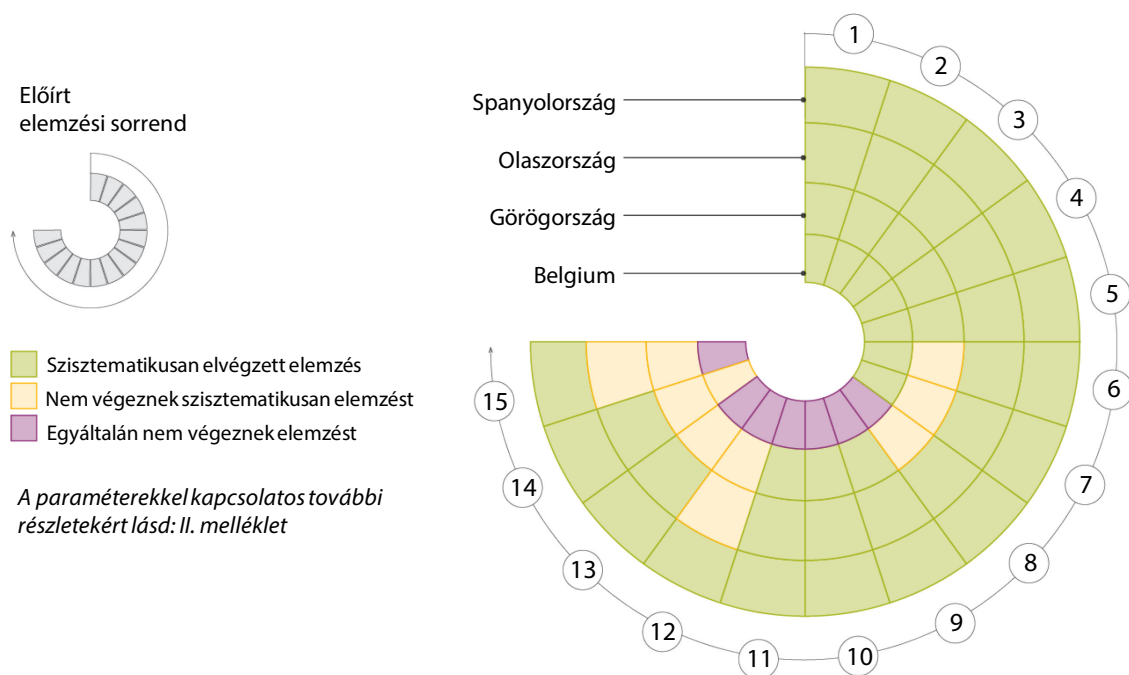
Forrás: Európai Számvevőszék, a tagállamok által a Bizottságnak bejelentett adatok alapján.

- 29** A tagállami hatóságok tájékoztatása szerint 2020-ban és 2021-ben (a Covid19 idején) problémás volt az előírt számú ellenőrzés elvégzése, és kóistolóbizottságokat is nehéz volt szervezniük. A spanyol hatóságok érvei szerint a 2022/23-as és 2023/24-es rossz termés miatt csökkenteni kellene a minimálisan előírt ellenőrzések számát, valamint néhány nagyobb piaci szereplőt ellenőrizni is elég volna ahhoz, hogy ezzel az országos termelés jó részét lefedjék. A görög hatóságok folytonos munkaerő- és forráshiányról számoltak be, valamint arról, hogy csak nehézkes eljárások révén lehet laboratóriumi szolgáltatásokat megrendelni.
- 30** Noha igaz, hogy az általunk felkeresett tagállamok nem mindig tesznek eleget az ellenőrzések minimális számára vonatkozó uniós jogszabályi követelménynek, fontos megjegyezni, hogy végeznek más típusú, az Unió által előírt megfelelőségi ellenőrzéseket kiegészítő ellenőrzéseket is. A spanyol hatóságok például külön ellenőrzési kampányokat folytatnak, és számos kivételre szánt szállítmányon ellenőrzik a címkézést és a kémiai paramétereket. Az olasz rendőrség számos helyszíni és célzott ellenőrzést végez. A görög hatóságok a csalások felderítése céljával ellenőrzik a kis- és közepes méretű kiskereskedőket és vendéglátóipari szolgáltatókat.

A laboratóriumi elemzések nem mindig teljes körűek

- 31** Ahhoz, hogy egy megfelelőségi ellenőrzést teljes körűnek lehessen tekinteni, annak 15 paramétert kell elemeznie. Ellenőriztük, hogy az általunk felkeresett tagállamokban milyen elemzéseket végeztek. Mivel egyik tagállam sem döntött úgy, hogy az elemzéseket az [\(EU\) 2022/2105](#) rendeletben meghatározott sorrendben végzi el (lásd: [22. bekezdés](#)), szisztematikusan elemezniük kellett volna mind a 15 paramétert.
- 32** Megállapítottuk, hogy valamennyi paramétert csak a spanyol hatóságok elemezték, noha minden általunk felkeresett tagállam arról számolt be a Bizottságnak, hogy teljes körű kategória szerinti ellenőrzéseket végzett (lásd: [4. ábra](#)). A felkeresett másik három tagállamban a hatóságok ellenőrzése nem volt teljes körű, mert nem vonatkozott az összes kötelező paraméterre (lásd: [5. ábra](#)).

5. ábra. | A felkeresett tagállamok milyen mértékben végeztek laboratóriumi elemzéseket a 15 paraméter tekintetében



Forrás: Európai Számvevőszék, protokollok/laboratóriumokkal kötött szerződések, a laboratóriumi elemzések eredményei és a tagállami hatóságok iránymutatásai alapján.

- 33** Ha a laboratóriumi elemzés nem teljes körű, az csaláshoz vezethet, illetve egyes termékek nem megfelelő volta észrevétlenül maradhat. Bizonyos paraméterek magas értéke például olívapogácsa-olaj, idegen olajok vagy kémiailag feldolgozott olaj jelenlétére utalhat (lásd: [II. melléklet](#)).

A felkeresett tagállamok közül kettő kockázatelemzés nélkül kihagyta a piac egyes részeit az ellenőrzésekből

- 34** A tagállamoknak be kell tartaniuk az uniós jogszabályok előírásait az olívaolaj-ellenőrzések számára nézve, de nem kötelesek az ellenőrzéseket a termelési és értékesítési lánc különböző szakaszaira szétosztani (lásd: [23.](#) bekezdés).
- 35** Az általunk felkeresett négy tagállam a megfelelőségi ellenőrzések tervezésekor végez kockázatelemzést, de eltérő mértékben. Míg a spanyol és az olasz hatóságok által kidolgozott kockázatelemzések maradéktalanul figyelembe veszik a vonatkozó kritériumokat (lásd: [4. háttérmagyarázat](#)), a görögországi és belgiumi kockázatelemzések meglehetősen általánosak, és nem vesznek tekintetbe egyes potenciálisan releváns kritériumokat (például a forgalmazott különböző olívaolajok mennyiségét és értékét).

4. háttérmagyarázat

A kockázatalapú ellenőrzések elvégzése Olaszországban: példák

2021-ben az olasz hatóságok a Gazdálkodási és Élelmiszerpiaci Szolgáltatások Intézete (ISMEA) támogatásával létrehoztak egy, az olívaolaj-ágazattal foglalkozó fókuszcsoporthoz, ahol évente megvitatják a kockázati tényezőket és a kritikus kérdéseket, figyelembe véve az ágazat aktuális gazdasági helyzetét.

Az agrár-élelmiszeripari ágazatért felelős ellenőrző szerv és a vámhatóság mellett három, vizsgálati hatáskörrel rendelkező büntetőbizottság (Carabinieri, Guardia di Finanza és Corpo delle Capitanerie di Porto) végez ellenőrzéseket az olívaolajra vonatkozóan.

Olaszországban számos ellenőr vesz részt érzékszervi értékelési képzésben, és sokan közülük hivatalos kóstolóbizottságok tagjai. Így az ellenőrzések során végzett mintavétel alkalmával jobban tudnak összpontosítani a kockázatosabb olívaolajokra.

- 36** Emellett két általunk felkeresett tagállam a termelési és értékesítési lánc egyes részeit kihagyja a megfelelőségi ellenőrzésekből, pedig a kockázatelemzésben nem vette figyelembe azokat. A belga hatóságok például nem ellenőrzik az online értékesítést, illetve az importőrök telephelyén a nem uniós országokból behozott olívaolajat. Azt sem ellenőrzik, hogy a palackozás szakaszában betartják-e a forgalmazási előírásokat. A görög hatóságok csak a Görögországban előállított és a görög piacra szánt olívaolajra vonatkozóan végeznek megfelelőségi ellenőrzéseket, az importált és exportált olívaolajat nem ellenőrzik.
- 37** Az olasz és a spanyol hatóságok az ellátási lánc egészére (termelés, kiskereskedelem, import és export) nézve végeznek ellenőrzéseket, beleértve az online értékesítést és a különböző eredetű olívaolajokat is. Olaszországban a hatóságok prioritásként kezelik az e-kereskedelmi platformokon elkövetett élelmiszer csalások megelőzését.

A szankció- és büntetési rendszerek nem mindig eredményesek és visszatartó erejűek

- 38** A forgalmazási előírások be nem tartása esetén a tagállamoknak eredményes, arányos és visszatartó erejű szankciókat kell alkalmazniuk⁴. Csalás esetén a szankciónak tükröznie kell, hogy a piaci szereplőnek milyen gazdasági előnye származott a csalásból, vagy meg kell felelnie az árbevétele egy meghatározott százalékának⁵. Minden tagállam maga döntheti el, hogy mely tényezőket vesz figyelembe a meg nem felelés súlyosságának értékelésekor és a szankciók súlyosságának meghatározásakor (lásd: [24.](#) bekezdés).
- 39** Az általunk felkeresett négy tagállamban a szankciórendszerek tartalmaznak arányossági elemeket: a bíróságok a jogsértés típusától, a vállalat méretétől és attól függnek, hogy ismételt jogsértésről van-e szó.
- 40** Néhány meg nem felelési eset elemzése alapján azonban hiányosságokat állapítottunk meg a szankciók visszatartó erejével és eredményességével kapcsolatban.
- Visszatartó erő: Görögországban a bíróságok nem veszik figyelembe, hogy milyen pénzügyi nyereség származott az alacsonyabb kategóriába tartozó olívaolaj extraszűz olívaolaj árán történő értékesítéséből. Olaszországban és Spanyolországban (Andalúzia) követendő példát találtunk: a szankció nagysága az érintett termék mennyiségétől és a tiltott tevékenységből származó nyereségtől függ.
 - Eredményesség: Olaszországban a szankciók kiszabásáról viszonylag gyorsan, 1,2 hónapon belül születik döntés. Belgiumban, Spanyolországban és Görögországban azonban tovább tart az eljárás (négy, öt, illetve 14 hónapig). Emiatt az érintett terméket nem lehet azonnal kivonni a piacról.

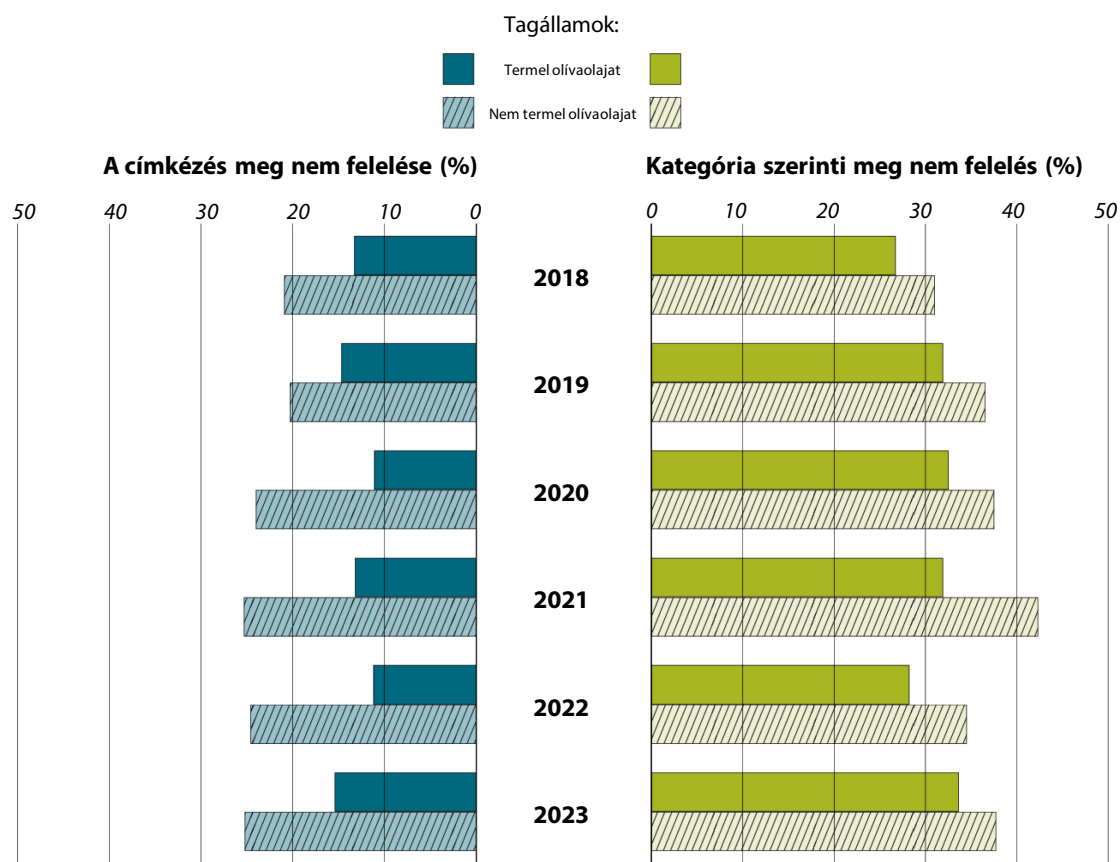
⁴ Az (EU) 2022/2105 rendelet 13. cikke.

⁵ Az (EU) 2017/625 rendelet 139. cikke.

A tagállamok által feltárt meg nem felelési esetek zöme érzékszervi értékeléssel észlelt megavasodás

41 A tagállamok által végzett kockázatalapú megfeleléségi ellenőrzések számos meg nem felelési esetet tárnak fel a mintavételezett olívaolajokban. A **6. ábra** bemutatja, hogy az Unióban az ellenőrzések milyen arányban tárnak fel címke vagy kategória szerinti meg nem felelést. A 2018–2023-as időszakban az ellenőrzések 14%-a tárt fel címke szerinti, 32%-a pedig kategória szerinti meg nem felelést. A mezőgazdasági piacokkal foglalkozó szakértői csoport „Szántóföldi növények és olívaolaj” alcsoportjában (a továbbiakban: „olívaolaj-munkacsoport”) a megfeleléségi ellenőrzések eredményeiről készített éves bizottsági beszámoló tanúsága szerint az olívaolajat nem előállító tagállamok rendszeresen nagyobb arányban számolnak be a minták meg nem feleléséről, mind a címkézés, mind a kategória tekintetében.

6. ábra. | A címkézéssel vagy a kategóriával kapcsolatos meg nem felelést kimutató ellenőrzések aránya (%)



Forrás: Európai Számvevőszék, a Bizottságtól származó adatok alapján.

- 42** Az egész Unióban a fizikai-kémiai elemzések 93%-ának eredményei mutatnak a követelményeknek való megfelelést, szemben az érzékszervi értékelések mindössze 68%-ával. Az érzékszervi értékelés jogi érvénye azonos, mint a fizikai-kémiai elemzésé, de az előbbi az érzékszervi észlelés komplexitásánál fogva szubjektív jellegű. A vitás ügyek megoldására másodértékelési rendszert hoztak létre: a piaci szereplő két további, más-más kóstolóbizottság által elvégzett értékelést kérhet.
- 43** A kategória szerinti meg nem felelési esetek okainak további elemzése feltárta, hogy az esetek mintegy egyharmada egyértelműen avasodásnak tulajdonítható, mind a fizikai-kémiai elemzésből, mind az érzékszervi értékelésből levezethető módon. A többi meg nem felelési esetről nem lehetett konkrét okra rámutatni.
- 44** A magas meg nem felelési arányok oka az is lehet, hogy a tagállamok az eleve kockázatosabb termékeket ellenőrzik (lásd: [35. bekezdés](#)), hiszen így nagyobb eséllyel bukkannak meg nem felelési esetekre. Ebből következően a megfeleléségi ellenőrzések eredményei nem tükrözik az uniós piacon forgalmazott olívaolaj általános minőségét, sem az Unióban előállított és forgalmazott olívaolaj meg nem felelésének általános arányát⁶.
- 45** Ellenőrzésünk során elvégeztünk egy esettanulmányt. A felkeresett tagállamokban kiskereskedelmi egységekben 28 különböző olívaolajat vásároltunk, majd laboratóriumban és kóstolóbizottságok segítségével teszteltük azok jellemzőit (lásd: [III. melléklet](#)). A termékek kiválasztása nem kockázatelemzésen alapult. Az eredményeket – amelyek tipikus megfeleléségi ellenőrzési eredmények – az [5. háttérmagyarázat](#) mutatja be.

⁶ Európai Bizottság, „*Olive oil quality checks – in the European Union 2024 results*”.

5. háttérmagyarázat

Az esettanulmány eredményei

A vásárolt olajok többsége megfelelt a címkén szereplő kategóriára vonatkozó uniós követelményeknek, kettő azonban nem.

- Egy extraszűz olívaolaj elemzése egy paraméternél túl magas értéket mutatott ki. A laboratórium értelmezése szerint ez az érték az érzékszervi értékelés eredményeivel együtt (utóbbi szerint az extraszűz és a szűz határán mozgó olajról volt szó) azt jelezte, hogy az olaj oxidálódott, esetleg nem megfelelő tárolási körülmények miatt, és szűz lampante olívaolajnak kell tekinteni. Ez egy példa az olívaolaj idővel történő avasodására, amelyet valószínűleg a szállítás vagy tárolás során a fénynek vagy hőnek való kitettség okozott.
- Egy másik extraszűz olívaolaj esetében a szterinek össz mennyisége nem érte el a határértéket. Ez előfordulhat egyes, egyetlen olajbogyófajtából (Koroneiki, Nocellara del Belice) előállított extraszűz olívaolajok esetében. A Nemzetközi Olívatanács elismerte ezt a problémát, és a további tudományos vizsgálatok megjelenéséig javasolta a szterin össz mennyiségére vonatkozó határérték megváltoztatását. Ez az eset is megmutatja, milyen nehéz kémiai paraméterekre vonatkozóan egyszerű küszöbértékeket meghatározni eltérő olajbogyó-fajtákból készült és különböző földrajzi eredetű olívaolajokra nézve.

46 A tagállami ellenőrzések eredményei és esettanulmányunk azt mutatják: gyakori probléma, hogy az olívaolaj idővel megavasodik. Bár a címkén fel vannak tüntetve tárolási utasítások, az értékesítési lánc számos szereplője, illetve a fogyasztók nincsenek feltétlenül tisztában az olívaolaj hő- és fényérzékenységevel. Továbbá, ha egy olaj már a palackozása idején is közel van a kategóriájára vonatkozó küszöbértékhez, és túl hosszú minőségmegőrzési időt határoznak meg rá, akkor a fogyasztás előtti minőségromlásának valószínűsége megnő.

A Bizottság csak részlegesen lát rá a tagállamok ellenőrzési rendszereire

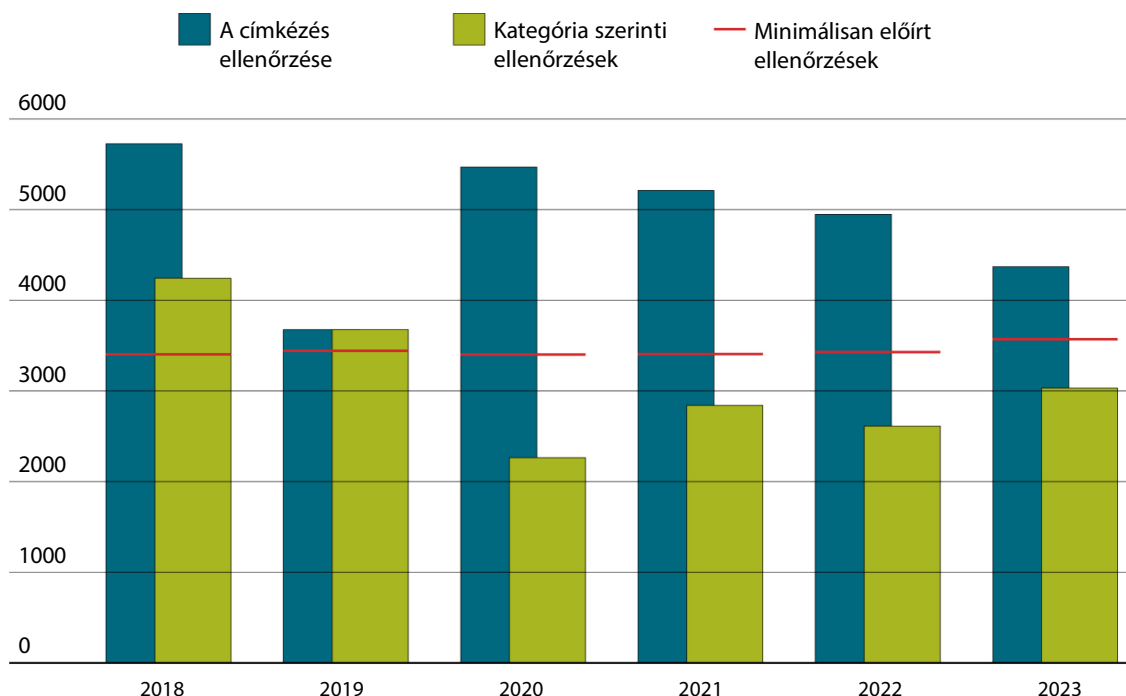
47 A Bizottság meghatározza a forgalmazási előírások szabályozási keretét. Nyomon követi a szabályozás alkalmazását és a megfelelőségi ellenőrzések tagállamok általi végrehajtását. A Bizottság különböző eszközök révén tud folyamatosan tájékozódni arról, hogy mi történik a tagállamokban:

- a tagállamoknak évente be kell számolniuk megfelelőségi ellenőrzéseik eredményeiről, a Bizottság által rendelkezésre bocsátott beszámolási sablon útján;
- az uniós tagállamok hatóságainak képviselőiből álló tanácsadó testület, az olívaolaj-munkacsoport évente ülészik, hogy kicserélje az ellenőrzési rendszerrel kapcsolatos tapasztalatait;
- 2018-ban egy tanácsadói csoport [vizsgálatot](#) végzett a Bizottság számára az olívaolaj-ágazatban Unió-szerte végrehajtott megfelelőségi ellenőrzésekről.

48 Megállapítottuk, hogy a Bizottság csak részleges áttekintéssel bír a tagállami ellenőrzési rendszerek működéséről. A Bizottságnak például nem volt tudomása sem arról, hogy a laboratóriumi vizsgálatok egyes tagállamokban nem teljes körűek, sem arról, hogy egyes tagállamok kihagyják a piac egy részét a megfelelőségi ellenőrzésekből. A Bizottság csak részben ismeri a tagállami szankciórendszerek működését és a szankciók gyakorlati alkalmazását: a tagállamok éves jelentései gyakran hiányosak, és az éves ülések csak néhány tagállamról nyújtanak eseti tájékoztatást.

49 Az éves jelentések és a találkozók nem adnak teljes képet a tagállamok ellenőrzési rendszereiről. A tagállamok nem kötelesek ismertetni a Bizottsággal a kockázatelemzéseiket, az ellenőrzési terveiket, azt, hogy milyen paramétereket elemeztek laboratóriumban, sem az elvégzett részleges vagy kiegészítő ellenőrzések eredményeit. A Bizottság azonban így is tudatában van, hogy 2018 és 2023 között a kategória szerinti teljes körű ellenőrzések minimális küszöbértékét csak 2018-ban és 2019-ben érték el (lásd: [7. ábra](#)). Erről kétoldalú megbeszéléseket folytattak a tagállamokkal.

7. ábra. | Uniós szinten elvégzett megfelelőségi ellenőrzések (2018–2023)



Forrás: Európai Számvevőszék, a Bizottságtól származó információk alapján.

Az olívaolaj szennyező anyagaira vonatkozó ellenőrzési rendszerek hiányosságai

- 50** Az olívaolaj mint élelmiszer-ipari termék az [Unió élelmiszerbiztonsági szabályainak](#) hatálya alá tartozik, amelyek szabályozzák többek között a higiéniai követelményeket és az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok elfogadható legmagasabb szintjét. Ezek a szabályok mind az Unióban előállított olívaolajra, mind az oda behozott olívaolajra vonatkoznak. Az uniós keret előírja, hogy a tagállamoknak a piaci szereplők és az élelmiszerek ellenőrzése révén biztosítaniuk kell a szabályok betartását.
- 51** Értékeljük, hogy az olívaolajban található növényvédő szerek és egyéb szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó uniós jogi keret egyértelmű-e, hogy a tagállamok ellenőrzési rendszerei jól működnek-e, és kiterjednek-e az importált olívaolajra is.

Az olívaolajban található növényvédőszer-maradékokra vonatkozó uniós ellenőrzési rendszerek jól működnek

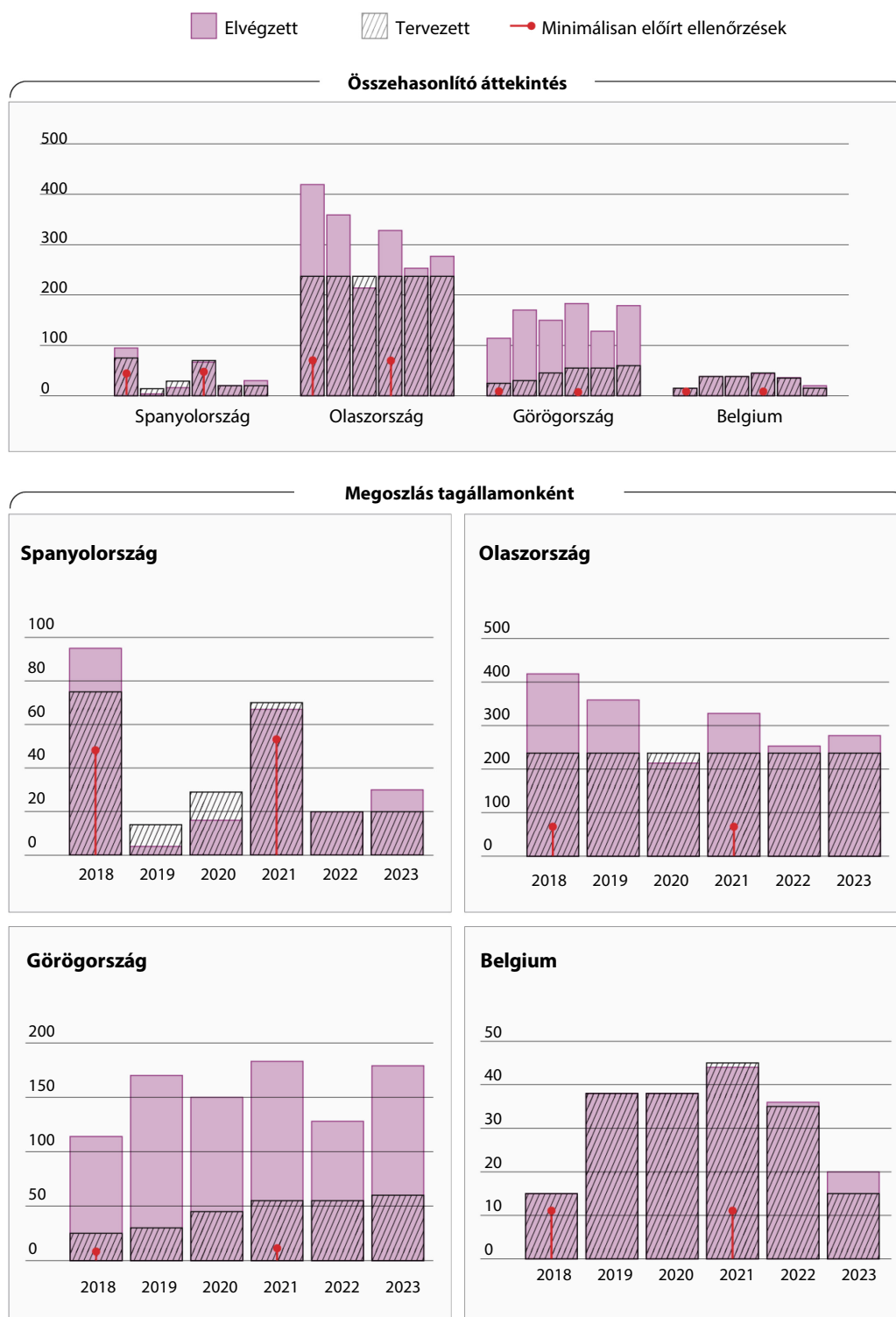
Az Unió egyértelmű jogi kerettel rendelkezik a növényvédőszer-maradékokra vonatkozóan

- 52** Az olajbogyóban vagy olívaolajban található szennyező anyagok nyomait „maradékanyagoknak” nevezik. Az Unió meghatározta az élelmiszerekben előforduló [növényvédőszer-maradékok határértékeit \(MRL\)](#). Ezek a maximális jogszabályi küszöbértékek.
- 53** Az Unió emellett létrehozott egy, az élelmiszerekben előforduló növényvédőszer-maradékokra vonatkozó, az [Unió által koordinált többéves ellenőrzési programot](#) is. Ennek célja a növényvédőszer-maradékokra vonatkozó határértékeknek való megfelelés biztosítása és annak értékelése, hogy a fogyasztók mennyire vannak kitéve azoknak. A program háromévente vizsgálja az olívaolajat, legutóbb 2018-ban, 2021-ben és 2024-ben. Ezekben az években minden tagállamnak elemeznie kellett növényvédőszer-maradékok jelenlétét egy minimális számú olívaolaj-mintában.
- 54** Emellett a tagállamok kötelesek [többéves nemzeti ellenőrzési programokat](#) létrehozni a növényvédőszer-maradékok ellenőrzésére. E programoknak kockázatalapúnak kell lenniük, és arra kell irányulniuk, hogy értékelni lehessen a fogyasztók kitétségét és a növényvédő szerekre vonatkozó határértékeknek való megfelelést. A tagállamoknak meg kell határozniuk, hogy mely termékekből vesznek mintát és hányat, mely növényvédő szerekre nézve elemzik azt, valamint a program kidolgozásához használt kritériumokat.

Az ellenőrzések kockázatalapúak, és ritkán találnak magas növényvédőszer-koncentrációt az olívaolajban

- 55** A felkeresett tagállamok rendelkeznek a növényvédő szerekre vonatkozó ellenőrzési programokkal, és ezek keretében évente megvizsgálják egy bizonyos számú olívaolaj-mintát a növényvédőszer-maradékok kimutatása céljából. Az Unió által koordinált többéves ellenőrzési program által előírtakon túl további minták elemzését is megtervezik (lásd: [8. ábra](#)). Három tagállam végez kockázatelemzést annak meghatározására, hogy évente hány mintát kell venni, és hogy milyen legyen ezek megoszlása régiók és piaci szereplők szerint. Ezek a tagállamok tágabb élelmiszer-kategóriákra vonatkozó kockázatelemzésekbe veszik fel az olívaolajat (Belgiumban a „növényi olajok”, Görögországban és Spanyolországban a „zsírok, olajok és egyéb emulziók” közé), és külön az olívaolajra vonatkozóan nem végeznek kockázatelemzést. Olaszország nem végez kockázatelemzést a „zsírok és olajok” kategóriára vagy kifejezetten az olívaolajra vonatkozóan, mivel a minták éves számát [jogszabály](#) állapítja meg, és azt nem frissítik kockázatelemzés alapján.

8. ábra. | Az olívaolajban található növényvédőszer-maradékok (előírt, tervezett és végrehajtott) ellenőrzése (2018–2023)



Megjegyzés Olaszországról: a számadatokba potenciálisan beleértendő az olajkinyerésre szánt olajbogyók (elsődleges termelés) ellenőrzése is.

Megjegyzés Görögországról: a számadatokba beleértendő az olajkinyerésre szánt olajbogyók (elsődleges termelés) ellenőrzése is.

Megjegyzés Belgiumról: nem minden teszteredményt jelentettek be a Bizottságnak.

Forrás: Európai Számvevőszék, a tagállamoktól származó adatok alapján.

- 56** A 2018–2023-as időszakban a felkeresett tagállamok nagyrészt elvégezték az olívaolajban található növényvédő szerek tekintetében előírt ellenőrzéseket. A legtöbb évben a terveknek megfelelően végezték el az ellenőrzéseket (lásd: [8. ábra](#)). Az emberi és pénzügyi erőforrások hiánya, valamint a Covid19-világjárvány hatása magyarázhatja, hogy egyes években kevesebb ellenőrzésre került sor.
- 57** A tagállamokban végzett ellenőrzések eredményei szerint 2018 és 2023 között csak néhány mintában volt a határértéket meghaladó mennyiségű növényvédőszer-maradék: 2023-ban egy olaszországi és kilenc görögországi mintában. Ezt az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által közzétett, az élelmiszerekben előforduló növényvédőszer-maradékokról szóló [2019.](#) és [2022.](#)évi uniós jelentés is megerősítette. Az olívaolaj-elemzések általában egységesen a növényvédőszer-maradék nagyon alacsony szintjét mutatják.

Az egyéb szennyező anyagokra vonatkozó uniós ellenőrzési rendszerek kevésbé fejlettek, mint a növényvédő szerek esetében

Az uniós jogi keret fokozatosan javul

- 58** A növényvédő szereken kívül más anyagok is szennyezhetik az olívaolajat. Ezek lehetnek a feldolgozás (például a betakarítás, az őrlés, a finomítás és bizonyos olajok esetében a szállítás vagy a csomagolás) során az olajjal keveredő mérgező vegyi anyagok, vagy olyanok, amelyek a környezetben vannak jelen (például dioxinok) (lásd: [IV. melléklet](#)). Az olívaolaj hamisítható és csalásra alkalmat adó termék, és ez egészségügyi kockázatokkal járhat (pl. oldószermaradék jelenléte extraszűz olívaolajként értékesített olívapogácsaolajban).
- 59** Némely ilyen szennyező anyag esetében az Unió meghatározott felső határértékeket⁷ a növényi olajokra és zsírokra, köztük az olívaolajra vonatkozóan. Más anyagok, például az ásványolaj-szénhidrogének (MOH) és a lágyítószeres esetében jelenleg nincsenek uniós felső határértékek az élelmiszerekre nézve. A lágyítószeresekről illetően léteznek [egyedi kioldódási határértékek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban található egyes lágyítószeresekre vonatkozóan, de a közvetlenül az élelmiszerekben találhatóakra nézve nincsenek ilyenek](#) (lásd: [6. háttérmagyarázat](#)).

⁷ [\(EU\) 2023/915 rendelet](#) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről; [1881/2006/EK rendelet](#) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról (2023. május 24. óta hatályon kívül)

6. háttérmagyarázat

Ásványolaj-szénhidrogének és lágyítószer

Az ásványolaj-szénhidrogének a nyersolajból származó vegyületek széles skáláját foglalják magukban, két fő csoportba sorolhatóan: ezek az ásványolajok telített szénhidrogénjei (MOSH) és az ásványolajok aromás szénhidrogénjei (MOAH). Ezek többféle módon kerülhetnek be az élelmiszerekbe: környezeti szennyezés, gépek kenőanyagai, technológiai segédanyagok, élelmiszer- vagy takarmány-adalékanyagok, vagy az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokból való kioldódás útján. Az olívaolaj lipofil jellege (vagyis az a tulajdonsága, hogy zsírral keveredik vagy abban oldódik) miatt szennyeződés esetén nagyobb valószínűséggel halmozódnak fel benne ásványolaj-szénhidrogének.

2017-ben a Bizottság azt ajánlotta a tagállamoknak, hogy végezzenek nyomonkövetést az ásványolaj-szénhidrogénekre nézve. Az EFSA 2023. évi aktualizált kockázatértékelését követően és miután megerősítést nyertek az ásványolajok aromás szénhidrogénjeivel kapcsolatos egészségügyi kockázatok, a Bizottság 2023 végén előterjesztett egy a MOAH-vonatkozású felső határértékeket meghatározó első rendelettervezetet. Az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy az ásványolajok telített szénhidrogénjeinek való érendi expozíció egyetlen korcsoport számára sem aggályos.

Lágyítószeret azért adnak hozzá az anyagokhoz, hogy azok lágyabbá és rugalmasabbá váljanak. Előfordulhat, hogy ezek a szerek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok (pl. bizonyos műanyagfajtákból készült tartályok) révén beleoldódnak az élelmiszerbe. A lágyítószer általában zsírban oldódik, ezért fennáll a veszélye, hogy a csomagolásból kioldódnak a zsírtartalmú élelmiszerekbe, például az olajba. Minél tovább tart az érintkezés és minél magasabb a hőmérséklet, annál nagyobb a kioldódás kockázata.

Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban található egyes lágyítószerre vonatkozó uniós kioldódási határértékek célja annak szabályozása, hogy egy adott anyagból mennyinek szabad átkerülnie a csomagoló vagy feldolgozó berendezésekből az élelmiszerekbe.

60 2022 decembere óta a tagállamok saját ellenőrzési terveket dolgoznak ki az élelmiszerekben előforduló, növényvédő szerektől eltérő szennyező anyagok koncentrációjának nyomon követésére⁸. Korábban az uniós szintű összehangolt ellenőrzési programok csak az állati eredetű élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagokra terjedtek ki. A 2023-as beszámolási évvel kezdve a tagállamoknak a nem állati eredetű élelmiszereket is bele kell foglalniuk terveikbe⁹. Az ellenőrzési tervnek meg kell határoznia a következőket:

- a) az ellenőrizendő szennyező anyagok/szennyezőanyag-csoportok és árucsoportok indokolt kombinációi;
- b) mintavételi stratégia;
- c) az ellenőrzés gyakorisága.

61 2022-ben a Bizottság kidolgozott egy sablont és egy [útmutató dokumentumot](#) a tagállamok számára a szennyező anyagokra vonatkozó ellenőrzési terveik kidolgozásához. A Belgium, Görögország és Olaszország által a Bizottságnak benyújtott 2023., 2024. és 2025. évi ellenőrzési tervek mégsem határozták meg, hogy mely termékcsoporthoz nézve mely szennyező anyagokat fogják ellenőrizni. Emellett a Bizottság 2023-ban megkezdte a szennyező anyagokra vonatkozó tagállami ellenőrzési tervek értékelését, a nem állati eredetű élelmiszerekre nézve is. Nincs bizonyítékunk arra, hogy a Bizottság megkövetelte volna a tagállamoktól, hogy részletesebb információkat vagy indokolást nyújtsanak be.

⁸ [\(EU\) 2017/625 rendelet](#) a hatósági ellenőrzésekről.

⁹ [\(EU\) 2022/932 rendelet](#) az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok tekintetében végzendő hatósági ellenőrzésekre vonatkozó egységes gyakorlati rendelkezésekről; [\(EU\) 2022/931 rendelet](#) az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagokkal kapcsolatos hatósági ellenőrzések elvégzésére vonatkozó szabályok megállapításáról.

A tagállamok belefoglalták az olívaolajat az ellenőrzési terveikbe, de nem egyértelmű, hogy mit és miért ellenőriznek

- 62** A felkeresett tagállamok a tágabb értelmű, az olívaolajat is magában foglaló „zsírok és olajok” élelmiszer-kategóriában rendelkeznek saját ellenőrzési tervekkel a növényvédő szerektől eltérő szennyező anyagokra vonatkozóan. Az olívaolajra nézve nincsenek külön tervek, a minta elemszáma és a szennyező anyagok kiválasztása attól függ, hogy a tágabb kategória tekintetében milyen kockázatokat azonosítottak. A felkeresett négy tagállam eltérően döntött arról, hogy mely szennyező anyagokat kell ellenőrizni a zsírokban és olajokban (beleértve az olívaolajat) (lásd: [V. melléklet](#)) és mikor. Bizonyos szennyező anyagokat, például az ásványolaj-szénhidrogéneket és a lágyítószerket illetően nem végeznek ellenőrzést, mivel nincsen uniós felső határértéke annak, hogy ezekből mennyi lehet az élelmiszerekben.
- 63** A tagállamok különböző megközelítéseket követnek, és nem mindig dokumentálják kockázatelemzéseiket, illetve indokolják meg döntéseiket. A szennyező anyagokra vonatkozó olasz ellenőrzési tervek nem tartalmazzak megfelelő kockázatelemzést, amely indokolná, hogy a „zsírok és olajok” kategóriában milyen szennyező anyagokra nézve kell ellenőrzést végezni. Görögország az olívaolajat kifejezetten szerepelteti ellenőrzési terveiben, de nem ír elő dokumentált kockázatelemzést. Spanyolországban és Belgiumban az olívaolajban található szennyező anyagokra vonatkozó ellenőrzések a megfelelő paraméterek és adatok alapján szennyező anyagokként évente elvégzett kockázatelemzéseken alapulnak. Az olívaolaj általában a növényi olajok kategóriájába kerül, és néha külön is vizsgálják.
- 64** A tagállami ellenőrzések eredményei szerint nagyon kis számú az olyan minta, amelyben a (peszticidektől eltérő) szennyezőanyagok koncentrációja meghaladja a jogszabályban meghatározott küszöbértéket. 2018 és 2023 között egy ilyen minta volt Spanyolországban, egy Olaszországban és kettő Belgiumban. A tagállamoknak nem kell adatokat gyűjteniük olyan szennyező anyagok jelenlétéről, amelyekre nézve nincsen meghatározva felső határérték.

A nem uniós országokból importált olívaolajat nem ellenőrzik szisztematikusan növényvédő szerek és egyéb szennyező anyagok szempontjából

- 65** Az Unió az éves olívaolaj-termelése 9%-ának megfelelő mennyiségű olívaolajat importál (lásd: [1. melléklet](#), [03.](#) bekezdés). A felkeresett tagállamok között még sincsen egy olyan sem, amely kifejezetten figyelembe venné a nem uniós országokból importált olívaolajat a peszticidekre és más szennyező anyagokra vonatkozó kockázatelemzésében. Spanyolország csak 2023 óta végez kockázatértékelést a határállomásain az importált termékekre vonatkozóan, és nem rendelkezik külön az importált olívaolajra vonatkozó kockázatértékelési vagy ellenőrzési tervvel. Olaszországban a behozatalra vonatkozó ellenőrzési terv nem vesz figyelembe egyes releváns kockázati tényezőket (például az importált termékek kategóriáit és származási helyét). Belgium nem tervez olívaolaj-ellenőrzéseket a határállomásain, Görögország pedig csak 2024-ben vezette be ezeket.
- 66** A felkeresett tagállamokban a nem uniós országokból importált olívaolajat növényvédő szerek és egyéb szennyező anyagok tekintetében vagy nem, vagy csak nagyon csekély mértékben ellenőrzik. Olaszország nem tartotta be azt a tervét, hogy évente minden határállomáson egy olívaolaj-szállítmányból vesz mintát: 2023-ban és 2024-ben egyetlen szállítmányt sem ellenőriztek az olívaolaj fő beléptetési pontjain. A Spanyolországba behozott olívaolajat nem vizsgálják rendszeresen szennyező anyagok tekintetében. 2018 és 2023 között mindössze három mintát vizsgáltak növényvédőszer-maradékok, 50 mintát pedig egyéb szennyező anyagok tekintetében.

Az uniós jogi keret és a nyomonkövethetőségi ellenőrzések nem mindig teszik lehetővé a termék származásának azonosítását

- 67** A nyomonkövethetőség azt jelenti, hogy a termék nyomon követhető a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában. Ennek köszönhetően a fogyasztó megtudhatja, hol és hogyan takarították be és dolgozták fel az olajbogyót. A nyomonkövethetőség az olívaolaj eredetiségének ellenőrzéséhez is elengedhetetlen. Alapvető fontosságú ezenkívül a nyomonkövethetőség szennyeződés esetén is, amikor biztosítani kell az élelmiszerbiztonsági követelményeknek való megfelelést.

68 A következőket vizsgáltuk:

- egyértelmű jogi keret és követelmények vonatkoznak-e a nyomonkövethetőségre, és a Bizottság támogatja-e ezek végrehajtását;
- a tagállamok mind az élelmiszerbiztonsági, mind a megfelelőségi ellenőrzések során vizsgálják-e nyomonkövethetőségi szempontokat;
- egy 24 különböző olívaolajból álló minta esetében a címkén feltüntetett származási hely megfelel-e annak a földrajzi területnek, ahol az olajbogyót betakarították és ahol a sajtoló található.

A Bizottság meghatározza a nyomonkövethetőség jogi követelményeit, de azt nem, hogy a tagállamok hogyan ellenőrizték azokat

69 Az olívaolaj nyomonkövethetőségét a következők szabályozzák:

- az [általános élelmiszerjogi rendelet](#), amely előírja, hogy az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozásoknak tudniuk kell azonosítani legalább az áruik közvetlen beszállítóját („egy lépést visszafelé”), valamint azokat a közvetlen címzetteket vagy ügyfeleket, akiknek ezután az árut szállították („egy lépést előre”) – ez a követelmény az Unión kívül nem alkalmazandó;
- az olívaolaj forgalmazási előírásaira vonatkozó uniós szabályok, amelyek kifejezetten előírják a származási hely feltüntetését, valamint a származás és a címkén szereplő egyéb információk igazolására szolgáló nyilvántartás vezetését¹⁰.

70 Az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírások szerint az extraszűz és szűz olívaolaj címkéjén fel kell tüntetni a származási helyet. Az Unióból származó olívaolajoknál visszakövethetőnek kell lennie, hogy mely földrajzi területen takarították be és mely sajtolóban őrölték meg az olajbogyót. A nem uniós eredetű olívaolajok esetében a származási országnak kell visszakövethetőnek lennie. E követelménynek való megfelelés érdekében az egyes piaci szereplőknek meg kell őrizniük azokat a dokumentumokat és nyilvántartásokat, amelyek révén az olívaolaj eredete azonosítható, illetve ellenőrizhető, hogy az megfelel a címkén szereplő információknak.

¹⁰ Az (EU) 2022/2105 rendelet 5. cikke; az (EU) 2022/2104 rendelet 8. és 11. cikke.

- 71** Az olívaolajnál a betakarítási időpont a frissesség és a minőség mutatója, és az olajbogyók leszüretelésének időpontja értendő alatta. Az uniós szabályok értelmében az extraszűz és szűz olívaolajok címkéjén csak akkor szerepelhet a betakarítási év, ha a tartalom 100%-ban ugyanabból a betakarításból származik. A nyomonkövethetőségi nyilvántartásoknak lehetővé kell tenniük annak ellenőrzését, hogy pontosak-e a címkén szereplő ilyen állítások.
- 72** A nyomonkövethetőségi szempontokat az élelmiszerbiztonsági hatósági ellenőrzések, valamint az olívaolaj megfelelőségi ellenőrzései során is vizsgálni kell. A megfelelőségi ellenőrzések eredményeiről a Bizottságnak benyújtott éves jelentéseikben a tagállamoknak be kell számolniuk arról, hogy az eredet címkén való megjelenítésének módja megfelel-e az uniós követelményeknek. A tagállamok nem kötelesek kifejezetten beszámolni a nyomonkövethetőségi ellenőrzések eredményeiről.
- 73** Az uniós jogszabályok nem határozzák meg, hogyan és mikor kell ellenőrizni a nyomonkövethetőségi szempontokat (pl. származási hely, anyagmérleg). A Bizottság sem adott ki erről iránymutatást. Megállapítottuk, hogy a nyomonkövethetőségi követelményeket az egyes tagállamok eltérően értelmezik, ezért saját módszertanokat dolgoztak ki, és más-más megközelítéssel ellenőrzik a nyomonkövethetőséget (lásd: [75–80. bekezdés](#) és [7. háttérmagyarázat](#)).
- 74** A felkeresett négy tagállam közül kettő saját szabályokat fogad el az uniós nyomonkövethetőségi követelmények végrehajtása érdekében, például:
- az olívaolaj minden mozgásának kötelező rögzítése a nemzeti elektronikus nyilvántartásban (Spanyolország és Olaszország);
 - a betakarítási év kötelező feltüntetése minden Olaszországban előállított, illetve értékesített olívaolaj esetében (lásd még: [2. háttérmagyarázat](#));
 - kötelező eredetmegjelölés a raktárakban tárolt, még kategorizálatlan ömlesztett olívaolaj esetében (Olaszország).

A tagállamok beépítik a nyomonkövethetőséget az olívaolaj-ellenőrzéseikbe, de ellenőrzéseik szintje eltérő

- 75** A felkeresett tagállamok általában az olívaolaj-ágazati piaci szereplőkre vonatkozó **élelmiszerbiztonsági ellenőrzésekbe** építik be a nyomonkövethetőségi szempontokat. Mind a négy tagállamban ellenőrzik, hogy a piaci szereplő rendelkezik-e nyomonkövethetőségi rendszerrel/nyilvántartással. Három tagállam rendszeresen ellenőrzi a nyomonkövethetőséget az élelmiszerbiztonsági ellenőrzések során, míg Olaszországban ezt az ellenőr megítélésére hagyják.

76 Megállapítottuk, hogy a nyomonkövethetőségi ellenőrzések során a tagállamok eltérő megközelítéseket alkalmaznak.

- A görög hatóságok közös élelmiszerbiztonsági és megfelelőségi ellenőrzéseket végeznek, és a nyomonkövethetőségi ellenőrzés csak az első szintű beszállítóig nyúl vissza („egy lépést visszafelé”).
- Olaszország a nyomonkövethetőségre vonatkozó élelmiszerbiztonsági ellenőrzések során az előírt „egy lépést visszafelé, egy lépést előre” megközelítést alkalmazza. Az ellenőrzések a kimenő termékekre összpontosítanak, és az olívaolaj címkén feltüntetett származását a piaci szereplő telephelyén rendelkezésre álló dokumentációval vetik össze.
- Spanyolország és Belgium élelmiszerbiztonsági nyomonkövethetőségi ellenőrzései túlmennek azon, amit az uniós jog előír: náluk azt is ellenőrzik, hogy a termékek az ellátási lánc egészen végig nyomon követhetők-e, és mind a beérkező, mind a kimenő termékek nyomonkövethetőségi nyilvántartását vizsgálják.

77 A forgalmazási előírások **megfelelőségi ellenőrzése** során az extraszűz és szűz olívaolajok esetében az ellenőrzés fő követelménye a származási hely (lásd: [70. bekezdés](#)). Hogy e követelménynek megfeleljenek, a címkén név szerint feltüntetett olívaolaj-piaci szereplőknek képesnek kell lenniük visszakövetni a terméket a címkén feltüntetett származási helyig. Megállapításunk szerint a felkeresett négy tagállam közül kettő nem ellenőrzi szisztematikusan, hogy a címkén helyes származás van-e feltüntetve.

78 Spanyolországban és Olaszországban az olívaolajnak az ellátási lánc valamennyi szakaszában történő származás-ellenőrzése a megfelelőségi ellenőrzések egyik fő eleme. Mindkét tagállam piaci szereplőinek kell rendelkezniük nyomonkövetési rendszerekkel és eljárásokkal, és az olívaolaj (valamint egyes régiókban az olajbogyó) minden mozgását egy elektronikus nyilvántartásban kell rögzíteniük (lásd: [7. háttérmagyarázat](#)), amelyet vizsgálatok során ellenőriznek. Ez túlmutat az uniós követelményeken. A nyilvántartások célja az átláthatóság növelése és a csalás kockázatának csökkentése. Segítségükkel a hatóságok a piaci szereplők ellenőrzése során alapos nyomonkövethetőségi ellenőrzéseket tudnak végezni, és vissza tudják követni a termékeket az olíva-termelőktől és a termesztés helyszínéül szolgáló parcelláig.

7. háttérmagyarázat

Olívaolaj-nyilvántartások Spanyolországban és Olaszországban

Olaszország és Spanyolország nemzeti nyilvántartásában minden piaci szereplőnek nyilvántartásba kell vétenie az olívaolaj minden belső (ugyanazon létesítményen belüli) és külső (szállítással járó) mozgását.

Spanyolországban a belső mozgásokat **valós időben**, a külső mozgásokat **előzetesen** kell rögzíteni (mivel a rendszer generálja az olajat kísérő fuvarokmányt).

Olaszországban a piaci szereplőknek a szállítást követő **hat napon belül** kell minden mozgást nyilvántartásba véteniük. Spanyolországban az Unióból és a nem uniós országokból származó importált olívaolajat a végső címzettnek **azelőtt** kell nyilvántartásba vétenie, hogy az olaj belépne az ország területére, míg Olaszországban erre csak **azt követően** kerül sor, hogy az olajat egy piaci szereplő először rakodta ki Olaszország területén.

- 79** Görögországban és Belgiumban a származási helyet kevésbé alaposan ellenőrzik. Görögországban ellenőrzik a **földrajzi jelzéssel ellátott termékek** és a biotermékek származási helyét, az olívaolaj visszamenőleg. Az extraszűz és szűz olívaolaj esetében a nyomonkövethetőségi ellenőrzések az „egy lépést visszafelé” megközelítést követik (lásd: **76.** bekezdés). A kiskereskedelmi szintű ellenőrzések a pontos származási helyre nem terjednek ki. Ellenőrzésünk idején Görögország úgy nyilatkozott, hogy dolgozik egy digitális rendszeren, amelyben kötelezően be kell jelenteni az olajbogyóra és az olívaolajra vonatkozó adatokat (betakarítási adatok, olaj-előállítás, -feldolgozás, -kereskedelem és -készlet stb.). A belga hatóságok nem ellenőrzik, hogy a címkén pontosan van-e feltüntetve a származási hely.
- 80** A nyomonkövethetőségi ellenőrzés fontos eleme az anyagmérleg, amely a beérkező és kimenő áruk, valamint a helyszínen lévő készletek viszonyát vizsgálja. Az anyagmérleg segít megelőzni a csalást és biztosítani a minőséget. Megállapítottuk, hogy az általunk felkeresett négy tagállam közül a megfelelőségi ellenőrzések során csak Spanyolország és Olaszország végez rendszeresen anyagmérleg-vizsgálatokat az olívaolajra nézve.

Az esettanulmány nyomonkövethetőségi gyakorlatának eredményei: egyes olívaolajok nem voltak visszakövethetőek

- 81** Felkértük a felkeresett négy tagállam illetékes hatóságait, hogy az esettanulmányunkhoz vásárolt 28 különböző olívaolaj nyomonkövethetőségének (lásd: **III. melléklet**) megvizsgálása után bocsássanak rendelkezésünkre egy olyan nyilvántartást, amelynek révén mindegyik olívaolajat nyomon tudjuk követni valamennyi termelési szakaszban (palackozó, sajtoló, olívaolaj).

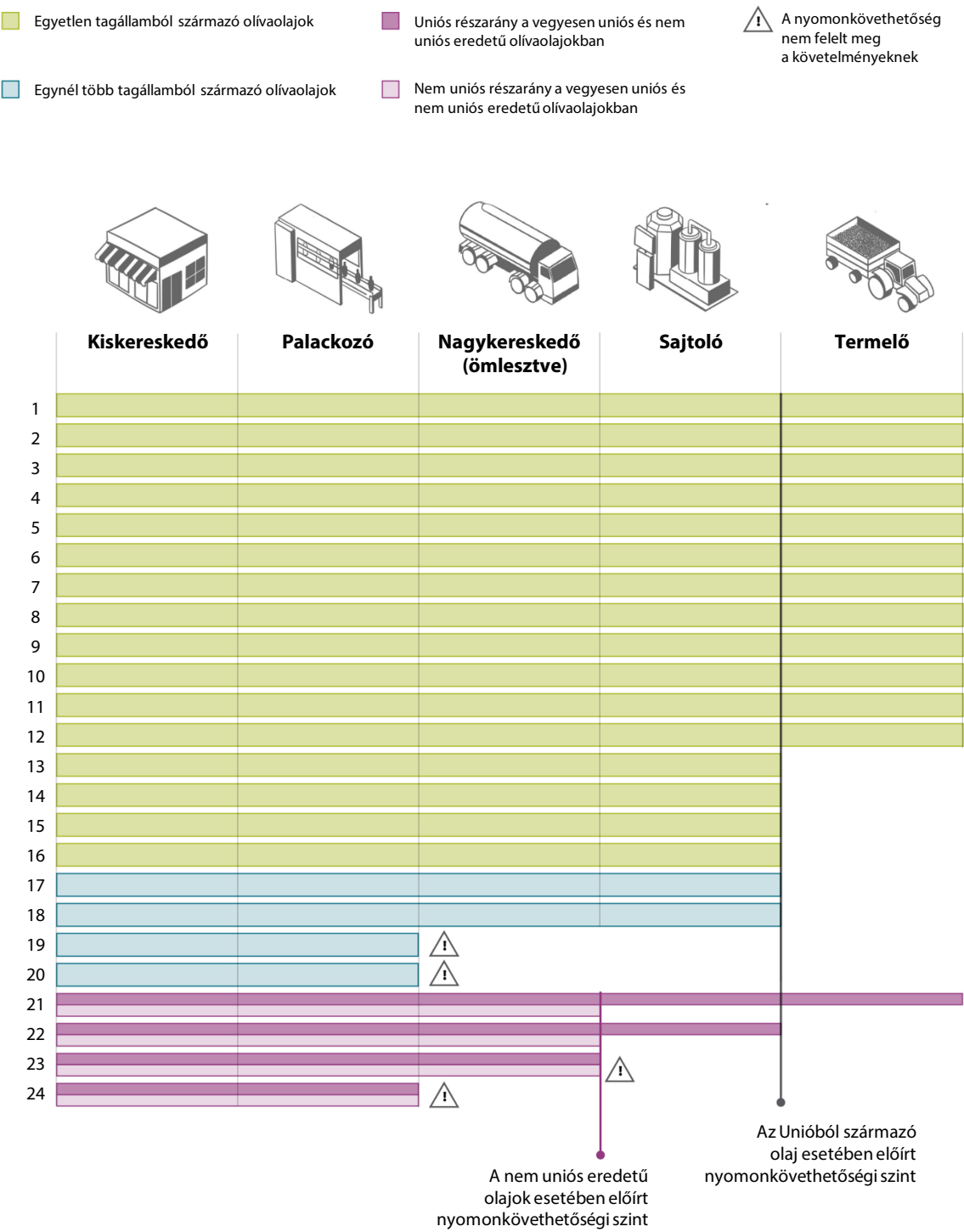
82 Mintánk 24 extraszűz vagy szűz olívaolajból és négy finomított olívaolajból állt.

Az olívaolajra vonatkozó uniós forgalmazási előírások szerint az extraszűz és szűz olívaolaj címkéjén a származási helynek meg kell felelnie annak a földrajzi területnek, ahol az olajbogyót betakarították és préselték (lásd: [70. bekezdés](#)).

83 A származási helyet kötelezően feltüntető 24 olívaolaj esetében a nyomonkövethetőségi eljárás eredményei a következők (lásd még: [9. ábra](#)):

- az egyetlen tagállamban előállított 16 olívaolaj mindegyike a rendeletben előírtaknak megfelelően visszavezethető volt arra a földrajzi területre, ahol az olajbogyót betakarították és préselték – négy esetben a sajtolóig, 12 esetben pedig még tovább a termelőig;
- a négy uniós eredetű (különböző tagállamokból származó) olívaolaj közül kettőt nem lehetett arra a földrajzi területre visszavezetni, ahol az olajbogyót betakarították és préselték;
- a négy, vegyesen uniós és nem uniós eredetű olívaolaj közül kettő nem felelt meg a nyomonkövethetőségi követelményeknek: az egyik a nem uniós, a másik pedig mind az uniós, mind a nem uniós összetevő tekintetében.

9. ábra. | A nyomonkövethetőségi eljárás eredményei az olívaolaj származása szerint, a származási helyet kötelezően feltüntető 24 különböző olívaolaj esetében

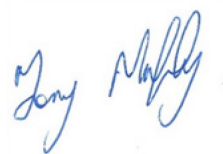


Forrás: Európai Számvevőszék, az esettanulmány eredményei alapján.

84 E vizsgálat eredményei hiányosságokat tárnak fel az olívaolaj Unión belüli nyomonkövethetősége terén. A forgalmazási előírásokat illetően a származási helyet a címkén kötelezően feltüntető 24 olívaolaj közül négynek a származási helyét nem tudtuk megerősíteni. Ezenkívül az élelmiszerbiztonsági nyomonkövethetőségi követelmények szempontjából (lásd: 69. bekezdés) az olajoknak csak a fele volt visszakövethető egészen a termelő szintjéig, az „egy lépést visszafelé” megközelítés alkalmazásával. Az illetékes hatóságok között nem mindig eredményes az együttműködés az egynél több uniós tagállamból származó olívaolaj tekintetében, mivel egyetlen olívaolajat sem tudtak a nemzeti határaikon túl teljes mértékben visszakövetni egészen a termelő szintjéig.

A jelentést 2025. november 12-i luxembourgi ülésén fogadta el a Joëlle Elvinger számvevőszéki tag elnökölta I. Kamara.

a Számvevőszék nevében



Tony Murphy
elnök

Mellékletek

I. melléklet. Az ellenőrzésről

- 01** Az Unió a világ vezető olívaolaj-termelője és -fogyasztója (61, illetve 45%-ban¹), valamint vezető exportőre (65%²). Kilenc uniós tagállam állít elő olívaolajat: Spanyolország, Olaszország, Görögország, Portugália, Franciaország, Szlovénia, Horvátország, Ciprus és Málta. Az Unió olívaolaj-termelése négy tagállamra összpontosul, ezek adják a teljes mennyiség 99%-át: Spanyolország (60%), Olaszország (17%), Görögország (14%) és Portugália (8%). 2022/2023-ban az olajtermesztési célú olajfaültetvények mintegy 4,7 millió hektárt foglaltak el³. Az uniós olívaolaj a külső piacok számára nagy értékű termék. A 2023/2024-es gazdasági évben az Unió az olívaolaj terén mintegy 4,4 milliárd eurós pozitív kereskedelmi mérleget tudott felmutatni⁴.
- 02** Az uniós jogszabályok⁵ nyolc különböző olívaolaj-kategóriát határoznak meg (lásd: [1. ábra](#)), amelyek közül négy értékesíthető a fogyasztóknak. A kategóriák az olaj előállítás módján és egyes jellemzőin, például a savasságon alapulnak. A szűz olívaolajat közvetlenül olajbogyókból állítják elő, kizárólag mechanikai vagy más fizikai eszközökkel. A finomított olívaolaj különböző fizikai vagy kémiai eljárásokon megy keresztül, amelyek megváltoztatják bizonyos jellemzőit (általában az ízet, a szagot vagy a színt). Az olívapogácsa-olajat az első préselés után oldószerekkel nyerik ki az olajbogyópépből.

¹ Európai Bizottság, „[Dashboard: olive oil](#)”, a 2019/2020–2023/2024 betakarítási évek átlaga.

² Európai Bizottság, „[Olívaolaj: Az olívaolaj uniós előállításának és forgalmazásának áttekintése](#)”.

³ Európai Bizottság, „[Olive oil short-term outlook](#)”.

⁴ Európai Bizottság, „[Dashboard: olive oil](#)”.

⁵ [1308/2013/EU rendelet](#), I. melléklet, VII. rész.

1. ábra. | Olívaolaj-kategóriák



Forrás: Európai Számvevőszék, az uniós jogszabályok és az [Európai Bizottság olívaolajról szóló tájékoztatója](#) alapján, az [OLEUM projekt](#) által ihletett kép.

03 Az Unió az éves olívaolaj-termelésének mintegy 38%-át exportálja, míg mintegy 9%-ot importál⁶, amelynek több mint felét újraexportálja. A fő importőrök és exportőrök Spanyolország (az uniós import 57%-a és az uniós export 56%-a) és Olaszország (az import 33%-a és az export 29%-a)⁷. Az Unióba fő exportőrként Tunézia szállít (a 2019/2020-as és a 2023/2024-es betakarítási év között behozott mennyiség 75%-át), ezt követi Törökország (7,8%), Argentína (3,9%) és Marokkó (3,5%)⁸. Az Unió főként extraszűz olívaolajat importál, amelyet a szűz lampante olívaolaj követ. Az uniós olívaolaj fő importőre az Egyesült Államok⁹.

Szakpolitikai keret

04 Az olívaolajra szigorú szabályozás vonatkozik. A magas szintű fogyasztóvédelem jegyében az Unió ellenőrzési rendszert vezetett be annak biztosítására, hogy a fogyasztók által az Unióban megvásárolható olívaolaj valódi és biztonságos, valamint nyomon követhető eredetű legyen. Valódi az olyan olívaolaj, amelyet nem kevertek olívaolajon kívül mással, és minősége és tisztasága megfelel annak a kategóriának, amelyben értékesítik.

05 Az olívaolajat a forgalmazásra és a nyomonkövethetőségre vonatkozó követelményeket előíró egyedi jogszabályok szabályozzák:

- a különböző olívaolaj-kategóriákat meghatározó [1308/2013/EU rendelet](#);
- a címkézésre, a csomagolásra és a nyomonkövethetőségre vonatkozó egyedi követelményeket megállapító [\(EU\) 2022/2104 rendelet](#) a forgalmazási előírásokról;
- [\(EU\) 2022/2105 rendelet](#) a megfelelőségi ellenőrzésekről, amely meghatározza, hogyan kell a tagállamoknak betartaniuk ezeket az előírásokat.

⁶ Európai Bizottság, [Comext adatbázis](#), a 2019/2020–2023/2024 betakarítási évek átlaga.

⁷ Európai Bizottság, *„Olive oil and table olives trade”*, a 2019/2020–2023/2024 betakarítási évek átlaga.

⁸ Nemzetközi Olívatanács, *„Import figures of olive oil in the extra-EU(27)”*.

⁹ Európai Bizottság, *„Olive oil and table olives trade”*.

- 06** Az olívaolajra az Unió élelmiszerbiztonsági követelményei¹⁰ is vonatkoznak, ezért az élelmiszerek hatósági ellenőrzésére vonatkozó harmonizált uniós keret hatálya alá tartozik¹¹. Az európai piacon való forgalomba hozatalhoz az importált olívaolajnak meg kell felelnie az uniós élelmiszerbiztonsági szabályoknak és az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásoknak. Az importált palackozott olívaolajnak az alkalmazandó címkézési és csomagolási szabályoknak¹² is meg kell felelnie. Az importált termékeket kockázatalapú megfelelési és hatósági ellenőrzéseknek kell alávetni, akár határállomásokon, akár olyan későbbi szakaszokban, mint a tárolás, feldolgozás, palackozás vagy kiskereskedelmi forgalmazás.

Feladat- és felelősségi körök

- 07** A Bizottság és a tagállamok olívaolajra vonatkozó ellenőrzési rendszerekkel kapcsolatos feladat- és felelősségi köreit a **2. ábra** ismerteti. A forgalmazási előírásokkal kapcsolatos szempontokért a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság (DG AGRI), míg az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szempontokért az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság (DG SANTE) felel.

¹⁰ A 178/2002/EK rendelet.

¹¹ Az (EU) 2017/625 rendelet.

¹² Az 1169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

2. ábra. | Az olívaolajra vonatkozó ellenőrzési rendszerekkel kapcsolatos feladatok és felelősségi körök az Unióban



Társjogalkotók
(az Európai Unió Tanácsa és az Európai Parlament)

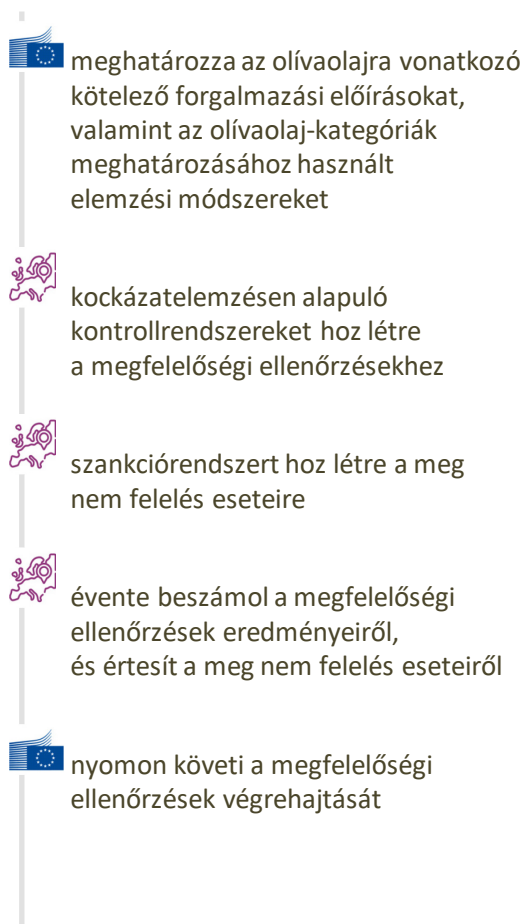


Európai Bizottság

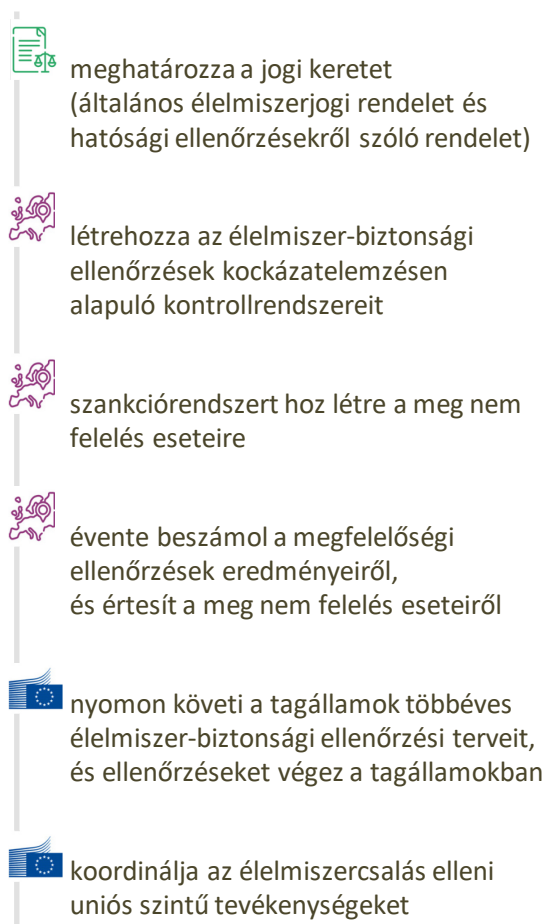


Tagállamok

FORGALMAZÁSI ELŐÍRÁSOK



ÉLELMISZER-BIZTONSÁG



Forrás: Európai Számvevőszék.

08 Az (EU) 2022/2104 rendelet némi rugalmasságot hagy a tagállamoknak például az arra vonatkozó konkrét előírások meghatározásában, hogy tiltsák-e az olívaolaj más növényi olajokkal való keverését, engedélyezzék-e a rendeletben meghatározott határértékeket meghaladó csomagolási méreteket, vagy szabályozzák-e a betakarítási év feltüntetését. A Bizottság nyomon követi ezeknek a nemzeti szabályoknak a végrehajtását. Egyes tagállamok – például Spanyolország és Olaszország – emellett az uniós előírásokon túlmutató saját nemzeti szabályokat vezettek be (pl. a nyomonkövethetőségre vonatkozóan).

Az ellenőrzés hatóköre és módszere

- 09** Megvizsgáltuk a tagállamok és a Bizottság által annak biztosítására bevezetett ellenőrzési rendszereket, hogy az Unióban értékesített olívaolaj (kategória tekintetében) valódi, biztonságosan fogyasztható és visszakövethető eredetű legyen. Értékeljük, hogy a tagállamok rendelkeznek-e eredményes ellenőrzési és szankcionálási rendszerrel az olívaolaj forgalmazási előírásoknak való megfelelése, valamint a szennyező anyagok és a nyomkövethetőség tekintetében. Azt is értékeltük, hogy a Bizottság felügyeli-e a tagállamok ellenőrzési rendszereit, és nyújt-e támogatást. Ellenőrzésünk nem terjedt ki az olívaolaj címkézésének valamennyi követelményére, például azokra, amelyek a tápértékre, illetve az ökológiai termelésből származó olívaolaj nyomkövethetőségére vonatkoznak.
- 10** Ellenőrzésünk a 2018 és 2023 közötti időszakra terjedt ki, de lehetőség szerint felhasználtuk a rendelkezésre álló legfrissebb információkat. Megbeszéléseket tartottunk a Bizottsággal (DG SANTE, DG AGRI), és interjút készítettünk Belgium, Görögország, Spanyolország és Olaszország illetékes hatóságaival. Azért választottuk ezeket a tagállamokat, mert Görögország, Spanyolország és Olaszország adja az uniós olívaolaj-termelés mintegy 91%-át. Az olívaolajat nem előállító országok közül Belgium az olívaolaj legnagyobb uniós exportőre, egyúttal az Unión kívüli olívaolaj legjelentősebb importőre¹³. Ellenőrzési bizonyítékokat különböző forrásokból szereztünk be, amint a **3. ábra** bemutatja.

3. ábra. | Az elvégzett ellenőrzési munka



Az uniós rendeletek, bizottsági iránymutatások és jelentések, ellenőrzési jelentések, szakértői és bizottsági dokumentumok, valamint a meg nem felelésről szóló értesítések dokumentumalapú áttekintése



Interjúk a Bizottság képviselőivel és tagállami hatóságokkal



A nemzeti/regionális szabályok, ellenőrzési tervek és jelentések dokumentumalapú áttekintése



Az illetékes hatóságok által az olívaolaj-üzemeltetőknél végzett közvetlen ellenőrzések megfigyelése a felkeresett tagállamokban

Forrás: Európai Számvevőszék.

¹³ Európai Bizottság, „*Olive oil and table olives trade*”.

- 11** Esettanulmányt is készítettünk, hogy közvetlenül a fogyasztóknak értékesített olívaolaj alapján szerezzünk további bizonyítékokat a vonatkozó előírásoknak való megfelelésről. Beszereztünk 28 különböző olívaolajat – az ellenőrzésünk során felkeresett négy tagállamban hetet-hetet –, majd független laboratóriumban megvizsgáltattuk azokat az [\(EU\) 2022/2104 rendeletben](#) meghatározott valamennyi jellemzőre nézve (lásd: [III. melléklet](#)). Felkértük az illetékes hatóságokat, hogy bocsássák rendelkezésünkre ezeknek az olajoknak a nyomonkövethetőségi nyilvántartását, hogy ellenőrizhessük, visszakövethető-e az olívaolaj a származási helyéig.

II. melléklet. Az extraszűz olívaolajra vonatkozó minőségi és tisztasági paraméterek és az elemzési módszerek áttekintése

Az alábbi táblázat felsorolja a vizsgálandó paramétereket (ha nem ezt a sorrendet követik, akkor az összes paramétert tesztelni kell). Mihelyt egy eredmény kimutatja, hogy az olaj nem felel meg a bejelentett kategóriának, a tesztelés abbahagyható.

Sorszám	Paraméter	Paraméter típusa	Miért kell tesztelni ezt a paramétert	A Nemzetközi Olívatanács módszere
1	Savasság (%)	Minőség	Az olajbogyó minőségének egyik mutatója: ha az olíva megsérül, túlérett, vagy a betakarítás után nem dolgozzák fel azonnal, a savassága megnő.	COI/T.20/Doc. 34. sz. (A szabad zsírsavak meghatározása hideg injektálós módszerrel)
2	Peroxidszám (O ₂ meq/kg)	Minőség	Az oxidáció mértékét jelzi (az olaj tartósítási állapota)	COI/T.20/Doc. 35. sz. (Peroxidszám meghatározása)
3	UV spektrometria (K268 vagy K270)	Minőség	Meghatározza az avasodás mértékét: minél tovább tárolják az olívaolajat, annál nagyobb az UV-abszorpció és annál inkább romlik a minősége	COI/T.20/Doc. 19. sz. (Spektrofotometriás vizsgálat ultraibolya spektrumban)
4	UV spektrometria (ΔK)	Minőség		
5	UV spektrometria (K232)	Minőség		
6	Érzékszervi értékelés	Minőség	Lehetővé teszi bizonyos negatív tulajdonságok feltárását és a pozitív tulajdonságok (gyümölcsösség, keserűség és csípősség) intenzitásának mérését	COI/T.20/Doc. 15. sz. (Szűz olívaolaj érzékszervi vizsgálata – A szűz olívaolaj érzékszervi értékelésére szolgáló módszer) – a 4.4. és 10.4. pont kivételével

Sorszám	Paraméter	Paraméter típusa	Miért kell tesztelni ezt a paramétert	A Nemzetközi Olívatanács módszere
7	Zsírsav- etilészterek (mg/kg)	Minőség	Az olajbogyó olajkinyerés előtti erjedtségét jelzi	COI/T.20/Doc. 33. sz. (Zsírsav-metilészterek meghatározása gázkromatográfiával)
8	Sztigmasztadiének (mg/kg)	Tisztaság	Annak kimutatására használják, hogy az olívaolajat finomították-e	COI/T.20/Doc. 11. sz. (A növényi olajok sztigmasztadién- tartalmának meghatározása)
9	Zsírsavak transz- izomerjei (%)	Tisztaság	Annak kimutatására használják, hogy az olívaolajat finomították-e, vagy keverték-e más, finomításon vagy hidrogénezésen átesett olajokkal	COI/T.20/Doc. 33. sz. (Zsírsav-metilészterek meghatározása gázkromatográfiával)
10	Zsírsavösszetétel	Tisztaság	Annak meghatározására szolgál, hogy adtak-e hozzá az olívaolajtól eltérő olajat	
11	Δ ECN42	Tisztaság	Annak kimutatására használják, hogy adtak-e hozzá magolajat	COI/T.20/Doc. 20. sz. (Az ECN-42-es triacil- glicerinek tényleges és elméleti mennyisége közötti különbség meghatározása)
12	Szterinösszetétel és teljes szterintartalom	Tisztaság	Jelzi, ha az olaj idegen (azaz nem olívából származó) olajat tartalmaz	COI/T.20/Doc. 26. sz. (A szterinek, triterpén- dialkoholok és alifás alkoholok összetételének és tartalmának meghatározása kapilláris gázkromatográfiával)
13	Eritrodiol és uvaol (%)	Tisztaság	Meghatározza, hogy használtak-e olívapogácsát	
14	Viaszok (mg/kg) C42+C44+C46	Tisztaság	Meghatározza, hogy használtak-e olívapogácsát	COI/T.20/Doc. 28. sz. (A viasz- és zsírsav- etilészter-tartalom meghatározása kapilláris gázkromatográfiával)

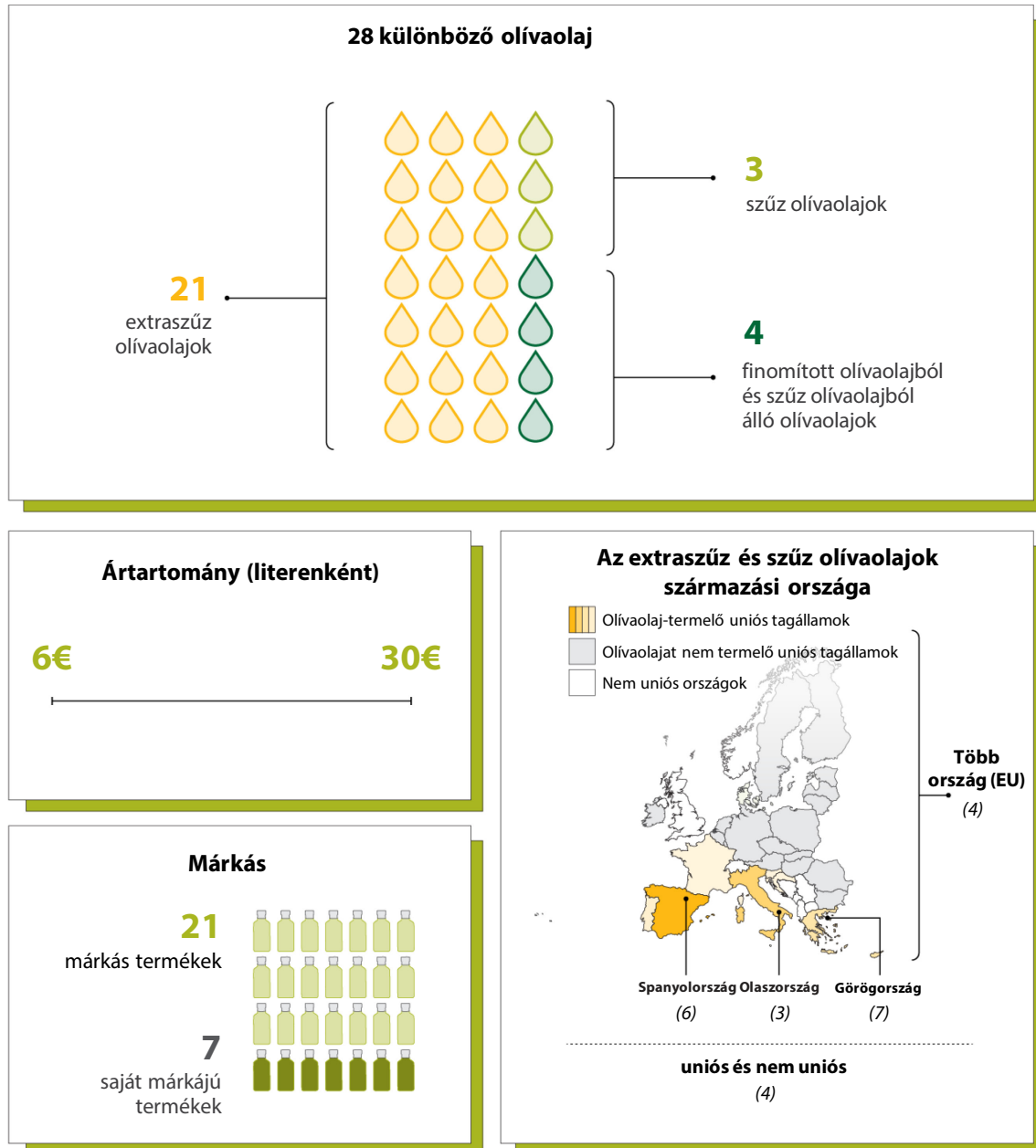
Sorszám	Paraméter	Paraméter típusa	Miért kell tesztelni ezt a paramétert	A Nemzetközi Olívanács módszere
15	2-gliceril-monopalmitát (%)	Tisztaság	A más olajfajtákkal, például pálmaolajjal vagy más növényi olajokkal történő hamisítást méri, vagy jelzi az olaj feldolgozási fokát (finomított vagy magas hőmérsékleten kezelt)	COI/T.20/Doc. 23. sz. (A 2-gliceril-monopalmitát százalékos arányának meghatározása)

Forrás: Európai Számvevőszék, az [\(EU\) 2022/2105 rendelet](#) I. és III. melléklete, valamint az olívaolaj-munkacsoport üléseinek tagállami prezentációi alapján.

III. melléklet. Esettanulmány

Minden felkeresett tagállamban két-két kiskereskedelmi egységben hét különböző olívaolajat vásároltunk, majd laboratóriumi elemzéssel és érzékszervi értékeléssel megvizsgáltuk azokat jellemzőik meghatározása érdekében. Ugyanazon betakarítási évből (2023/2024) származó, különböző származású olívaolajokat választottunk ki több kategóriából (a rendelkezésre állás függvényében), mind márkás, mind saját márkájú termékeket (lásd: [1. ábra](#)). A kiválasztás tehát nem kockázatelemzésen alapult, de ügyeltünk, hogy ne olyan palackokat válasszunk, amelyeknél a körülmények, például a hő és a fény, ronthatták volna a minőséget. A palackokat szabályozott hőmérsékleten elszállítottuk egy, az ellenőrzésben részt nem vevő uniós tagállamban található laboratóriumba. A Nemzetközi Olívanács által elismert laboratórium fizikai-kémiai elemzések és érzékszervi értékelések révén meghatározta az olajok jellemzőit.

1. ábra. | Esettanulmány: a vásárolt olívaolajok jellemzői



Forrás: Európai Számvevőszék.

IV. melléklet. Az olívaolaj potenciális szennyeződési forrásai

Szennyező anyag	Potenciális szennyeződési forrás
Növényvédőszer-maradványok	Az olíva-termelők által betegségek (például gombák vagy baktériumok) megelőzésére vagy leküzdésére, illetve az olajfákat károsító és a terméshozamot csökkentő rovarok és egyéb kártevők (pl. olajbogyófűró légy vagy olívamoly) kezelésére használt peszticidek
Többgyűrűs aromás szénhidrogének	Az olívahéj környezeti tényezők (por, füstből és légszennyezettségéből származó részecskék) általi szennyeződése Az olívaolaj égési füsttel történő szennyeződése az olajkinyerési folyamat során
Nehézfémek (ólom, kadmium, higany)	Az iparosodás következtében nehézfémekkel szennyezett talaj és levegő Növényvédő szerek vagy műtrágyák
Dioxinok	Egyes gyomirtó szerek és növényvédő szerek használata dioxinképződéshez vezethet A dioxinok az égetés, a hamvasztás és más ipari folyamatok melléktermékei
Poliklórozott bifenilek (PCB)	A PCB-ket széles körben használták ipari termékekben (pl. kenőanyagok, festékek, bevonatok), míg az 1980-as években a legtöbb országban be nem tiltották azokat. A környezetben rendkívül soká megmaradnak, így az olajfák felszívhatják ezeket a szennyező anyagokat a talajból és a vízből
Glicidil-észterek, 2-monoklóropropándiol (MCPD) és 3-MCPD-észterek	Ezek a szennyező anyagok hő hatására akkor jelennek meg, amikor a növényi olajokat magas hőmérsékleten finomítják
Ásványolaj-szénhidrogének (MOSH/MOAH)	Az ásványolaj-szénhidrogének különböző forrásokból származhatnak, így az élelmiszer-feldolgozó gépekben használt kenőanyagokból, csomagolóanyagokból és környezetszennyezésből is
Lágyítószer	Olyan csomagolóanyag vagy más, élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyag, amelyhez lágyítókat adtak az anyag rugalmasabbá, ellenállóbbá és könnyebben kezelhetővé tétele érdekében
Mikotoxinok	A nem megfelelően (pl. meleg, nedves körülmények között) tárolt olajbogyókon penész képződhet, és mikotoxinok keletkezhetnek A mikotoxinok bizonyos gombákból keletkező mérgező vegyületek

Szennyező anyag	Potenciális szennyeződési forrás
Erukasav	Az erukasav természetesen jelen van a repceolajban és a mustárolajban, és nagy mennyiségű fogyasztása káros lehet Keresztszennyeződés (ha az olívaolajat olyan létesítményben dolgozzák fel vagy tárolják, amely magas erukasav-tartalmú olajokat is kezel) vagy hamisítás (nem olívaolaj belekeverése) révén kerülhet bele az olívaolajba

Forrás: Európai Számvevőszék, a szakirodalom áttekintése alapján.

V. melléklet. Milyen szennyező anyagok szerepelnek a tagállamok „zsírok és olajok” kategóriára vonatkozó ellenőrzési terveiben

	Spanyolország	Olaszország	Görögország	Belgium
Többgyűrűs aromás szénhidrogének	X	X	X	X
Dioxinok és poliklórozott bifenilek	X	X	X	X
Glicidil-észterek, 2-MCPD- és 3-MCPD-észterek	X	X	X	
Erukasav	X	X		
Nehézfémek (ólom, kadmium, higany)	X	X		X
Mikotoxinok	X			

Forrás: Európai Számvevőszék, a tagállamok 2018–2023-as mintavételi tervei alapján.

Rövidítések

EFSA	Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság
MOAH	Ásványolajok aromás szénhidrogénjei
MOH	Ásványolaj-szénhidrogének
MOSH	Ásványolajok telített szénhidrogénjei
MRL	Legmagasabb megengedett szermaradványszint

Glosszáríum

Érzékszervi értékelés	Hivatalos módszer az olívaolaj pozitív és negatív jellemzőinek kimutatására, mérésére és leírására az emberi érzékszervek (ízlelés és szaglás) alkalmazásával.
Fizikai-kémiai elemzés	Laboratóriumi vizsgálatok az olívaolaj fizikai és kémiai tulajdonságaira vonatkozó értékek meghatározására.
Olívaolaj-megfelelőségi ellenőrzés	Annak ellenőrzése, hogy az olívaolaj megfelel-e a kategorizálásra és a forgalmazásra vonatkozó uniós szabályoknak.

A Bizottság válaszai

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

Időrendi áttekintés

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

Ellenőrző csoport

Az Európai Számvevőszék különjelentései ismertetik az uniós szakpolitikákra és programokra, illetve az egyes költségvetési területek irányításával kapcsolatos témákra vonatkozó ellenőrzéseinek eredményeit. Hogy ellenőrzési munkája maximális hatást érjen el, témái megválasztásakor és feladatai megtervezésekor a Számvevőszék figyelembe veszi a teljesítmény-, illetve megfelelőségi kockázatokat, az érintett bevétel vagy kiadás nagyságát, a várható fejleményeket, valamint a politikai jelentőséget és a nagyközönség érdeklődését.

Ezt a teljesítmény-ellenőrzést a fenntartható természetierőforrás-gazdálkodásra szakosodott, Joëlle Elvinger számvevőszéki tag elnökölte I. Kamara végezte. Az ellenőrzést Joëlle Elvinger számvevőszéki tag vezette, Preiss Ildikó kabinetfőnök és Paolo Pesce kabinetattasé, valamint José Parente ügyvezető, Els Brems feladatfelelős, Greta Kapustaitè helyettes feladatfelelős, valamint Vincenza Ferrucci és Stéphane Gilson számvevők támogatásával. Nyelvi támogatás: Kyriaki Kofini és Zoe Amador Martínez. Grafika: Alexandra Damir-Binzaru.



Balról jobbra: Preiss Ildikó, Greta Kapustaitè, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci, Zoe Amador Martínez

SZERZŐI JOGOK

© Európai Unió, 2026

Az Európai Számvevőszék dokumentumainak felhasználását a nyíltadat-politikáról és a dokumentumok további felhasználásáról szóló [6–2019. sz. számvevőszéki határozat](#) szabályozza.

Ellenkező rendelkezés (pl. egyedi szerzői jogi nyilatkozatokban foglaltak) hiányában az Európai Unió tulajdonában lévő számvevőszéki tartalmak a [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\) licenc](#) alá tartoznak. Ezért főszabály szerint a további felhasználás a forrás és a változtatások megfelelő feltüntetésével megengedett. A Számvevőszéktől származó tartalmak további felhasználásakor azok eredeti értelme és mondanivalója nem torzulhat. A Számvevőszék nem vonható felelősségre a továbbfelhasználás esetleges következményeiért.

Ha az adott tartalomban azonosítható magánszemélyek is érintettek (például ha egy kép a Számvevőszék munkatársait ábrázolja vagy harmadik fél is szerepel a források között), adott esetben további engedélyt is be kell szerezni.

Amennyiben ez megtörtént, akkor a vonatkozó engedély érvényteleníti a fenti általános érvényű engedélyt, és az abban foglalt, egyértelműen meghatározott felhasználási korlátozások érvényesek.

Az olyan tartalmak felhasználásához vagy reprodukálásához, amelyek nem az Európai Unió tulajdonát képezik, adott esetben közvetlenül a szerzői jog tulajdonosától kell engedélyt kérni.

Borítófotó: © Tesal – stock.adobe.com

2. és 3. ábra, az I. melléklet 2. ábrája, valamint a III. melléklet 1. ábrája: az ikonok kidolgozása a [Flaticon.com](#) forrásainak felhasználásával történt. © Freepik Company S.L. Minden jog fenntartva.

Az iparjogvédelem alatt álló szoftverek és dokumentumok – pl. szabadalmak, márkajelzések, bejegyzett formatervezési minták, logók és nevek – nem tartoznak a Számvevőszék továbbfelhasználási politikájának hatókörébe.

Az Európai Uniónak az europa.eu címtartomány alá tartozó intézményi weboldalai külső oldalakra mutató hivatkozásokat is tartalmaznak. Ezek nem tartoznak a Számvevőszék hatáskörébe, ezért ajánlott elolvasni az ott közzétett adatvédelmi és szerzői jogi rendelkezéseket.

Az Európai Számvevőszék logójának használata

Az Európai Számvevőszék logója kizárólag a Számvevőszék előzetes hozzájárulásával használható fel.

HTML	ISBN 978-92-849-6070-5	ISSN 1977-5733	doi:10.2865/1107369	QJ-01-25-058-HU-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6071-2	ISSN 1977-5733	doi:10.2865/2578577	QJ-01-25-058-HU-N

IDÉZÉS MÓDJA

Az Európai Számvevőszék [01/2026. sz. különjelentése](#): „Olívaolaj-ellenőrzési rendszerek az Európai Unióban: A keret átfogó, de alkalmazása egyenetlen”, az Európai Unió Kiadóhivatala, 2026.

Az Európai Unió a világ vezető olívaolaj-termelője, -fogyasztója és -exportőre. A Bizottság és a tagállamok ellenőrzési rendszereket vezettek be annak biztosítására, hogy az Unióban értékesített olívaolaj valódi (vagyis a bejelentett olívaolaj-kategóriának megfelelő), biztonságosan fogyasztható és nyomon követhető legyen. Megvizsgáltuk a kontrollrendszerek eredményességét, valamint azt, hogy a Bizottság felügyeli-e ezeket a mechanizmusokat a tagállamokban, és nyújt-e támogatást. Megállapítottuk, hogy bár létezik átfogó uniós jogi keret az olívaolaj ellenőrzésére, ám a tagállamok nem egyformán alkalmazzák azt. Javasoljuk, hogy a Bizottság erősítse meg felügyeletét, pontosítson és javítson egyes szabályokat és követelményeket, és támogassa a tagállamokat az olívaolaj nyomonkövethetőségének javításában.

A Számvevőszék különjelentése az EUMSZ 287. cikke (4) bekezdésének második albekezdése alapján.



EURÓPAI
SZÁMVEVŐSZÉK



Az Európai Unió
Kiadóhivatala

EURÓPAI SZÁMVEVŐSZÉK
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Telefon: +352 4398-1

Megkeresés: eca.europa.eu/hu/contact

Weboldal: eca.europa.eu

Közösségi média: @EUauditors