

Kontrollsystem för olivolja i EU

Det finns en övergripande ram, men den tillämpas ojämnt



EUROPEISKA
REVISIONSRÄTTEN

Innehållsförteckning

Punkt

01–17 | **Huvudbudskap**

01–05 | Varför detta område är viktigt

06–17 | Vad vi konstaterade och rekommenderar

18–01 | **Våra iakttagelser mer i detalj**

18–49 | **Medlemsstaterna tillämpar inte fullt ut den rättsliga ramen för överensstämmelsekontroller av olivolja**

20–26 | Det finns en övergripande rättslig ram för överensstämmelsekontroller av olivolja

27–40 | Medlemsstaterna uppfyller inte alltid alla krav

41–46 | De flesta fall av bristande efterlevnad som konstateras av medlemsstaterna upptäcks genom organoleptisk bedömning och rör oljans försämring över tid

47–49 | Kommissionen har en ofullständig bild av medlemsstaternas kontrollsystem

50–66 | **EU:s kontrollsystem för förekomsten av främmande ämnen i olivolja har vissa brister**

52–57 | EU:s kontrollsystem för bekämpningsmedelsrester i olivolja fungerar väl

58–64 | EU:s kontrollsystem för andra främmande ämnen än bekämpningsmedel är mindre utvecklade

65–66 | Olivolja som importeras från länder utanför EU kontrolleras inte systematiskt med avseende på bekämpningsmedel och andra främmande ämnen

67–84 | **EU:s rättsliga ram och spårbarhetskontroller gör det inte alltid möjligt att identifiera en produkts ursprung**

69–74 | Kommissionen fastställer rättsliga krav på spårbarhet, men har inte definierat hur medlemsstaterna ska kontrollera dem

75–80 | Medlemsstaternas kontroller av olivolja omfattar spårbarhet, men kontrollnivån varierar

81–84 | Resultat av fallstudiens spårbarhetskontroll: vissa olivoljor kunde inte spåras bakåt

Bilagor

Bilaga I – Om revisionen

Politisk ram

Roller och ansvarsområden

Revisionens omfattning och inriktning samt revisionsmetod

Bilaga II – Översikt över relevanta kvalitets- och renhetsparametrar för extra jungfruolja och analysmetoder

Bilaga III – Fallstudie

Bilaga IV Potentiella kontamineringskällor för främmande ämnen i olivolja

Bilaga V – Främmande ämnen som medlemsstaterna beaktar i sina kontrollplaner för kategorin ”fetter och oljor”

Förkortningar

Ordförklaringar

Kommissionens svar

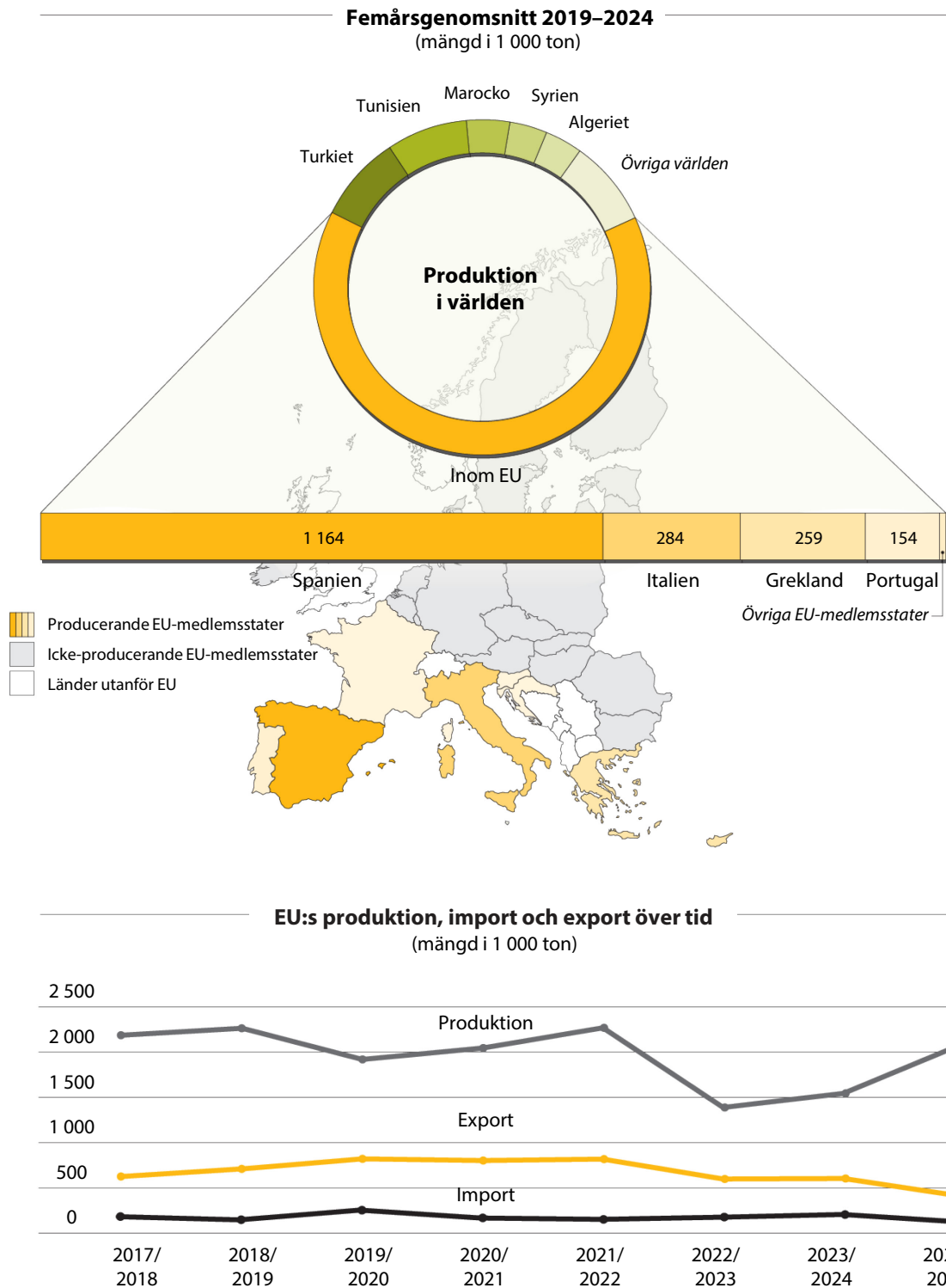
Tidslinje

Vi som arbetat med revisionen

Huvudbudskap

Varför detta område är viktigt

- 01** Olivolja är en flaggskeppsprodukt för Europeiska unionen (EU) som är världens ledande producent, konsument och exportör av olivolja. I *figur 1* visas uppgifter om EU:s produktion och handel med olivolja. EU har gott anseende som leverantör av äkta olivolja av hög kvalitet, vilket är viktigt inte bara ekonomiskt, utan även kulturellt och ur ett folkhälsoperspektiv. Olivolja ingår i många EU-invånares dagliga kost, så det är viktigt att de kan lita på kvaliteten och äktheten hos de produkter de köper. Detta är särskilt viktigt när det gäller extra jungfruolja som saluförs till ett högre pris än andra oljor och därför måste uppfylla höga krav för att motivera priset för konsumenterna.

Figur 1 | Olivolja i EU


Källa: Revisionsrätten, på grundval av uppgifter från [Europeiska kommissionen](#) och [World Population Review](#).

- 02** EU har infört ett kontrollsystem för att se till att den olivolja som konsumenterna kan köpa i EU är äkta (dvs. att den inte innehåller andra oljor och att dess kvalitet och renhet motsvarar kategorin på etiketten), att den inte är skadlig för konsumenternas hälsa (vilket framför allt innebär att den inte innehåller främmande ämnen) och att dess ursprung (enligt vad som anges på etiketten) kan kontrolleras (se [figur 2](#)).

Figur 2 | EU:s kontrollsystem för olivolja



Källa: Revisionsrätten.

- 03** Europeiska kommissionen (*kommissionen*) ansvarar för att fastställa den rättsliga ramen, och medlemsstaterna ansvarar för att olivoljan uppfyller både kraven på livsmedelssäkerhet och EU:s krav för att släppa ut olivolja på marknaden (även kallade *handelsnormer* – se [bilaga I](#), punkt [05](#)). Det är medlemsstaternas ansvar att inrätta ett nationellt kontrollsystem och utföra riskbaserade kontroller. Medlemsstaterna måste också ha ett sanktionssystem i händelse av bristande efterlevnad av handelsnormerna för olivolja och kraven på livsmedelssäkerhet. Sanktionssystemet ska vara ändamålsenligt, proportionerligt och avskräckande.
- 04** Vi genomförde denna revision med tanke på olivoljesektorns betydelse för EU (se punkt [01](#)). Med denna revision avser vi att bidra till att förbättra kontrollramen för de handelsnormer och livsmedelssäkerhetskrav som gäller för olivolja samt medlemsstaternas genomförande av den.

- 05** Syftet med revisionen var att bedöma om EU:s kontrollsystem är utformade för att säkerställa att den olivolja som säljs i EU är äkta, säker och spårbar. Vi bedömde utformningen av kontrollramen i enlighet med kraven i EU-lagstiftningen samt dess genomförande sedan 2018 i fyra medlemsstater: Belgien, Grekland, Spanien och Italien. Närmare bestämt bedömde vi om dessa fyra medlemsstater utför de kontroller som krävs i fråga om överensstämmelse (för att bekräfta att olivoljan uppfyller normerna för sin kategori och har motsvarande egenskaper), förekomsten av främmande ämnen och spårbarhet för att bekräfta oljans ursprung. Mer bakgrundsinformation och närmare uppgifter om revisionens omfattning och inriktning samt revisionsmetod finns i [bilaga I](#), punkterna [09–11](#).

Vad vi konstaterade och rekommenderar

- 06** Vi konstaterade att det finns en övergripande EU-rättslig ram för överensstämmelsekontroller av olivolja, men att medlemsstaterna inte tillämpar den fullt ut. Vid överensstämmelsekontrollerna konstaterades dock fall av bristande efterlevnad. Vi konstaterade också att medlemsstaterna hittar mycket få fall där mängden främmande ämnen i olivolja överskrider de lagstadgade gränsvärdena. Det finns dock vissa brister i kontrollsystemen, främst när det gäller andra främmande ämnen än bekämpningsmedel. Vår revision visade också att det vid spårbarhetskontroller inte alltid går att identifiera en produkts ursprung.
- 07** Olivolja är starkt reglerad, och det finns en **övergripande uppsättning EU-regler** som fastställer hur medlemsstaterna ska kontrollera om en olivolja tillhör den angivna kategorin. Kontrollerna inbegriper fysikalisk-kemisk laboratorieanalys och organoleptisk bedömning av en provsmakningspanel. Medlemsstaterna ska genomföra ett minsta antal kontroller per år och planera sina kontroller på grundval av en riskanalys. De ska rapportera resultaten av sina kontroller till kommissionen och ha ett system med sanktioner och påföljder som är ändamålsenliga, proportionerliga och avskräckande (punkterna [20–24](#)).
- 08** Men **EU:s regler följs inte alltid**. Vissa av de medlemsstater som vi besökte utför färre kontroller än vad som krävs, gör ofullständiga laboratorieanalyser eller undantar delar av marknaden från sina riskanalyser. De medlemsstater vi besökte kompletterar dock EU-reglernas överensstämmelsekontroller med andra typer av kontroller. När fall av bristande efterlevnad upptäcks är de sanktioner och påföljder som tillämpas inte alltid ändamålsenliga eller avskräckande (punkterna [27–40](#)).
- 09** **Kommissionen har en ofullständig bild** av hur kontrollsystemen fungerar i medlemsstaterna. De årliga rapporterna och mötena med medlemsstaternas myndigheter säkerställer inte utbyte av all relevant information (punkterna [47–49](#)).



Rekommendation 1

Stärk kommissionens tillsyn över medlemsstaternas kontrollsystem för olivolja

Kommissionen bör stärka sin tillsyn över medlemsstaternas kontrollsystem genom att

- a) uppmana medlemsstaterna att tillhandahålla lämplig information om sina riskanalyser, vilka kontroller som utförs (både kontroller av överensstämmelse och andra inspektioner) och de sanktioner och påföljder som de tillämpar,
- b) bedöma medlemsstaternas kontrollsystem, inbegripet huruvida kontrollerna av överensstämmelse uppfyller EU:s krav,
- c) vidta lämpliga och proportionerliga åtgärder när kontrollsystemen anses vara otillräckliga.

Måldatum för genomförande: a och b 2027, c 2028.

- 10** De **rättsliga kraven för olivolja är inte tillräckligt tydliga** på viktiga områden, såsom villkoren för blandning av oljor från olika skördeår eller huruvida det är tillåtet att blanda extra jungfruoljor och jungfruoljor för försäljning som extra jungfruolja. Vi konstaterade att medlemsstaterna har olika tillvägagångssätt, och dessa val kan påverka hur olivoljan försämrats över tid (punkterna [25–26](#)).



Rekommendation 2

Förtydliga reglerna för blandning av olika jungfruoljor

Kommissionen bör förtydliga reglerna angående blandning av jungfruoljor från olika skördeår eller av olika kategorier.

Måldatum för genomförande: 2026.

- 11** **Resultaten av kontrollerna av överensstämmelse** visar att de flesta fall av bristande efterlevnad som konstateras av medlemsstaterna upptäcks genom organoleptiska bedömningar och har att göra med oljans försämring över tid. Alltför långa bäst före-datum och vissa produktionsmetoder kan bidra till denna situation (punkterna [41–46](#)).

- 12** När det gäller livsmedelssäkerhet kontrolleras olivolja för olika typer av främmande ämnen. Det finns en tydlig EU-rättslig ram för kontroll av **bekämpningsmedel** i olivolja, med ett minsta antal prover som ska analyseras vart tredje år. Medlemsstaterna utför kontroller på grundval av riskanalyser och konstaterar endast ett fåtal fall av bristande efterlevnad (punkterna [52–57](#)).
- 13** För **andra främmande ämnen än bekämpningsmedel** är kraven färre. EU har fastställt gränsvärden (som gäller för vegetabiliska oljor och fetter) för högsta tillåtna resthalter av vissa främmande ämnen, men inte av andra. Och det krävs inget minsta antal kontroller på EU-nivå. Medlemsstaterna bestämmer själva vilka främmande ämnen de kontrollerar. De medlemsstater som vi besökte dokumenterar inte alltid sina riskanalyser eller motiverar sina val. Sedan 2023 har kommissionen bedömt medlemsstaternas kontrollplaner för livsmedel av icke-animaliskt ursprung (inklusive olivolja) (punkterna [58–64](#)).
- 14** Trots att EU **importerar** olivolja i en mängd som motsvarar omkring 9 % av EU:s årliga olivoljeproduktion görs inga eller mycket begränsade kontroller av bekämpningsmedel och andra främmande ämnen i olivolja som importeras från länder utanför EU i de medlemsstater vi besökte (punkterna [65–66](#)).



Rekommendation 3

Förbättra vägledningen om kontroller av främmande ämnen i olivolja

Kommissionen bör

- a) uppmana medlemsstaterna att tillhandahålla information om sina riskanalyser, vilka främmande ämnen i olivolja som de kontrollerar och hur ofta sådana kontroller görs,
- b) kräva att medlemsstaterna uttryckligen beaktar importerad olivolja i sina riskanalyser.

Måldatum för genomförande: 2026.

- 15** Grundläggande **spårbarhet** ("ett steg bakåt och ett steg framåt") är ett allmänt krav för alla typer av livsmedel som släpps ut på EU-marknaden. Enligt handelsnormerna för extra jungfruolja och jungfruolja ska dessutom det geografiska område där oliverna skördats och där pressningsanläggningen är belägen kunna identifieras. Det finns dock **inga övergripande EU-regler eller vägledning** om hur och när spårbarhetsaspekter ska kontrolleras (punkterna [69–74](#)).



Rekommendation 4

Förtydliga och ge vägledning om kraven på spårbarhetskontroll

Kommissionen bör förtydliga och ge vägledning om

- a) vad spårbarhetskontrollerna ska omfatta,
- b) hur resultaten av spårbarhetskontrollerna ska rapporteras.

Måldatum för genomförande: 2027.

16 Medlemsstaterna **kontrollerar** i allmänhet **spårbarhetsaspekter** både i samband med livsmedelssäkerhetskontroller och vid överensstämmelsekontroller, men **i olika utsträckning**. Medlemsstater som Spanien och Italien kontrollerar ursprunget i alla led i leveranskedjan. De har elektroniska register för att dokumentera varje förflyttning av oliver eller olivolja. Syftet med dessa register är att öka insynen och minska risken för fusk (punkterna [75–80](#)).

17 För ett **provurval bestående av 24 extra jungfruoljor eller jungfruoljor** kontrollerade vi om vi kunde bekräfta ursprunget på etiketten. Vi konstaterade att detta inte var möjligt för fyra olivoljor som antingen hade sitt ursprung i mer än en medlemsstat eller som var av blandat ursprung i och utanför EU. Vårt arbete visade också hur svårt det är att spåra olivolja utanför de nationella gränserna eftersom samarbetet mellan medlemsstaterna inte alltid fungerar ändamålsenligt (punkterna [81–84](#)).



Rekommendation 5

Förbättra spårbarheten för olivolja

Kommissionen bör

- a) uppmuntra och stödja medlemsstaterna i utarbetandet av register för att dokumentera förflyttningar av oliver och olivolja,
- b) uppmuntra och stödja medlemsstaterna när det gäller att förbättra kompatibiliteten mellan de olika spårningssystemen för att underlätta gränsöverskridande spårbarhet för oliver och olivolja.

Måldatum för genomförande: 2028.

Våra iakttagelser mer i detalj

Medlemsstaterna tillämpar inte fullt ut den rättsliga ramen för överensstämmelsekontroller av olivolja

- 18** Olivolja är starkt reglerad. Den omfattas av särskild EU-lagstiftning¹ som definierar de olika kategorierna av olivolja och deras egenskaper samt fastställer detaljerade krav för att olivolja ska få släppas ut på marknaden. Syftet med dessa regler är att garantera produkternas kvalitet och bekämpa fusk. Tanken är också att de ska underlätta handeln och säkerställa lika villkor för EU:s producenter. Medlemsstaterna ansvarar för att inrätta nationella kontrollsystem och utföra kontroller för att bekräfta att olivoljan uppfyller dessa krav (*överensstämmelsekontroller*).

¹ [Förordning \(EU\) nr 1308/2013](#) om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter, [förordning \(EU\) 2022/2104](#) om handelsnormer för olivolja och [förordning \(EU\) 2022/2105](#) om fastställande av bestämmelser om kontroller av överensstämmelse av handelsnormer för olivolja och metoder för att analysera egenskaper hos olivolja.

19 Vi bedömde följande:

- Om det finns en tydlig rättslig ram för att kontrollera att olivoljor uppfyller handelsnormerna.
- Om medlemsstaterna har inrättat och tillämpar
 - ett kontrollsystem för att utföra det minsta antalet kontroller av överensstämmelse av olivolja med beaktande av en riskanalys,
 - ett system med ändamålsenliga, proportionerliga och avskräckande sanktioner och påföljder vid bristande efterlevnad när det gäller olivoljors överensstämmelse.
- Om kontrollerna av överensstämmelse är ändamålsenliga för att identifiera fall av bristande efterlevnad och deras bakomliggande orsaker.
- Om kommissionen övervakar medlemsstaternas kontrollsystem för överensstämmelsekontroller och ger stöd till medlemsstaterna.

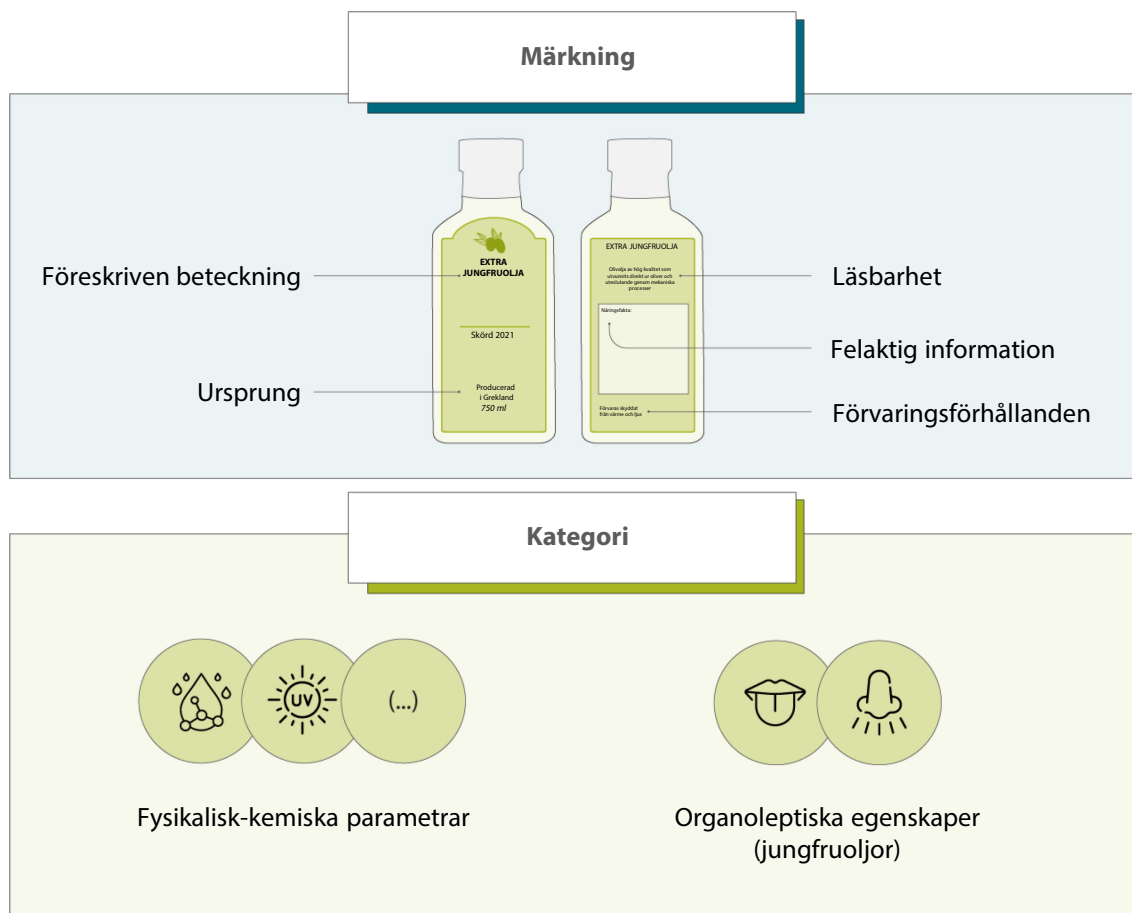
Det finns en övergripande rättslig ram för överensstämmelsekontroller av olivolja

20 Enligt EU:s regler ska medlemsstaterna genomföra ett **minsta antal överensstämmelsekontroller** som står i proportion till den volym olivolja som saluförs i deras land². Medlemsstaterna ska utföra en kontroll per 1 000 ton olivolja. Kommissionen beräknar dessa siffror varje år på grundval av officiella uppgifter om handeln (inom och utanför EU) samt uppgifter om konsumtionen av olivolja och olja av olivrestprodukter som tillhandahålls av medlemsstaterna, baserat på genomsnittet för de senaste fem åren.

21 Kontroller av olivoljans överensstämmelse ska utföras enligt väldefinierade regler. En kontroll av överensstämmelse omfattar kontroll av att i) märkningen uppfyller lagstadgade krav och att ii) oljans kategori överensstämmer med den angivna kategorin. En märkningskontroll är fullständig efter att fem specifika element har kontrollerats (se [figur 3](#)).

² Förordning (EU) 2022/2105, artikel 3.2.

Figur 3 | Element som ska kontrolleras vid en kontroll av överensstämmelse



Källa: Revisionsrätten, på grundval av förordning (EU) 2022/2105.

- 22** Enligt reglerna ska kategorin kontrolleras genom en **fysikalisk-kemisk analys** av olivoljan i ett erkänt laboratorium och en **organoleptisk bedömning** av en godkänd smakpanel (se [figur 3](#) och [ruta 1](#)). För extra jungfruolja ska 15 parametrar testas (se [bilaga II](#)). Enligt lagstiftningen kan medlemsstaterna kontrollera efterlevnaden av dessa parametrar antingen i valfri ordning (alla ska fortfarande testas) eller genom att följa den ordning som fastställs i [förordning \(EU\) 2022/2105](#) tills ett av testerna visar att oljan inte överensstämmer med den angivna kategorin. En kategorikontroll anses vara slutförd när alla egenskaper har provats eller när det konstaterats att oljan saknar någon av de förväntade egenskaperna.

Ruta 1

Smakpaneler för organoleptisk bedömning



© Yistocking, stock.adobe.com

Den organoleptiska bedömningen har varit en del av handelsnormerna för jungfruolja sedan 1991. Den regleras fullt ut genom protokoll och standarder som bestämmer smakpanelens sammansättning (inklusive utbildning och certifiering av panelmedlemmar), provberedning (t.ex. standardiserade färgade glas och en temperatur på 28 °C) och bedömningskriterier (poängsättning av positiva egenskaper (såsom fruktighet, bitterhet och skarpheit) och negativa egenskaper (såsom härsken, unken eller möjlig smak)).

Olivolja är för närvarande det enda livsmedel i EU för vilket en organoleptisk bedömning uttryckligen krävs enligt lagstiftningen.

- 23** Medlemsstaterna ska planera sina överensstämmelsekontroller på grundval av en **riskanalys**³. De kan beakta en rad olika faktorer i denna analys, såsom produkttegenskaper (t.ex. kategori, produktionsperiod, förpackningsprocesser, lagring, ursprungsland/bestämmelseland, transportmedel) men också resultat av tidigare kontroller, klagomål från konsumenter eller aktörernas egenskaper. Varje medlemsstat kan besluta vilka faktorer som ska beaktas och i vilket skede av produktions- och distributionskedjan kontrollerna ska äga rum.
- 24** Medlemsstaterna är skyldiga att lämna in en **årlig rapport** till kommissionen med detaljerade resultat från de överensstämmelsekontroller som utförts under det föregående året, med användning av den rapporteringsmall som kommissionen tillhandahåller. De måste också ha ett ändamålsenligt, proportionerligt och avskräckande **sanktions- och påföljdssystem** som är tillämpligt när bristande efterlevnad av handelsnormerna konstateras. I EU-lagstiftningen anges inte vilka faktorer som måste beaktas vid bedömningen av hur allvarlig överträdelsen är eller vid fastställandet av påföljdernas stränghet.

³ Förordning (EU) 2022/2105, artikel 3.

- 25** I [förordning \(EU\) 2022/2104](#) ges **medlemsstaterna** uttryckligen utrymme att **själva fatta beslut om en rad normer**. Det gäller bland annat fastställandet av regler för blandning av olivolja med andra vegetabiliska oljor, fastställandet av märkningskrav avseende skördeåret (se [ruta 2](#)) och om man ska tillåta förpackningsstorlekar som överskrider de gränser som anges i förordningen i fråga om storkök. Dessutom kan medlemsstaterna fastställa särskilda nationella krav (t.ex. om spårbarhet) som går utöver vad som krävs av EU.

Ruta 2

Obligatorisk angivelse av skördeåret i Italien

I Italien är det allmän praxis att buteljeringsanläggningarna anger ett bäst före-datum 12–18 månader efter buteljeringen i stället för efter krossningen, vilket kan vara vilseledande för konsumenterna. För att avhjälpa detta införde Italien 2016 ett krav på att skördeåret ska anges på etiketten när 100 % av oljan kommer från samma skörd (för extra jungfruolja och jungfruolja med italienskt ursprung som säljs i Italien).

- 26** I EU gäller övergripande rättsliga krav på olivolja, som omfattar obligatoriska organoleptiska bedömningar. Vi fann dock att medlemsstaterna har olika strategier för följande element som kan påverka hur olivoljan försämras över tid (se [ruta 3](#)):
- Blandning av oljor från olika skördeår – EU:s regler förbjuder inte blandning av oljor från olika skördeår, och aktörerna kan besluta om bäst före-datum.
 - Avsaknad av förtydliganden eller vägledning från kommissionen om huruvida blandning av extra jungfruolja och jungfruolja är tillåten för försäljning som extra jungfruolja – den nuvarande rättsliga ramen är inte tillräckligt tydlig eftersom medlemsstaterna ibland har tolkat EU:s regler på olika sätt.

Ruta 3

Olika tillvägagångssätt i medlemsstaterna

I Grekland får aktörerna blanda olivolja från två olika skördesäsonger och använda datumet för den senaste säsongen för att beräkna bäst före-datum. Det finns ingen vägledning för inspektörerna om hur man kontrollerar aktörernas metoder för att fastställa bäst före-datum.

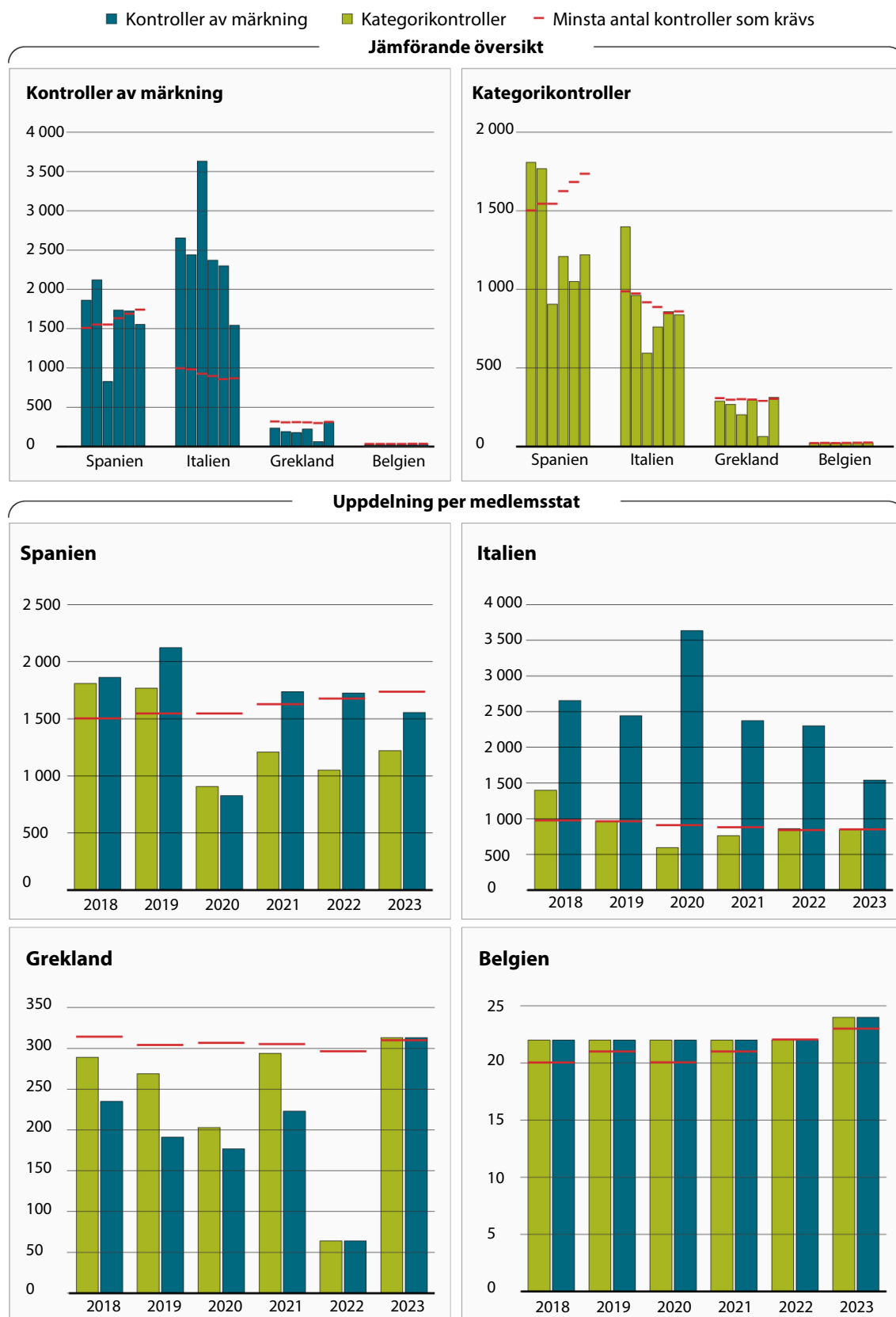
Enligt de italienska myndigheterna får en blandning av extra jungfruolja och jungfruolja saluföras som extra jungfruolja. Detta bekräftades genom en [dom från domstolen i första instans i Perugia](#) 2023, i avsaknad av ett officiellt förbud mot blandning av kategorier.

Medlemsstaterna uppfyller inte alltid alla krav

Minsta antal överensstämmelsekontroller har inte uppnåtts, men medlemsstaterna utför även andra kontroller

- 27** Medlemsstaterna måste genomföra ett minsta antal kontroller av olivolja per år (se punkt [20](#)). Vi granskade de årliga rapporter som de medlemsstater som vi besökte hade skickat till kommissionen för att bedöma om de uppfyllde detta krav.
- 28** Vi konstaterade att medlemsstaterna inte alltid utför det minsta antal kontroller som krävs (se [figur 4](#)). De italienska myndigheterna nådde upp till det minsta antalet kategorikontroller (med undantag för åren 2020 och 2021 under covid-19-pandemin) och utförde många fler märkningskontroller än vad som krävdes. Sedan 2020 har de spanska myndigheterna utfört betydligt färre kategorikontroller än vad som krävs, och de grekiska myndigheterna har systematiskt utfört färre kontroller än vad som krävs (med undantag för år 2023). Belgien har utfört det antal kontroller som krävs.

Figur 4 | Kontroller av överensstämmelse som utförts under perioden 2018–2023



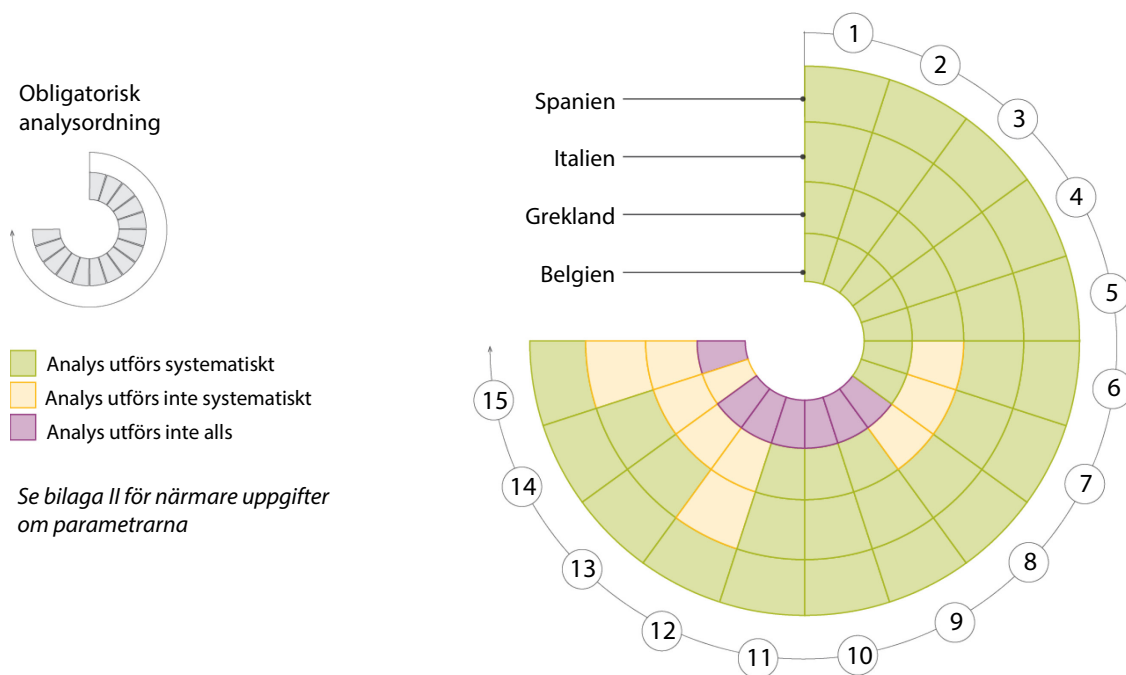
Källa: Revisionsrätten, på grundval av uppgifter som medlemsstaterna har rapporterat till kommissionen.

- 29** Medlemsstaternas myndigheter informerade oss om att de hade problem med att utföra det antal kontroller som krävdes under 2020 och 2021 (covid-19-pandemin). De hade också svårt att organisera smakpaneler. Vidare argumenterade de spanska myndigheterna för att det minsta antalet kontroller borde minskas på grund av dåliga skördar under 2022/23 och 2023/24 och att en stor del av den nationella produktionen skulle kunna täckas in tillräckligt genom att endast ett fåtal stora aktörer inspekteras. De grekiska myndigheterna rapporterade att man fortfarande har brist på personal och finansiering samt förfarandemässiga utmaningar vid upphandling av laboratorietjänster.
- 30** Även om de medlemsstater som vi besökte inte alltid uppfyller EU-lagstiftningens krav på ett minsta antal kontroller är det viktigt att notera att de utför andra typer av kontroller som kompletterar de överensstämmelsekontroller som krävs av EU. De spanska myndigheterna genomför till exempel särskilda kontrollkampanjer och kontrollerar märkning och kemiska parametrar på många exportsändningar. Italiensk polis utför många inspektioner på plats och specifika kontroller. De grekiska myndigheterna kontrollerar små och medelstora detaljhandlare samt cateringföretag för att upptäcka fusk.

Laboratorieanalyserna är inte alltid fullständiga

- 31** För att en kontroll av överensstämmelse ska anses vara fullständig måste 15 parametrar analyseras. Vi kontrollerade vilka analyser som utförs i de medlemsstater som vi besökte. Eftersom ingen av medlemsstaterna valde att utföra analyserna i enlighet med den ordning som fastställs i [förordning \(EU\) 2022/2105](#) (se punkt [22](#)), borde de systematiskt ha analyserat alla 15 parametrar.
- 32** Vi konstaterade att endast de spanska myndigheterna hade analyserat alla parametrar, trots att alla de medlemsstater som vi besökte hade rapporterat till kommissionen att de hade genomfört fullständiga kategorikontroller (se [figur 4](#)). Myndigheterna i de övriga tre medlemsstater som vi besökte hade genomfört ofullständiga kontroller eftersom de inte hade täckt in alla obligatoriska parametrar (se [figur 5](#)).

Figur 5 | I vilken utsträckning de medlemsstater som vi besökte utförde laboratorieanalyser för de 15 parametrarna



Källa: Revisionsrätten, på grundval av protokoll/avtal med laboratorier, resultat av laboratorieanalyser och riktlinjer från medlemsstaternas myndigheter.

- 33** Ofullständiga laboratorieanalyser kan leda till att fusk och produkter som inte uppfyller kraven inte upptäcks. Till exempel kan höga värden för vissa parametrar tyda på förekomst av olja av olivrestprodukter, främmande oljor eller kemiskt behandlad olja (se [bilaga II](#)).

Två av de medlemsstater som vi besökte undantar delar av marknaden från kontroller utan någon riskanalys

- 34** Medlemsstaterna måste följa de krav som fastställs i EU-lagstiftningen när det gäller antalet kontroller av olivolja, men det finns ingen skyldighet att fördela kontrollerna till olika led i produktions- och distributionskedjan (se punkt [23](#)).
- 35** De fyra medlemsstater som vi besökte utför en riskanalys när de planerar sina överensstämmelsekontroller, men i olika omfattning. De spanska och italienska myndigheterna har utvecklat riskanalyser som tar full hänsyn till relevanta kriterier (se [ruta 4](#)), men riskanalyserna i Grekland och Belgien är ganska allmänna och utelämnar potentiellt relevanta kriterier (såsom volymen och värdet av de olika olivoljor som saluförs).

Ruta 4

Exempel på hur Italien utför riskbaserade kontroller

År 2021 inrättade de italienska myndigheterna en fokusgrupp för olivoljesektorn, med stöd av det italienska institutet för tjänster för jordbruks- och livsmedelsmarknaden, där de årligen diskuterar riskfaktorer och kritiska frågor, med beaktande av den senaste ekonomiska situationen i sektorn.

Kontroller av olivolja utförs, förutom av det särskilda kontrollorganet för jordbruksbaserade livsmedel och tullmyndigheten, också av tre brottsbekämpande organ med utredningsbefogenheter (*Carabinieri*, *Guardia di Finanza* och *Corpo delle Capitanerie di Porto*).

I Italien får många inspektörer utbildning i organoleptisk bedömning och ingår i officiella smakpaneler. Det gör att de bättre kan rikta in sig på (mer riskfyllda) olivoljor vid provtagning i samband med inspektioner.

- 36** Vidare utesluter två av de medlemsstater som vi besökte vissa delar av produktions- och distributionskedjan från sina överensstämmelsekontroller utan att ha beaktat dem i riskanalysen. Till exempel utför de belgiska myndigheterna inga kontroller av onlineförsäljning, och de gör heller inga kontroller i importörernas lokaler när det gäller olivolja som importeras från länder utanför EU. De utför heller inga inspektioner för att kontrollera att handelsnormerna följs i buteljeringsskedet. De grekiska myndigheterna utför endast kontroller av överensstämmelse av olivolja som produceras i Grekland och som är avsedd för den grekiska marknaden, vilket innebär att importerad och exporterad olivolja inte omfattas av kontrollerna.
- 37** De italienska och spanska myndigheterna utför kontroller i hela leveranskedjan (industri, detaljhandel, import och export), inklusive onlineförsäljning, och täcker in olivoljor med olika ursprung. I Italien prioriterar myndigheterna förebyggande av livsmedelsbedrägerier på e-handelsplattformar.

Sanktions- och påföljdssystemen är inte alltid ändamålsenliga och avskräckande

- 38** Medlemsstaterna måste tillämpa ändamålsenliga, proportionerliga och avskräckande påföljder när handelsnormerna inte följs⁴. I händelse av fusk ska sanktionerna återspegla den ekonomiska fördelen för aktören eller en procentandel av dennes omsättning⁵. Varje medlemsstat får besluta om vilka faktorer som ska beaktas vid bedömningen av hur allvarlig överträdelsen är och vid fastställandet av påföljdernas stränghet (se punkt **24**).
- 39** I de fyra medlemsstater som vi besökte har sanktionssystemen inslag av proportionalitet: böterna beror på typen av överträdelse, företagets storlek och huruvida det rör sig om upprepade överträdelser.
- 40** Men på grundval av vår analys av ett begränsat antal fall av bristande efterlevnad fann vi brister när det gäller sanktionernas avskräckande effekt och ändamålsenlighet.
- Avskräckande effekt: I Grekland tar böterna inte hänsyn till den ekonomiska vinsten av att sälja olivolja av lägre kategorier till priset på extra jungfruolja. I Italien och Spanien (Andalusien) noterade vi exempel på god praxis – sanktionerna beror på de berörda produktkvantiteterna och på de vinster som erhållits genom den olagliga verksamheten.
 - Ändamålsenlighet: I Italien beslutas sanktionerna relativt snabbt, inom 1,2 månader. I Belgien, Spanien och Grekland tar dock förfarandena längre tid (fyra månader, fem månader respektive 14 månader). Detta hindrar ett snabbt tillbakadragande av produkterna från marknaden.

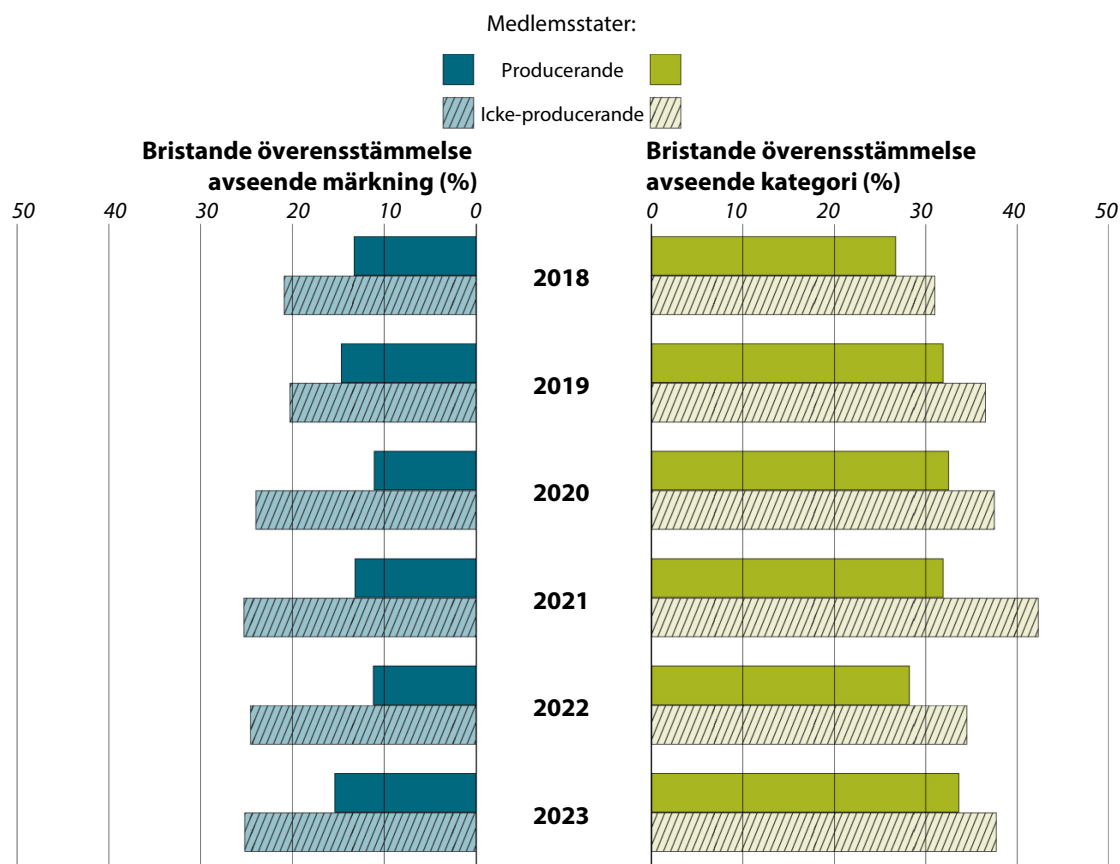
⁴ Förordning (EU) 2022/2105, artikel 13.

⁵ Förordning (EU) 2017/625, artikel 139.

De flesta fall av bristande efterlevnad som konstateras av medlemsstaterna upptäcks genom organoleptisk bedömning och rör oljans försämring över tid

41 Medlemsstaternas riskbaserade överensstämmelsekontroller leder till att många fall av bristande efterlevnad upptäcks i de olivoljor som de provtar. **Figur 6** visar i hur stor andel av kontrollerna i EU man upptäcker bristande överensstämmelse gällande märkning eller kategori. Under perioden 2018–2023 upptäcktes bristande överensstämmelse vid 14 % av kontrollerna gällande märkningen och 32 % gällande kategori. På grundval av kommissionens årliga presentation av resultaten av överensstämmelsekontrollerna i arbetsgruppen för överensstämmelsekontrollmyndigheter inom expertgruppen för jordbruksmarknader – undergruppen för jordbruksgrödor och olivolja (nedan kallad *arbetsgruppen för olivolja*) rapporterar icke-producerande medlemsstater systematiskt större andelar prover med bristande överensstämmelse, både när det gäller märkning och kategori.

Figur 6 | Andel kontroller som påvisar bristande överensstämmelse när det gäller märkning eller kategori (%)



Källa: Revisionsrätten, på grundval av uppgifter från kommissionen.

- 42** I hela EU visar 93 % av de fysikalisk-kemiska analyserna att kraven är uppfyllda, jämfört med endast 68 % av de organoleptiska bedömningarna. En organoleptisk bedömning har samma rättsliga värde som en fysikalisk-kemisk analys, men den är fortfarande subjektiv på grund av den inneboende komplexiteten i sensorisk uppfattning. Ett system med kontrollbedömningar har inrättats för att lösa kontroversiella fall. En aktör kan därigenom begära ytterligare två bedömningar som utförs av andra smakpaneler.
- 43** En ytterligare analys av orsakerna till fall av bristande överensstämmelse i fråga om kategori visade att omkring en tredjedel av fallen tydligt kunde tillskrivas en försämring av oljan över tid. Detta kan härledas från den fysikalisk-kemiska analysen och den organoleptiska bedömningen. För övriga fall av bristande efterlevnad var det inte möjligt att identifiera en specifik orsak.
- 44** Den höga andelen fall av bristande efterlevnad beror också på att medlemsstaterna inriktar sig på mer riskfyllda produkter i sina kontroller (se punkt **35**) där chansen är större att man upptäcker fall av bristande överensstämmelse. Resultaten av kontrollerna av överensstämmelse är därför inte representativa för den totala kvaliteten på olivolja på EU-marknaden och återspeglar inte den totala andelen bristande överensstämmelse för den olivolja som produceras och saluförs i EU⁶.
- 45** I samband med denna revision genomförde vi en fallstudie. I de medlemsstater som vi besökte köpte vi 28 olika olivoljor i detaljhandelsbutiker och lät testa dem – i laboratorium och av smakpaneler – för att fastställa deras egenskaper (se ***bilaga III***). Vårt produkturval byggde inte på en riskanalys. I ***ruta 5*** visas resultaten, som illustrerar typiska resultat från överensstämmelsekontroller.

⁶ Europeiska kommissionen, *Olive oil quality checks in the European Union 2024 results*.

Ruta 5

Resultat av fallstudien

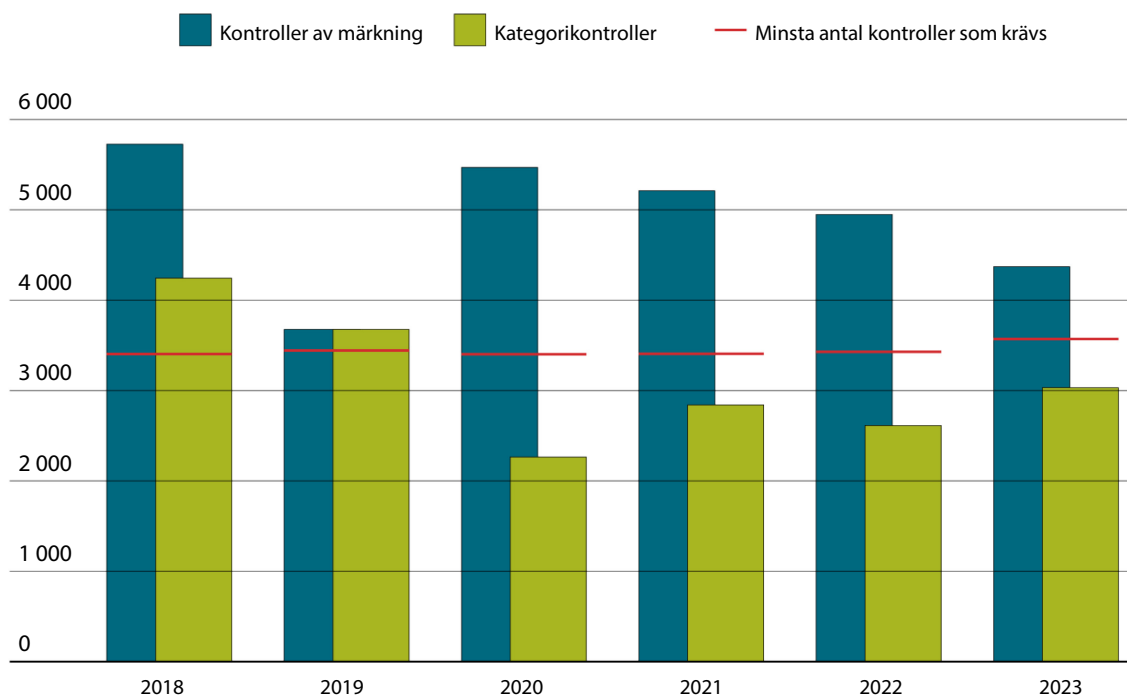
De flesta av de inköpta oljorna uppfyllde EU:s krav för kategorin på etiketten, men två gjorde inte det.

- Analysen av en extra jungfruolja visade att värdet för en parameter var för högt. Enligt laboratoriets tolkning visade detta värde, i kombination med resultaten av den organoleptiska bedömningen (som låg på gränsen mellan extra jungfruolja och jungfruolja) att oljan hade oxiderat, vilket kan ha berott på olämpliga lagringsförhållanden, och att den borde betraktas som bomolja. Detta är ett exempel på att olivolja försämras över tid, sannolikt på grund av exponering för ljus eller värme under transport eller lagring.
- För en annan extra jungfruolja låg den totala halten steroler under gränsvärdet. Detta kan hända med vissa extra jungfruljor framställda av en enda olivsort (koroneiki eller nocellara del belice). Internationella olivrådet har tagit upp detta problem och föreslagit en justering av gränsvärdet för den totala halten steroler i avvaktan på ytterligare vetenskapliga studier. Detta fall visar hur svårt det kan vara att fastställa enkla kemiska parametergränsvärden för olivoljor av olika olivsorter och med olika geografiska ursprung.

46 Resultaten av medlemsstaternas kontroller och vår fallstudie visar att olivoljans försämring över tid är ett vanligt problem. Även om lagringsinstruktioner anges på etiketten kan många aktörer längs distributionskedjan, och även konsumenterna, vara omedvetna om olivoljans känslighet för värme och ljus. Om en olja dessutom redan ligger nära gränsvärdet för sin kategori vid buteljeringen och tilldelas ett alltför långt bäst före-datum ökar sannolikheten för att dess kvalitet försämras innan den konsumeras.

Kommissionen har en ofullständig bild av medlemsstaternas kontrollsystem

- 47** Kommissionen fastställer den rättsliga ramen för handelsnormerna. Den övervakar hur ramen tillämpas och hur medlemsstaterna genomför sina överensstämmelsekontroller. Kommissionen har flera sätt att hålla sig informerad om vad som händer i medlemsstaterna:
- Medlemsstaterna ska årligen rapportera resultaten av sina överensstämmelsekontroller med hjälp av den rapporteringsmall som tillhandahålls av kommissionen.
 - Arbetsgruppen för olivolja, ett rådgivande organ som består av företrädare för EU-medlemsstaternas myndigheter, håller årliga möten om sina erfarenheter av kontrollsystemet.
 - År 2018 utförde en grupp konsulter en [studie](#) om genomförandet av överensstämmelsekontroller inom olivoljesektorn i hela EU för kommissionens räkning.
- 48** Vi konstaterade att kommissionen endast delvis har överblick över hur kontrollsystemen i medlemsstaterna fungerar. Kommissionen var till exempel inte medveten om att laborietesterna var ofullständiga i vissa medlemsstater eller att vissa medlemsstater undantar delar av marknaden från sina överensstämmelsekontroller. Kommissionen har endast delvis kännedom om hur medlemsstaternas sanktionssystem fungerar och hur sanktionerna tillämpas i praktiken. Medlemsstaternas årliga rapporter är ofta ofullständiga och de årliga mötena ger endast viss specifik information om ett fåtal medlemsstater.
- 49** De årliga rapporterna och mötena ger ingen fullständig bild av kontrollsystemen i medlemsstaterna. Medlemsstaterna behöver inte meddela kommissionen om sina riskanalyser, kontrollplaner, parametrar som analyserats i laboriet eller resultaten av de partiella eller kompletterande kontroller som utförts. Kommissionen är dock medveten om att mellan 2018 och 2023 uppnåddes gränsvärdet för minsta antal fullständiga kategorikontroller endast 2018 och 2019 (se [figur 7](#)). Detta diskuterades bilateralt med medlemsstaterna.

Figur 7 | Överensstämmelsekontroller som utförts på EU-nivå (2018–2023)

Källa: Revisionsrätten, på grundval av uppgifter från kommissionen.

EU:s kontrollsystem för förekomsten av främmande ämnen i olivolja har vissa brister

50 Olivolja är en livsmedelsprodukt och omfattas därmed av [EU:s regler för livsmedelssäkerhet](#). Här ingår bland annat hygienkrav och högsta godtagbara nivåer av främmande ämnen i livsmedel. Både olivolja som produceras i EU och olivolja som importeras till EU omfattas av dessa regler. Enligt EU-ramen ska medlemsstaterna se till att dessa regler följs genom kontroller av aktörer och livsmedel.

51 Vi bedömde om EU:s rättsliga ram för kontroll av bekämpningsmedel och andra främmande ämnen i olivolja är tydlig och om medlemsstaternas kontrollsystem fungerar väl och omfattar importerad olivolja.

EU:s kontrollsystem för bekämpningsmedelsrester i olivolja fungerar väl

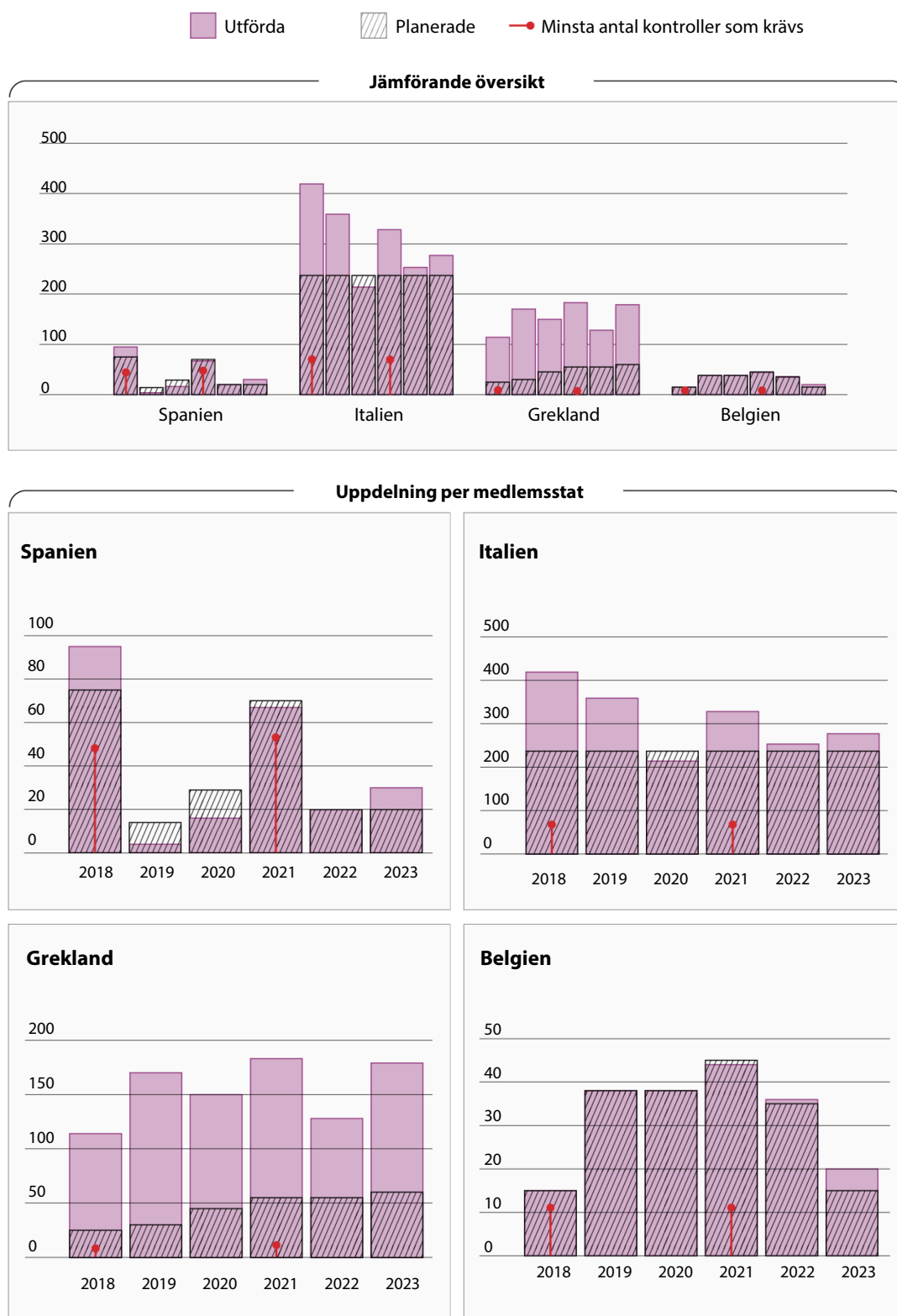
EU har en tydlig rättslig ram för rester av bekämpningsmedel

- 52** De spår som främmande ämnen lämnar i oliver eller olivolja kallas ”rester”. EU har fastställt [gränsvärden för högsta tillåtna resthalter](#) av bekämpningsmedel i livsmedel. Det är de gränsvärden som gäller enligt lagstiftningen.
- 53** EU har också inrättat ett [samordnat flerårigt kontrollprogram](#) för bekämpningsmedelsrester i livsmedel. Syftet är att se till att gränsvärdena för bekämpningsmedelsrester följs och att bedöma konsumenternas exponering för bekämpningsmedelsrester. Programmet omfattar olivolja vart tredje år, och de senaste åren för sådana kontroller var 2018, 2021 och 2024. Under dessa år var varje medlemsstat skyldig att analysera ett minsta antal olivoljeprover för att kontrollera om de innehöll bekämpningsmedelsrester.
- 54** Dessutom är medlemsstaterna skyldiga att inrätta [fleråriga nationella kontrollprogram för bekämpningsmedelsrester](#). Kontrollprogrammen ska vara riskbaserade och syfta till att bedöma konsumenternas exponering och efterlevnaden av gränsvärdena för bekämpningsmedelsrester. Medlemsstaterna ska ange vilka produkter som ska provtas, antalet prover som ska tas, vilka bekämpningsmedel som ska analyseras och de kriterier som tillämpats när programmet utarbetats.

Kontrollerna är riskbaserade och visar sällan på höga halter av bekämpningsmedel i olivolja

- 55** De medlemsstater som vi besökte har kontrollprogram för bekämpningsmedel som innebär att ett antal olivoljeprover analyseras för bekämpningsmedelsrester varje år. Utöver vad som krävs enligt EU:s samordnade fleråriga kontrollprogram planerar de in analyser av ytterligare prover (se [figur 8](#)). Tre av medlemsstaterna utför riskanalyser för att fastställa hur många prover som ska tas varje år och hur de ska fördelas mellan regioner och aktörer. Dessa medlemsstater inkluderar olivolja i riskanalyserna för bredare livsmedelskategorier (”vegetabiliska oljor” i Belgien, ”fetter och oljor och andra emulsioner” i Grekland och Spanien) och gör inga specifika riskbedömningar för olivolja. Italien gör inte någon riskanalys för kategorin ”fetter och oljor” eller specifikt för olivolja, eftersom det årliga antalet prover är fastställt [enligt lag](#) och inte uppdateras på grundval av en riskanalys.

Figur 8 | Kontroller av bekämpningsmedelsrester i olivolja – obligatoriska, planerade och utförda (2018–2023)



Anmärkning för Italien: siffrorna kan innefatta kontroller av oliver för olivoljeproduktion (primär produktion).

Anmärkning för Grekland: siffrorna innefattar kontroller av oliver för olivoljeproduktion (primär produktion).

Anmärkning för Belgien: inte alla provresultat rapporterades till kommissionen.

Källa: Revisionsrätten, på grundval av uppgifter från medlemsstaternas.

- 56** Under perioden 2018–2023 genomförde de medlemsstater som vi besökte i stort sett de kontroller som krävs med avseende på bekämpningsmedel i olivolja. Under de flesta år utförde de kontrollerna som planerat (se [figur 8](#)). Brist på personal och ekonomiska resurser samt effekterna av covid-19-pandemin kan förklara att ett lägre antal kontroller utfördes vissa år.
- 57** Resultaten från kontrollerna i medlemsstaterna visar att mellan 2018 och 2023 hade endast ett fåtal prover resthalter av bekämpningsmedel som låg över gränsvärdet: ett i Italien 2023 och nio i Grekland. I EU:s rapporter från 2019 och 2022 om bekämpningsmedelsrester i livsmedel, som offentliggjorts av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa), bekräftades detta. I allmänhet visar olivoljeanalyserna konsekvent på mycket låga nivåer av bekämpningsmedelsrester.

EU:s kontrollsystem för andra främmande ämnen än bekämpningsmedel är mindre utvecklade

EU:s rättsliga ram håller gradvis på att förbättras

- 58** Andra ämnen än bekämpningsmedel kan också kontaminera olivolja. Det kan vara giftiga kemikalier som kommer i kontakt med oljan under bearbetningen (t.ex. i samband med skörd, krossning, raffinering och, för vissa oljor, transport eller förpackning) eller som förekommer i miljön (såsom dioxiner) (se [bilaga IV](#)). Olivolja är också utsatt för förfalskning och fusk, vilket kan medföra hälsorisker (t.ex. kan lösningsmedelsrester förekomma i olja av olivrestprodukter som säljs som extra jungfruolja).
- 59** För vissa av dessa främmande ämnen har EU fastställt gränsvärden⁷ som är tillämpliga på vegetabiliska oljor och fetter, inklusive olivolja. För andra, såsom kolväten från mineralolja (MOH) och mjukgörare, finns det för närvarande inga EU-gränsvärden för livsmedel. När det gäller mjukgörare finns det [gränsvärden för specifik migration som gäller för vissa mjukgörare i material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, men inte direkt i livsmedel i sig](#) (se [ruta 6](#)).

⁷ [Förordning \(EU\) 2023/915](#) om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel och [förordning \(EG\) 1881/2006](#) om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel (inte längre i kraft sedan 24.5.2023).

Ruta 6

Kolväten från mineralolja och mjukgörare

Kolväten från mineralolja (MOH) består av ett brett spektrum av kemiska föreningar som härrör från råolja och kategoriseras i två huvudgrupper: mättade kolväten från mineralolja (MOSH) och aromatiska kolväten från mineralolja (MOAH). De kan hamna i livsmedel på flera sätt: från föroreningar i omgivningsluften, smörjmedel i maskiner, processhjälpmedel, livsmedels- eller fodertillsatser eller migration från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Olivoljans lipofila egenskaper (dvs. dess förmåga att kombineras med eller lösas upp i fett) gör den mer benägen att ackumulera MOH vid kontaminering.

År 2017 [rekommenderade kommissionen medlemsstaterna att övervaka förekomsten av MOH](#). Efter [Efsas uppdatering av riskbedömningen 2023](#) och de bekräftade hälsoriskerna med MOAH lade kommissionen i slutet av 2023 fram ett första utkast till förordning för att fastställa gränsvärden för MOAH. Efsa konstaterade att exponering via kosten för MOSH inte ger anledning till oro för någon åldersgrupp.

Mjukgörare tillsätts olika material för att göra dem mjukare och flexiblare. De kan migrera till livsmedel när material avsedda att komma i kontakt med livsmedel (t.ex. behållare tillverkade av viss plast) kommer i kontakt med livsmedel. Mjukgörare är i allmänhet fettlösliga, så det finns en risk att de kan migrera från förpackningar till feta livsmedel som olja. Med ökad kontakttid och temperatur ökar även risken för migration.

EU:s [gränsvärden för migration av vissa mjukgörare i material avsedda att komma i kontakt med livsmedel](#) är utformade för att begränsa den mängd av ett ämne som kan migrera från förpackningar eller bearbetningsutrustning till livsmedel.

60 Sedan december 2022 har medlemsstaterna upprättat egna kontrollplaner för att övervaka koncentrationen av andra främmande ämnen än bekämpningsmedel i livsmedel⁸. Fram till dess omfattade de samordnade kontrollprogrammen på EU-nivå endast vissa främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung. Från och med rapporteringsåret 2023 måste medlemsstaterna också inkludera livsmedel av icke-animaliskt ursprung i sina planer⁹. Kontrollplanen ska innehålla följande:

- a) En förteckning över kombinationer av främmande ämnen/grupper av främmande ämnen och varugrupper som ska kontrolleras, tillsammans med en motivering.
- b) En provtagningsstrategi.
- c) Kontrollfrekvens.

61 Under 2022 upprättade kommissionen en mall för hur medlemsstaterna ska utarbeta sina kontrollplaner avseende främmande ämnen och tog även fram ett [vägledningsdokument för medlemsstaterna](#). I de kontrollplaner för 2023, 2024 och 2025 som Belgien, Grekland och Italien skickade till kommissionen angavs dock inte vilka främmande ämnen som skulle kontrolleras för vilka produktgrupper. Under 2023 började kommissionen dessutom bedöma medlemsstaternas kontrollplaner för främmande ämnen, inklusive livsmedel av icke-animaliskt ursprung. Vi har inga bevis för att kommissionen har insisterat på att medlemsstaterna borde inkludera mer detaljerade uppgifter eller motiveringar.

Medlemsstaterna har med olivolja i sina kontrollplaner, men vad som har kontrollerats och varför är inte tydligt

62 De medlemsstater som vi besökte har egna kontrollplaner för andra främmande ämnen än bekämpningsmedel för den bredare livsmedelskategorin ”fetter och oljor”, där olivolja ingår. Det finns inga specifika planer för olivolja, och antalet prover och valet av främmande ämnen beror på de risker som identifierats för den bredare kategorin. De fyra medlemsstater som vi besökte gör olika val när det gäller vilka främmande ämnen som ska kontrolleras i fetter och oljor (inklusive olivolja) (se [bilaga V](#)) och när. De kontrollerar inte förekomsten av vissa främmande ämnen, såsom MOH och mjukgörare, eftersom det inte finns några EU-gränsvärden för dessa ämnen i livsmedel.

⁸ [Förordning \(EU\) 2017/625](#) om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel (*förordningen om offentlig kontroll*)

⁹ [Förordning \(EU\) 2022/932](#) om enhetliga praktiska arrangemang för offentlig kontroll av främmande ämnen i livsmedel och [förordning \(EU\) 2022/931](#) om att fastställa bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll vad gäller främmande ämnen i livsmedel.

- 63** Medlemsstaterna dokumenterar inte alltid sina riskanalyser eller motiverar sina val. De italienska kontrollplanerna för främmande ämnen innehåller inte någon ordentlig riskanalys som motiverar vilka främmande ämnen som ska kontrolleras i kategorin ”fetter och oljor”. Grekland tar specifikt upp olivolja i sina kontrollplaner, men det finns ingen dokumenterad riskanalys. I Spanien och Belgien baseras kontrollerna av främmande ämnen i olivolja på riskanalyser som utförs årligen för varje främmande ämne, på grundval av relevanta parametrar och uppgifter. Olivolja ingår vanligtvis i kategorin vegetabilisk olja och omfattas ibland av specifikt riktade kontroller.
- 64** Resultaten av medlemsstaternas kontroller visar att antalet prover med koncentrationer av främmande ämnen (andra än bekämpningsmedel) över det lagstadgade gränsvärdet är mycket litet. Mellan 2018 och 2023 gällde detta ett prov i Spanien, ett i Italien och två i Belgien. Medlemsstaterna behöver inte samla in uppgifter om förekomsten av främmande ämnen för vilka det inte finns några fastställda gränsvärden.

Olivolja som importeras från länder utanför EU kontrolleras inte systematiskt med avseende på bekämpningsmedel och andra främmande ämnen

- 65** Mängden olivolja som importeras till EU motsvarar omkring 9 % av EU:s årliga produktion av olivolja (se [bilaga I](#), punkt [03](#)). Men ingen av de medlemsstater som vi besökte beaktar uttryckligen olivolja som importeras från länder utanför EU i sina riskanalyser avseende bekämpningsmedel och andra främmande ämnen. Spanien har gjort riskbedömningar för importerade produkter via gränskontrollstationer bara sedan 2023. Landet har inte heller någon specifik riskbedömnings- eller kontrollplan för import av olivolja. I Italiens kontrollplan för import beaktas inte relevanta riskfaktorer (såsom importerade produkters kategorier och ursprung). Belgien planerar inte några kontroller av olivolja vid gränskontrollstationer, och Grekland införde sådana kontroller först 2024.
- 66** Kontroller av förekomsten av bekämpningsmedel och andra främmande ämnen i olivolja som importerats från länder utanför EU utförs antingen inte alls eller i mycket begränsad omfattning i de besökta medlemsstaterna. Italien följde inte sin plan att provta en olivoljesändning per år vid varje gränskontrollstation: under 2023 och 2024 kontrollerades inga sändningar vid de huvudsakliga införselställena för olivolja. Importen av olivolja till Spanien testas inte systematiskt med avseende på främmande ämnen. Mellan 2018 och 2023 analyserades endast tre prover för bekämpningsmedelsrester och 50 för andra främmande ämnen.

EU:s rättsliga ram och spårbarhetskontroller gör det inte alltid möjligt att identifiera en produkts ursprung

67 Spårbarhet avser möjligheten att spåra en produkt genom alla produktions-, bearbetnings- och distributionsled. Det gör att konsumenterna kan få veta var och hur oliverna skördats och bearbetats. Spårbarheten är också mycket viktig för att man ska kunna kontrollera olivoljans äkthet. Dessutom är spårbarhet avgörande när kontaminering förekommer och man måste säkerställa efterlevnad av livsmedelssäkerhetskrav.

68 Vi bedömde

- om det finns en tydlig rättslig ram och krav på spårbarhet och om kommissionen ger stöd till genomförandet av dem,
- om medlemsstaterna kontrollerar spårbarhetsaspekter både vid livsmedelssäkerhetskontroller och vid överensstämmelsekontroller,
- för ett provurval bestående av 24 olika olivoljor, om ursprungsarten på etiketten motsvarar det geografiska område där oliverna har skördats och pressningsanläggningen är belägen.

Kommissionen fastställer rättsliga krav på spårbarhet, men har inte definierat hur medlemsstaterna ska kontrollera dem

69 Olivoljans spårbarhet regleras av

- [den allmänna livsmedelsförordningen](#), enligt vilken livsmedels- och foderföretag ska kunna identifiera åtminstone den direkta leverantören av sina varor ("ett steg bakåt") samt de direkta mottagare eller kunder till vilka de har levererat varor ("ett steg framåt") – detta krav gäller inte utanför EU.
- EU:s regler om handelsnormer för olivolja som specifikt kräver att ursprungsarten ska anges, liksom att register ska föras så att ursprunget och annan information på etiketten kan bevisas¹⁰.

¹⁰ Förordning (EU) 2022/2105, artikel 5, och förordning (EU) 2022/2104, artiklarna 8 och 11.

- 70** Enligt handelsnormerna för olivolja ska ursprungsorten anges på etiketten för extra jungfruolja och jungfruolja. För olivoljor med ursprung i EU ska det vara möjligt att spåra dem tillbaka till det geografiska område där oliverna skördades och till den pressningsanläggning där de krossades. För olivoljor med ursprung utanför EU ska det vara möjligt att spåra dem tillbaka till ursprungslandet. För att uppfylla detta krav måste specifika aktörer bevara dokument och register som gör det möjligt att identifiera olivoljans ursprung och kontrollera det mot uppgifterna på etiketten.
- 71** Skördedatumet som anges i olivoljans märkning är en indikator på färskhet och kvalitet och avser det datum då oliverna skördades. Enligt EU:s regler får märkningen av extra jungfruolja och jungfruolja omfatta skördeåret endast om 100 % av innehållet kommer från samma skörd. Det ska gå att kontrollera att sådana märkningsuppgifter är korrekta via spårbarhetsdokumentationen.
- 72** Spårbarhetsaspekter måste kontrolleras som en del av den offentliga kontrollen av livsmedelssäkerhet och i samband med överensstämmelsekontrollerna av olivolja. I sin årliga rapportering till kommissionen om resultaten av överensstämmelsekontrollerna ska medlemsstaterna rapportera om ursprunget visas på etiketten på ett sätt som uppfyller EU:s krav. Medlemsstaterna är inte skyldiga att uttryckligen rapportera om resultaten av spårbarhetskontrollerna.
- 73** I EU-lagstiftningen anges inte hur eller när spårbarhetsaspekter (t.ex. ursprungsort och massbalans) ska kontrolleras. Kommissionen har inte heller utfärdat någon vägledning. Vi konstaterade att medlemsstaternas tolkning av spårbarhetskraven skiljer sig åt. Det har lett till att vissa medlemsstater har utvecklat sina egna metoder och använder olika strategier för att kontrollera spårbarheten (se punkterna [75–80](#) och [ruta 7](#)).
- 74** Två av de fyra medlemsstater som vi besökte antar egna regler för att uppfylla EU:s spårbarhetskrav, till exempel
- obligatorisk registrering i det nationella elektroniska registret för varje förflyttning av olivolja (Spanien och Italien),
 - obligatorisk uppgift om skördeår för olivolja som produceras och säljs i Italien (se även [ruta 2](#)).
 - obligatorisk ursprungsangivelse för olivolja i bulk som hålls i lager och ännu inte har kategoriserats (Italien).

Medlemsstaternas kontroller av olivolja omfattar spårbarhet, men kontrollnivån varierar

- 75** De medlemsstater som vi besökte inkluderar i allmänhet spårbarhet i sina **kontroller av livsmedelssäkerhet** hos olivoljeaktörer. Alla fyra kontrollerar om aktören har infört spårbarhetssystem/register. Tre medlemsstater kontrollerar systematiskt spårbarhet vid sina kontroller av livsmedelssäkerhet, medan det i Italien är inspektören som avgör detta.
- 76** Vi konstaterade att medlemsstaterna har olika tillvägagångssätt när de utför spårbarhetskontroller.
- De grekiska myndigheterna utför gemensamma kontroller av livsmedelssäkerhet och överensstämmelse, där spårbarhetskontrollen begränsas till att kontrollera den primära leverantören ("ett steg bakåt").
 - Italien följer såsom krävs strategin "ett steg bakåt, ett steg framåt" vid kontroller av livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Inspektionerna är inriktade på avgående produkter, och man kontrollerar ursprunget för den olivolja som anges på etiketten mot den dokumentation som finns tillgänglig i aktörens lokaler.
 - I Spanien och Belgien går spårbarhetskontrollerna för livsmedelssäkerhet utöver vad som krävs enligt EU-lagstiftningen. De kontrollerar om produkterna kan spåras genom hela leveranskedjan och granskar spårbarhetsdokumentationen för både inkommande och avgående produkter.
- 77** Vid **kontroller av överensstämmelse** med handelsnormerna för extra jungfruolja och jungfruolja är det framför allt kravet på angivelse av ursprungsort som ska kontrolleras (se punkt [70](#)). För att uppfylla detta krav måste olivoljeaktörer vars namn anges på etiketten kunna spåra produkten tillbaka till det ursprung som anges på etiketten. Vi konstaterade att två av de fyra medlemsstater som vi besökte inte systematiskt kontrollerar om det ursprung som anges på etiketten är korrekt.
- 78** I Spanien och Italien är kontrollen av olivoljans ursprung en av de viktigaste komponenterna i överensstämmelsekontroller i alla led i leveranskedjan. Aktörerna i båda medlemsstaterna är skyldiga att ha system och förfaranden för spårbarhet och måste registrera varje förflyttning av olivolja (och i vissa regioner även oliver) i ett elektroniskt register (se [ruta 7](#)) som kontrolleras vid inspektioner. Detta går utöver EU:s krav. Registren syftar till att öka insynen och minska risken för fusk. Med hjälp av registren kan myndigheterna utföra noggranna spårbarhetskontroller vid inspektion av aktörer och spåra produkterna tillbaka till olivodlarna och de markområden där oliverna odlades.

Ruta 7

Olivoljeregister i Spanien och Italien

Italien och Spanien har nationella register där alla aktörer är skyldiga att registrera alla interna (inom samma anläggning) och externa (transporterade) förflyttningar av olivolja.

I Spanien måste interna förflyttningar registreras **i realtid** och externa förflyttningar **i förväg** (systemet genererar det transportdokument som följer med oljan). I Italien måste aktörerna registrera varje förflyttning **inom sex dagar** från överföringen.

I Spanien måste importen av olivolja från EU och länder utanför EU registreras av den slutliga mottagaren **innan** oljan kommer in på det nationella territoriet, medan detta i Italien görs först **efter** det att oljan för första gången har lossats på italiensk mark av en aktör.

79 I Grekland och Belgien är kontrollerna av ursprungsarten inte lika omfattande. I Grekland kontrolleras och spåras ursprungsarten för **produkter med geografiska beteckningar**, eller ekologiska produkter, tillbaka till olivodlaren. För extra jungfruolja och jungfruolja följer spårbarhetskontrollerna metoden "ett steg bakåt" (se punkt **76**). Kontroller på detaljhandelsnivå omfattar inte verifiering av att ursprungsarten är korrekt. Vid tidpunkten för revisionen förklarade Grekland att man arbetade med ett digitalt system för obligatorisk deklaration av uppgifter om oliver och olivolja (t.ex. om skörd, produktion, bearbetning, handel och lager av olivolja). Myndigheterna i Belgien kontrollerar inte riktigheten i den ursprungsort som anges på etiketten.

80 En viktig del av spårbarhetskontrollen är massbalansen, där man tittar på korrelationen mellan inkommande och avgående varor samt lagerhållningen på plats. Bestämningen av massbalansen bidrar till att förebygga fusk och säkerställa kvalitet. Vi konstaterade att av de fyra medlemsstater som vi besökte är det endast Spanien och Italien som systematiskt kontrollerar massbalansen i samband med sina överensstämmelsekontroller av olivolja.

Resultat av fallstudiens spårbarhetskontroll: vissa olivoljor kunde inte spåras bakåt

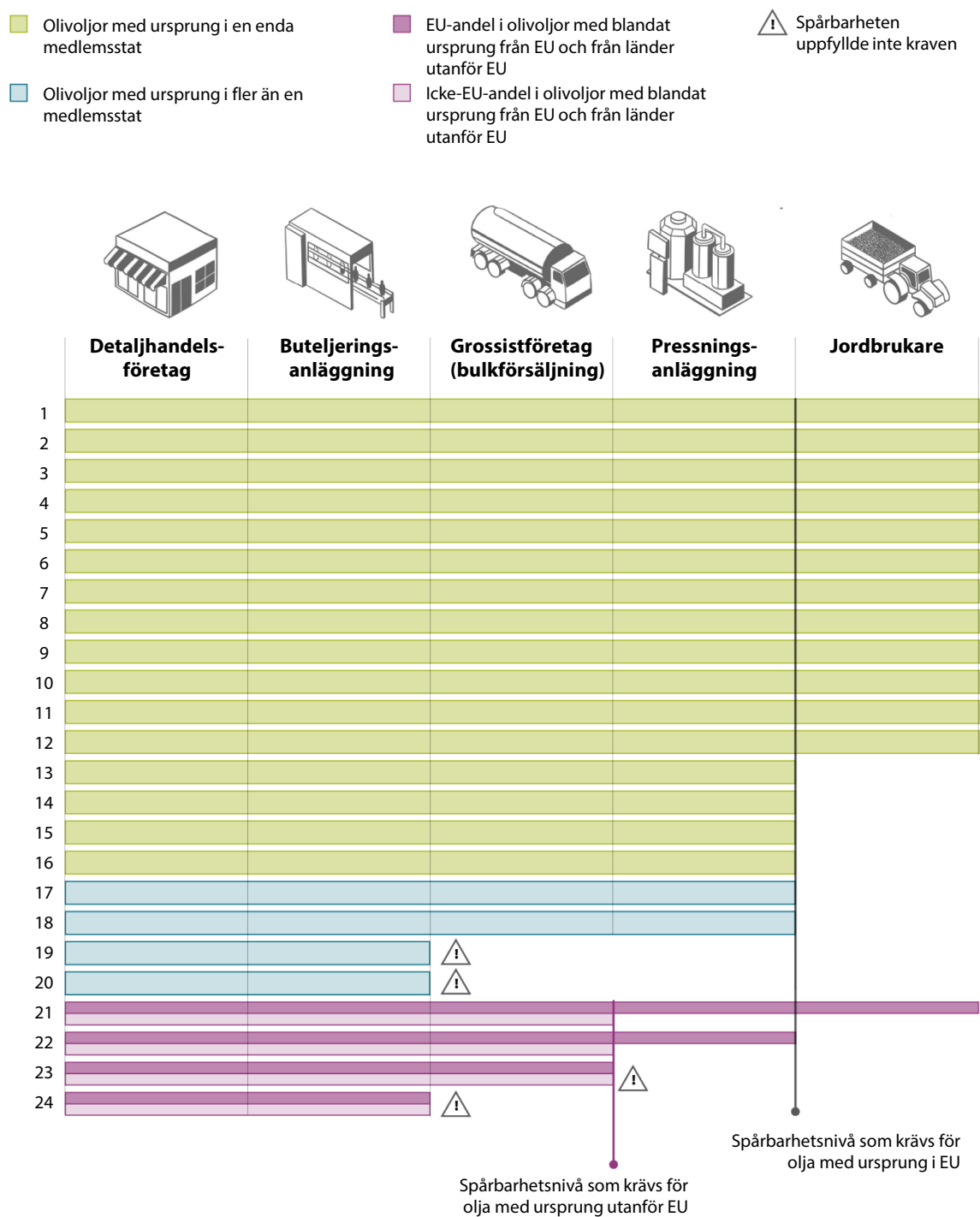
81 Vi bad de behöriga myndigheterna i de fyra medlemsstater som vi besökte att göra en spårbarhetsundersökning för de 28 olika olivoljor som köpts in för fallstudien (se **bilaga III**) och förse oss med spårbarhetsdokumentation så att vi skulle kunna spåra varje olivolja genom alla produktionsled (buteljeringsanläggning, pressningsanläggning, olivodlare).

82 Vårt provurval bestod av 24 extra jungfruoljor eller jungfruoljor och fyra raffinerade olivoljor. Enligt EU:s handelsnormer för olivolja måste ursprungsarten på etiketten på extra jungfruolja och jungfruolja motsvara det geografiska område där oliverna skördats och pressats (se punkt [70](#)).

83 För de 24 olivoljorna med obligatorisk angivelse av ursprungsort gav spårbarhetsundersökningen följande resultat (se även [figur 9](#)):

- Alla 16 olivoljor som producerats i en och samma medlemsstat kunde spåras tillbaka till det geografiska område där oliverna hade skördats och pressats i enlighet med förordningen – fyra kunde spåras till pressningsanläggningarna och tolv även tillbaka till odlarna.
- Två av de fyra olivoljorna med ursprung i EU (från flera medlemsstater) kunde inte spåras tillbaka till det geografiska område där oliverna hade skördats och pressats.
- Två av de fyra olivoljorna med blandat ursprung från länder i och utanför EU uppfyllde inte spårbarhetskraven, den ena när det gällde delen från länder utanför EU och den andra för såväl delen från EU som delen från länder utanför EU.

Figur 9 | Resultat av spårbarhetskontrollen, indelat efter olivoljans ursprung, för de 24 olika olivoljor för vilka ursprungsmärkning var obligatorisk

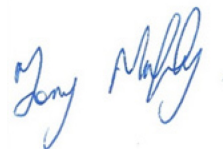


Källa: Revisionsrätten, på grundval av resultaten av fallstudien.

84 Resultaten avslöjar brister i spårbarheten för olivolja i EU. Med hänvisning till handelsnormerna kunde vi inte bekräfta ursprungsarten på etiketten för fyra av de 24 olivoljorna med obligatorisk ursprungsmärkning. Dessutom visade kontrollen av spårbarhetskraven för livsmedelssäkerhet (se punkt 69) att endast hälften av oljorna fullt ut kunde spåras tillbaka till odlarnivå med hjälp av "ett steg bakåt"-metoden, och samarbetet mellan de behöriga myndigheterna när det gäller olivolja med ursprung i mer än en EU-medlemsstat är inte alltid ändamålsenligt. Det beror på att de inte fullt ut kunde spåra någon av olivoljorna tillbaka till odlarnivå utanför sina nationella gränser.

Denna rapport antogs av revisionsrättens avdelning I, med ledamoten Joëlle Elvinger som ordförande, vid dess sammanträde i Luxemburg den 12 november 2025.

För revisionsrätten



Tony Murphy
ordförande

Bilagor

Bilaga I – Om revisionen

- 01** EU är världens ledande producent och konsument av olivolja (61 % respektive 45 % av världens totala produktion och konsumtion¹) och dess ledande exportör (65 %²). Olivolja produceras i nio EU-länder: Spanien, Italien, Grekland, Portugal, Frankrike, Slovenien, Kroatien, Cypern och Malta. EU:s olivoljeproduktion är främst koncentrerad till bara fyra medlemsstater, som står för 99 % av den totala produktionen: Spanien (60 %), Italien (17 %), Grekland (14 %) och Portugal (8 %). Under 2022/2023 användes cirka 4,7 miljoner hektar för odling av olivträd för olja³. Olivolja från EU är en högvärdig produkt på den externa marknaden. Under regleringsåret 2023/2024 hade EU en positiv handelsbalans för olivolja på omkring 4,4 miljarder euro⁴.
- 02** I EU-lagstiftningen⁵ definieras åtta olika kategorier av olivolja (se [figur 1](#)), varav fyra får säljas till konsumenter. Kategorierna baseras på hur oljan utvinns och på vissa av dess egenskaper, såsom syrahalt. Jungfruoljor framställs direkt av oliver, uteslutande på mekanisk väg eller med andra fysikaliska metoder. Raffinerad olivolja genomgår olika fysikaliska eller kemiska processer som ändrar vissa egenskaper (vanligtvis smak, lukt och färg). Olja av olivrestprodukter utvinns ur olivpressmassa efter den första pressningen med användning av lösningsmedel.

¹ Europeiska kommissionen, "Dashboard: olive oil", genomsnitt för skördeåren 2019/2020–2023/2024.

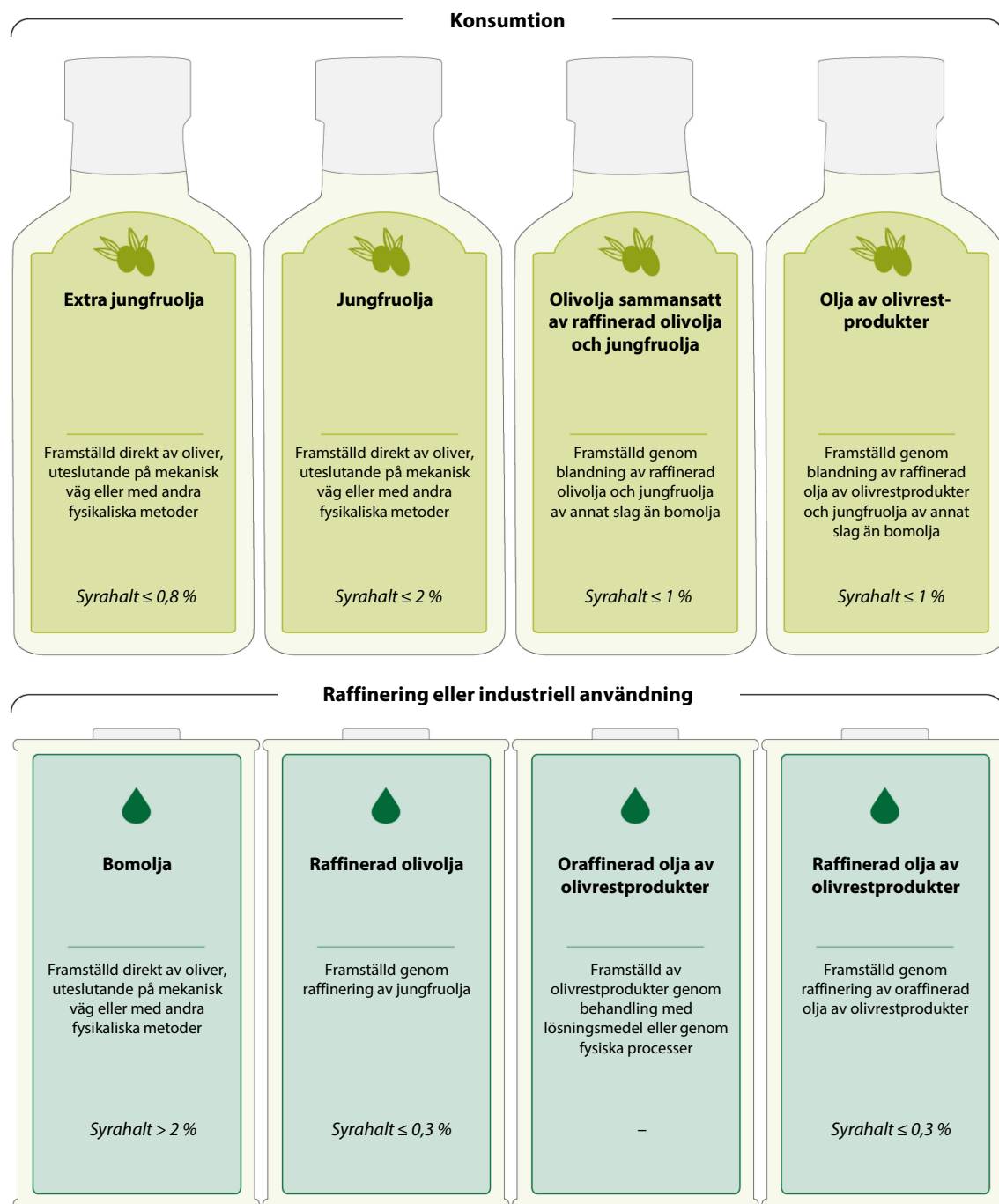
² Europeiska kommissionen, "Olivolja – En översikt över produktionen och saluföringen av olivolja i EU".

³ Europeiska kommissionen, "Olive oil short-term outlook".

⁴ Europeiska kommissionen, "Dashboard: olive oil".

⁵ Förordning (EU) nr 1308/2013, bilaga I, del VII.

Figur 1 | Kategorier av olivolja



Källa: Revisionsrätten, på grundval av EU-lagstiftning och Europeiska kommissionens faktablad om olivolja, bilden inspirerad av OLEUM-projektet.

03 EU exporterar motsvarande cirka 38 % av sin årliga olivoljeproduktion och importerar motsvarande cirka 9 %⁶, varav mer än hälften återexporteras. De största importörerna och exportörerna är Spanien (57 % av EU:s import och 56 % av EU:s export) och Italien (33 % av importen och 29 % av exporten)⁷. Tunisien är den största exportören till EU (75 % av den volym som importerades mellan skördeåren 2019/2020 och 2023/2024), därefter kommer Turkiet (7,8 %), Argentina (3,9 %) och Marocko (3,5 %)⁸. EU importerar främst extra jungfruolja, följt av bomolja. USA är den största importören av olivolja från EU⁹.

Politisk ram

04 Olivolja är starkt reglerad. För att garantera ett starkt konsumentskydd har EU infört ett kontrollsystem som ska se till att den olivolja som konsumenterna kan köpa i EU är äkta och säkra och att dess ursprung är spårbart. Äkta olivolja har inte blandats med något annat än olivolja och har en kvalitet och renhet som överensstämmer med den kategori under vilken den säljs.

05 Olivolja omfattas av specifik lagstiftning med krav som rör saluföring och spårbarhet:

- [Förordning \(EU\) nr 1308/2013](#) där de olika kategorierna av olivolja definieras.
- [Förordning \(EU\) 2022/2104](#) om handelsnormer, där särskilda krav fastställs avseende märkning, förpackning och spårbarhet.
- [Förordning \(EU\) 2022/2105](#) om kontroller av överensstämmelse, där det fastställs hur dessa normer ska upprätthållas av medlemsstaterna.

⁶ Europeiska kommissionen, [Comext-databasen](#), genomsnitt för skördeåren 2019/2020–2023/2024.

⁷ Europeiska kommissionen, ["Olive oil and table olives trade"](#), genomsnitt för skördeåren 2019/2020–2023/2024.

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

⁹ Europeiska kommissionen, ["Olive oil and table olives trade"](#).

- 06** Olivolja omfattas också av EU:s krav på livsmedelssäkerhet¹⁰ och därmed av EU:s harmoniserade ramar för offentlig kontroll av livsmedel¹¹. För att få släppas ut på den europeiska marknaden måste importerad olivolja uppfylla EU:s regler om livsmedelssäkerhet och handelsnormer för olivolja. Import av olivolja på flaska måste också följa gällande regler för märkning och förpackning¹². Importen måste genomgå riskbaserade kontroller av överensstämmelse och offentliga kontroller, antingen vid gränskontrollstationer eller i senare led (t.ex. lagring, bearbetning, tappning eller detaljhandel).

Roller och ansvarsområden

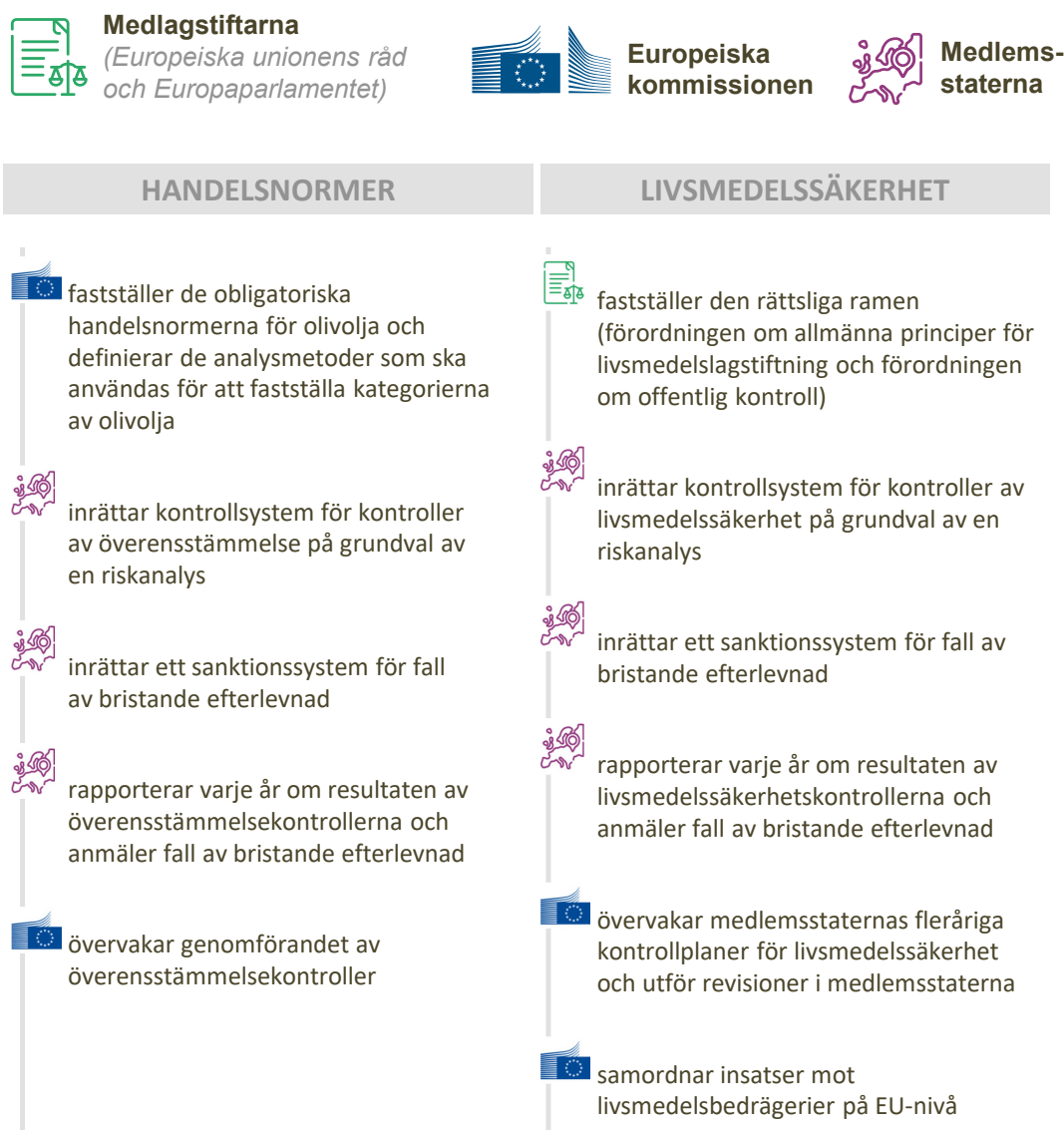
- 07** Kommissionens och medlemsstaternas roller och ansvarsområden när det gäller kontrollsystemen för olivolja förklaras i *figur 2*. Kommissionens generaldirektorat för jordbruk och landsbygdsutveckling (GD Jordbruk och landsbygdsutveckling) ansvarar för de aspekter som rör handelsnormerna, medan generaldirektoratet för hälsa och livsmedelssäkerhet (GD Hälsa och livsmedelssäkerhet) ansvarar för de aspekter som rör livsmedelssäkerhet.

¹⁰ Förordning (EG) nr 178/2002.

¹¹ Förordning (EU) 2017/625.

¹² Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Figur 2 | Roller och ansvarsområden när det gäller kontrollsystem för olivolja i EU



Källa: Revisionsrätten.

- 08** [Förordning \(EU\) 2022/2104](#) ger medlemsstaterna viss flexibilitet att fastställa specifika normer, t.ex. om de ska förbjuda blandning av olivolja med andra vegetabiliska oljor, om de ska tillåta förpackningsstorlekar som överskrider de gränser som fastställs i förordningen eller om de ska fastställa regler för angivande av skördeår. Kommissionen övervakar hur dessa nationella regler genomförs. Dessutom har vissa medlemsstater, såsom Spanien och Italien, fastställt egna nationella regler (t.ex. för spårbarhet) som går utöver EU:s krav.

Revisionens omfattning och inriktning samt revisionsmetod

- 09** Vi granskade de kontrollsystem som införts av medlemsstaterna och kommissionen för att säkerställa att olivolja som säljs i EU är äkta (motsvarar angiven olivoljekategori), säker att konsumera och kan spåras tillbaka till sitt ursprung. Vi bedömde om medlemsstaterna har ändamålsenliga kontroll- och sanktionssystem för att se till att olivoljan uppfyller handelsnormerna och för att kontrollera förekomsten av främmande ämnen samt spårbarhet. Vi bedömde också om kommissionen övervakar medlemsstaternas kontrollsystem och ger stöd. Revisionen omfattade inte alla märkningskrav för olivolja, såsom näringsvärde, och inte heller specifika spårbarhetskrav för ekologisk olivolja.
- 10** Revisionen omfattade perioden 2018–2023. Men när så var möjligt använde vi den senaste tillgängliga informationen. Vi hade möten med kommissionen (GD Hälsa och livsmedelssäkerhet och GD Jordbruk och landsbygdsutveckling) och intervjuade relevanta myndigheter i Belgien, Grekland, Spanien och Italien. Vi valde ut dessa medlemsstater eftersom Grekland, Spanien och Italien står för omkring 91 % av EU:s olivoljeproduktion. Bland de icke-producerande länderna är Belgien den största exportören av olivolja från EU och den största importören av olivolja från länder utanför EU¹³. Vi hämtade granskningsbevis från olika källor, såsom framgår av [figur 3](#).

Figur 3 | Arbete som utförts



Dokumentgranskning av EU-förordningar, kommissionens riktlinjer och rapporter, revisionsrapporter, expert- och kommittédokument samt anmälningar om bristande efterlevnad i kommissionen databas



Intervjuer med företrädare för kommissionen och medlemsstaternas myndigheter



Dokumentgranskning av nationella/regionala regler, kontrollplaner och rapporter från de medlemsstater vi besökte



Observation av kontroller på plats hos olivoljeaktörer som utfördes av behöriga myndigheter i de besökta medlemsstaterna

Källa: Revisionsrätten.

¹³ Europeiska kommissionen, "Olive oil and table olives trade".

- 11** Dessutom genomförde vi en fallstudie för att få fram ytterligare och direkta bevis på hur väl den olivolja som säljs till konsumenterna uppfyller normerna. Vi köpte in 28 olika olivoljor – sju i var och en av de medlemsstater som vi besökte under revisionen – och lät ett oberoende laboratorium prova dem med avseende på alla de egenskaper som anges i [förordning \(EU\) 2022/2104](#) (se [bilaga III](#)). Vi bad också de behöriga myndigheterna att förse oss med spårbarhetsdokumentation för dessa olivoljor, för att kontrollera om det gick att spåra olivoljan till dess ursprung.

Bilaga II – Översikt över relevanta kvalitets- och renhetsparametrar för extra jungfruolja och analysmetoder

I tabellen nedan anges parametrarna i den ordning de ska testas (om denna ordning inte följs måste alla parametrar testas). Så snart ett av resultaten visar att oljan inte överensstämmer med den angivna kategorin kan provningen avbrytas.

Nr	Parameter	Typ av parameter	Skäl till att prova denna parameter	Internationella olivrådets metod
1	Syrhalt (%)	Kvalitet	En indikator på olivernas kvalitet: om oliverna är skadade, övermogna eller inte bearbetas omedelbart efter skörden ökar syrehalten	COI/T.20/Doc. No 34 (<i>Determination of free fatty acids, cold method</i>)
2	Peroxidal (mEq O ₂ /kg)	Kvalitet	Anger oxidationsgraden (oljans konserveringstillstånd)	COI/T.20/Doc. No 35 (<i>Determination of peroxide value</i>)
3	UV-spektrofotometri (K268 eller K270)	Kvalitet	Bestämmer graden av försämring: ju längre en olivolja har lagrats desto högre UV-absorption och lägre kvalitet	COI/T.20/Doc. No 19 (<i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>)
4	UV-spektrofotometri (ΔK)	Kvalitet		
5	UV-spektrofotometri (K232)	Kvalitet		
6	Organoleptisk bedömning	Kvalitet	Gör det möjligt att upptäcka vissa negativa attribut och mäta intensiteten hos positiva attribut (fruktighet, bitterhet och skarphet).	COI/T.20/Doc. No 15 (<i>Sensory analysis of olive oil – Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil</i>) – med undantag för punkterna 4.4 och 10.4

Nr	Parameter	Typ av parameter	Skäl till att prova denna parameter	Internationella olivrådets metod
7	Fettsyraetylestrar (mg/kg)	Kvalitet	En indikator på jäsning av oliverna före oljeutvinning	COI/T.20/Doc. No 33 (<i>Determination of fatty acid methyl esters by gas chromatography</i>)
8	Stigmastadiener (mg/kg)	Renhet	Används för att upptäcka om olivolja har raffinerats	COI/T.20/Doc. No 11 (<i>Determination of stigmastadienes in vegetable oils</i>)
9	Transisomerer av fettsyror (%)	Renhet	Den används för att upptäcka om olivolja har raffinerats eller om den har blandats med andra oljor som har raffinerats eller hydrerats.	COI/T.20/Doc. No 33 (<i>Determination of fatty acid methyl esters by gas chromatography</i>)
10	Fettsyra-sammansättning	Renhet	Används för att upptäcka om en annan olja än olivolja har raffinerats	
11	Δ ECN42	Renhet	Används för att kontrollera om fröolja har tillsatts	COI/T.20/Doc. No 20 (<i>Determination of the difference between actual and theoretical content of triacylglycerols with ECN 42</i>)
12	Steroler: sammansättning och totalhalt	Renhet	Används för att flagga oljor som innehåller främmande oljor (dvs. inte från oliver)	COI/T.20/Doc. No 26 (<i>Determination of the composition and content of sterols, triterpenic dialcohols and aliphatic alcohols by capillary gas chromatography</i>)
13	Erytrodiol och uvaol (%)	Renhet	Avgör om olivrestprodukter har använts	
14	Vaxer (mg/kg) C42+C44+C46	Renhet	Avgör om olivrestprodukter har använts	COI/T.20/Doc. No 28 (<i>Determination of the content of waxes and fatty acid ethyl esters by capillary gas chromatography</i>)

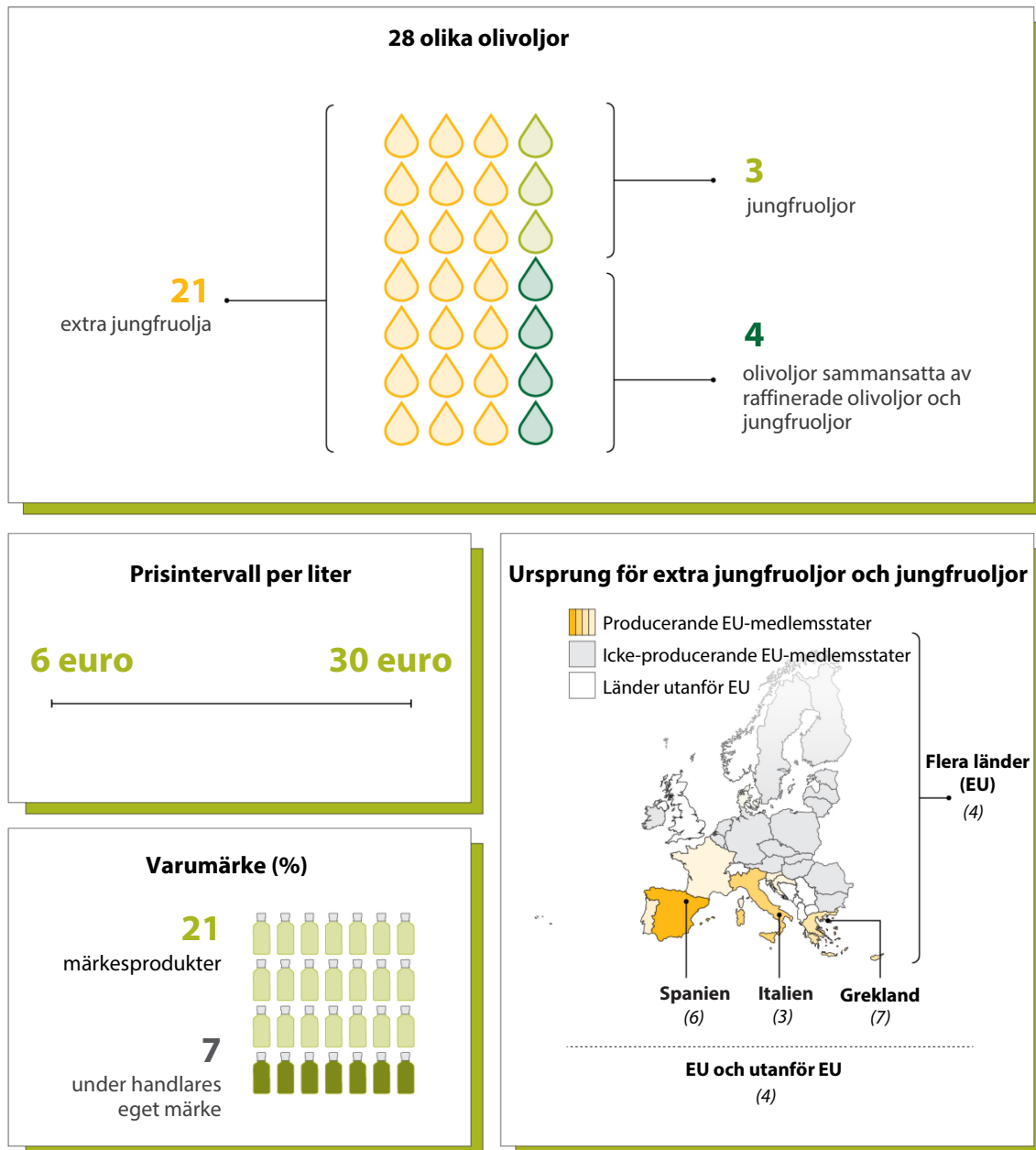
Nr	Parameter	Typ av parameter	Skäl till att prova denna parameter	Internationella olivrådets metod
15	2-glyceril-monopalmitat (%)	Renhet	Mäter förfalskning med andra typer av olja, t.ex. palmolja eller andra vegetabiliska oljor, eller anger graden av bearbetning av oljan (raffinering eller höga temperaturer).	COI/T.20/Doc. No 23 (<i>Determination of the percentage of 2-glyceril monopalmitate</i>)

Källa: Revisionsrätten, på grundval av bilagorna I och III till [förordning \(EU\) 2022/2105](#), och presentationer från medlemsstaterna vid möten i arbetsgruppen för olivolja.

Bilaga III – Fallstudie

I var och en av de medlemsstater som vi besökte köpte vi sju olika olivoljor i två detaljhandelsbutiker och lät genomgå laboratorieanalys och organoleptisk bedömning för att fastställa deras egenskaper. Vi valde ut olivoljor från flera kategorier och med olika ursprung (om sådana fanns tillgängliga), inbegripet både märkesprodukter och produkter som säljs under återförsäljarens eget varumärke, alla från samma skördeår (2023/2024) (se [figur 1](#)). Urvalet baserades därför inte på en riskanalys, men vi undvek flaskor som utsatts för förhållanden som kan försämra kvaliteten, såsom värme och ljus. Vi skickade flaskorna med en temperaturkontrollerad transport till ett laboratorium i en EU-medlemsstat som inte ingick i revisionen. Laboratoriet, som erkänts av Internationella olivrådet, genomförde de fysikalisk-kemiska analyserna och organoleptiska bedömningarna för att fastställa olivoljornas egenskaper.

Figur 1 | Fallstudie – egenskaper hos inköpta olivoljor



Källa: Revisionsrätten.

Bilaga IV Potentiella kontamineringskällor för främmande ämnen i olivolja

Främmande ämne	Potentiell kontamineringskälla
Bekämpningsmedelsrester	Bekämpningsmedel som används av olivodlare för att förebygga eller bekämpa sjukdomar (t.ex. svampar eller bakterier) eller för att hantera insekter och andra skadedjur som kan skada olivträden och minska avkastningen (t.ex. olivfruktfluga eller askbarkmott)
Polycykliska aromatiska kolväten	Kontaminering av olivernas skal genom miljöfaktorer (damm och partiklar från rök och luftföroreningar) Kontaminering av olivoljan genom utsläpp av förbränningsgaser under utvinningsprocessen
Tungmetaller (bly, kadmium, kvicksilver)	Mark och luft som har förorenats med tungmetaller på grund av industrialisering Bekämpningsmedel eller gödselmedel
Dioxiner	Användning av vissa herbicider och bekämpningsmedel kan leda till dioxinbildning Dioxiner är biprodukter från förbränning och andra industriella processer.
Polyklorerade bifenyl (PCB)	PCB användes i stor utsträckning i industriprodukter (t.ex. smörjmedel, färger och ytbeläggningar) tills de förbjöds i de flesta länder på 1980-talet. De är mycket långlivade i miljön, och olivträden kan absorbera dessa främmande ämnen från mark och vatten.
Glycidylestrar och 2- och 3-MCPD-estrar	Dessa värmeinducerade föroreningar uppstår när vegetabiliska oljor raffinerar vid höga temperaturer.
Kolväten från mineralolja (MOSH/MOAH)	Kolväten från mineralolja kan komma från olika källor, bland annat smörjmedel som används i maskiner för livsmedelsbearbetning, förpackningsmaterial och föroreningar i omgivningsluften.
Mjukgörare	Förpackningar eller andra material avsedda att komma i kontakt med livsmedel till vilka mjukgörare har tillsatts för att göra materialet mer flexibelt, motståndskraftigt och lättare att hantera
Mykotoxiner	Felaktigt lagrade oliver (t.ex. under varma och fuktiga förhållanden) kan utveckla mögel som kan producera mykotoxiner Mykotoxiner är giftiga föreningar som produceras av vissa typer av svampar

Främmande ämne	Potentiell kontamineringskälla
Erukasyra	Erukasyra förekommer naturligt i rapsolja och senapsolja och anses vara skadlig om den konsumeras i stora mängder Den kan hamna i olivolja genom korskontaminering (om olivolja bearbetas eller lagras i anläggningar som även hanterar oljor med hög halt av erukasyra) eller förfalskning (blandning med andra oljor än olivolja).

Källa: Europeiska revisionsrätten, på grundval av en litteraturgenomgång.

Bilaga V – Främmande ämnen som medlemsstaterna beaktar i sina kontrollplaner för kategorin ”fetter och oljor”

	Spanien	Italien	Grekland	Belgien
Polycykliska aromatiska kolväten	X	X	X	X
Dioxiner och polyklorerade bifenyler	X	X	X	X
Glycidylestrar och 2- och 3-MCPD-estrar	X	X	X	
Erukasyra	X	X		
Tungmetaller (bly, kadmium, kvicksilver)	X	X		X
Mykotoxiner	X			

Källa: Revisionsrätten, på grundval av medlemsstaternas provtagningsplaner för 2018–2023.

Förkortningar

Efsa	Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet
MOAH	aromatiska kolväten från mineralolja
MOH	kolväten från mineralolja
MOSH	mättade kolväten från mineralolja
MRL-värde	gränsvärde för högsta tillåtna resthalter

Ordförklaringar

fysikalisk-kemiska parametrar	laboratorietester för att fastställa värden för en uppsättning fysikaliska och kemiska egenskaper hos olivolja.
organoleptisk bedömning	officiell metod för att upptäcka, mäta och beskriva de positiva och negativa egenskaperna hos en olivolja med hjälp av mänskliga sinnen (smak och doft).
överensstämmelsekontroll av olivolja	kontroll för att bekräfta att en olivolja uppfyller kraven enligt EU:s regler om kategorisering och saluföring.

Kommissionens svar

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

Tidslinje

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

Vi som arbetat med revisionen

I revisionsrättens särskilda rapporter redovisar vi resultatet av våra revisioner av EU:s politik och program eller av förvaltningsteman som är kopplade till specifika budgetområden. För att uppnå så stor effekt som möjligt väljer vi ut och utformar granskningsuppgifterna med hänsyn till riskerna när det gäller prestation eller regelefterlevnad, storleken på de aktuella intäkterna eller utgifterna, framtida utveckling och politiskt intresse och allmänintresse.

Denna effektivitetsrevision utfördes av revisionsrättens avdelning I – Hållbar användning av naturresurser, där ledamoten Joëlle Elvinger är ordförande. Revisionen leddes av revisionsrättens ledamot Joëlle Elvinger, med stöd av Ildikó Preiss (kanslichef), Paolo Pesce (attaché), José Parente (förstachef), Els Brems (uppgiftsansvarig), Greta Kapustaitė (biträdande uppgiftsansvarig) samt Vincenza Ferrucci och Stéphane Gilson (revisorer). Kyriaki Kofini och Zoe Amador Martínez gav språkligt stöd. Alexandra Damir-Binzaru bidrog med grafiskt stöd.



Från vänster: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci och Zoe Amador Martínez

UPPHOVSRÄTT

© Europeiska unionen, 2026

Europeiska revisionsrättens policy för vidareutnyttjande fastställs i [beslut nr 6-2019](#) om revisionsrättens policy för öppna data och vidareutnyttjande av handlingar.

Om inget annat anges (t.ex. i enskilda meddelanden om upphovsrätt) omfattas revisionsrättens innehåll som ägs av EU av den internationella [licensen Creative Commons Erkännande 4.0 Internationell \(CC BY 4.0\)](#). Det innebär att vidareutnyttjande är tillåtet under förutsättning att ursprunget anges korrekt och att det framgår om ändringar har gjorts. Om du vidareutnyttjar revisionsrättens innehåll får du inte förvansa den ursprungliga innebörden eller det ursprungliga budskapet. Revisionsrätten ansvarar inte för eventuella konsekvenser av vidareutnyttjandet.

När enskilda privatpersoner kan identifieras i ett specifikt sammanhang, exempelvis på bilder av revisionsrättens personal, eller om verk av tredje part används, måste ytterligare tillstånd inhämtas.

Om ett sådant tillstånd beviljas upphävs och ersätts det allmänna godkännande som nämns ovan, och eventuella begränsningar av materialets användning måste tydligt anges.

För användning eller återgivning av innehåll som inte ägs av EU kan tillstånd behöva inhämtas direkt från upphovsrättsinnehavarna.

Omslagsfoto: © Tesal – stock.adobe.com

Figurerna 2, 3, figur 2 i bilaga I och figur 1 i bilaga III – ikonerna har tagits fram med hjälp av resurser från [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Alla rättigheter förbehålls.

Programvara eller handlingar som omfattas av immateriella rättigheter, till exempel patent, varumärkesskydd, mönsterskydd samt upphovsrätt till logotyper eller namn, omfattas inte av revisionsrättens policy för vidareutnyttjande.

EU-institutionernas webbplatser inom domänen europa.eu innehåller länkar till webbplatser utanför den domänen. Eftersom revisionsrätten inte har någon kontroll över dem uppmanas du att ta reda på vilken integritets- och upphovsrättspolicy de tillämpar.

Användning av revisionsrättens logotyp

Revisionsrättens logotyp får inte användas utan revisionsrättens förhandsgodkännande.

HTML	ISBN 978-92-849-6092-7	ISSN 1977-5830	doi:10.2865/6777993	QJ-01-25-058-SV-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6093-4	ISSN 1977-5830	doi:10.2865/4266901	QJ-01-25-058-SV-N

SÅ HÄNVISAR DU

Europeiska revisionsrätten, [särskild rapport 01/2026](#) *Kontrollsystem för olivolja i EU: det finns en övergripande ram, men den tillämpas ojämnt*, Europeiska unionens publikationsbyrå, 2026.

EU är världens ledande producent, konsument och exportör av olivolja. Kommissionen och medlemsstaterna har infört kontrollsystem för att säkerställa att den olivolja som säljs i EU är äkta (dvs. motsvarar den angivna kategorin av olivolja), är säker att konsumera och kan spåras tillbaka till sitt ursprung. Vi undersökte kontrollsystemens ändamålsenlighet och om kommissionen har överinseende över mekanismerna i medlemsstaterna och tillhandahåller stöd. Vi konstaterade att det finns en övergripande EU-rättslig ram för kontroller av olivolja, men att medlemsstaterna tillämpar den ojämnt. Vi rekommenderar kommissionen att stärka sin tillsyn, förtydliga och förbättra vissa regler och krav samt stödja medlemsstaterna i arbetet med att förbättra spårbarheten för olivolja.

Revisionsrättens särskilda rapport i enlighet med artikel 287.4 andra stycket i EUF-fördraget.



EUROPEISKA
REVISIONSRÄTTEN



Europeiska unionens
publikationsbyrå

EUROPEISKA REVISIONSRÄTTEN
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBURG

Tfn +352 4398-1

Frågor: eca.europa.eu/sv/contact
Webbplats: eca.europa.eu
Sociala medier: @EUauditors