



## PROJEKTER - SLUTRAPPORT

**Titel:** Overensstemmelseskontrol af olivenolie 2017

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

---

### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Alle medlemsstater er forpligtet til at gennemføre en årlig kontrol af olivenolie, der markedsføres på det hjemlige marked. Ved kontrollen undersøges, om de pågældende produkt overholde de specifikationer, der gælder for den kategori af olivenolie, der fremgår af mærkningen. Kontrollen omfatter 10 kemiske parametre samt 2 organoleptiske vurderinger. Desuden kontrolleres, om mærkningen af de pågældede produkter er korrekt, både i forhold til de specifikke regler om mærkning af olivenolie og de generelle regler om mærkning af fødevarer..

#### Regler

- Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder
- Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter
- Bekendtgørelse nr. 1355 af 27/11/2015 om mærkning m.v. af fødevarer.

---

### METODE OG RESULTATER

---

**Analysemetode** Se Bilag II-XX til Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991

Hvis en prøve falder på en organoleptisk vurdering, kan den pågældede virksomhed anmode om, at der foretages to yderligere vurderinger af andre laboratorier end det, der foretog den første vurdering )kontrolprøver (som ikke må forveksles med begrebet ”kontraprøver).

Fødevarestyrelsen har anvendt eksterne (udenlandske) laboratorier til gennemførelse af analyserne.

Mærkningskontrollen blev foretaget af Rejseholdet med bistand fra fagkontoret (Kemi og fødevarer kvalitet)

**Prøver** Der blev udtaget 10 prøver af produkter mærket ”ekstra jomfruolivenolie”.

#### Resultater

Kemiske parametre: alle 10 prøver overholdt de kemiske parametre

#### Organoleptisk analyse:

Alle 10 prøver blev vurderet som ”jomfruolivenolie” og ikke ”ekstra jomfruolivenolie”, som de blev markedsført som.

Af de 10 prøver blev de 8 sendt til andre laboratorier end det, der havde gennemført de første analyser.

Af disse 8 prøver, blev det endelige resultat efter kontrolprøven:

- 3 prøver blev vurderet som ekstra jomfruolivenolie
- 4 prøver blev vurderet som jomfruolivenolie



- 1 prøve blev vurderet som bomolie

Resultatet af kontrollen rapporteres til EU-Kommissionen

Mærkningskontrol:

Der blev konstateret mærkningsfejl i 5 ud af de 10 produkter, der indgik i projektet

**Table 1.** Sammenfatning af kontrolresultaterne

Producent-land	Resultat kemi	Resultat organoleptik	Kontrolprøve	Resultat kontrolprøve	Mærkningsfejl
Tunesien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	jomfru	x
Italien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	ekstra jomfru	
Spanien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	jomfru	
Italien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	ekstra jomfru	x
Spanien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	ekstra jomfru	
Grækenland	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	nej	x	x
Portugal	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	jomfru	x
Grækenland	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	bomolie	
Grækenland	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	ja	jomfru	
Italien	Ekstra jomfru oliven olie	jomfru	nej	x	x

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Der blev udtager prøver af 10 produkter. Alle prøver opfyldte de kemiske parametre; 3 prøver opfyldte de organoleptiske kriterier, 5 produkter overholdt alle mærkningskrav. 2 prøver overholdt alle krav (mærkning, organoleptik og kemiske parametre).

Fødevarestyrelsen har fuldt op over for relevante virksomheder.

Det bemærkes, at 3 af de prøver, der ved første organoleptiske analyse blev vurderet som ”jomfruolivenolie” efter kontrolprøverne blev vurderet som ”ekstrajomfruolivenolie” og dermed levede op til kriterierne.

Projektleder: Erik Andersen  
Kontaktperson: Erik Andersen

Dato: 27.09-2019