

Tjekliste til brug ved kontrol af (ekstra) jomfru olivenolie

Det skal du huske når Fødevarestyrelsen udtager prøver af olivenolie:

- Ved kontrol af olivenolie er det en god ide, at sige "ja tak" til Fødevarestyrelsens tilbud om, at få taget kontrolprøver (der skal tages 2 stk., da de skal sendes til to forskellige laboratorier). Modsat den almindelige kontrol, er det nemlig for olivenolie muligt, at ændre afgørelsen om oliens klassifikation, hvis de to kontrolprøver viser noget andet end den oprindelige prøve. Det vil altså sige, at hvis den første analyse viser, at en ekstra jomfru olivenolie kun er en jomfru olivenolie, men de to efterfølgende kontrolanalyser viser, at det er en ekstra jomfru olivenolie, vil den endelige konklusion være EKSTRA jomfru olivenolie. Hvis man derimod ikke har valgt at få taget kontrolprøver, vil resultatet af den første analyse være den endelige konklusion.
- Selvom man ønsker at få sine kontrolprøver analyseret, kan Fødevarestyrelsen stadig stoppe salget efter den første analyse. Alternativt kan man vælge at ændre mærkning på sit produkt. Afhængigt af resultatet af de to følgende kontrolprøver kan det være, at olien må sælges igen.
- Ifølge prøveudtagningsproceduren i forordningen om olivenolie (2568/91 med senere ændringer) skal der for beholdere på max 5 liter, udtages en basisprøve på minimum 1 liter. Dvs. hvis flasken er fx 500ml, skal der udtages to flasker som basisprøve. Det samme gælder for de to kontrolprøver.
- Prøver skal opbevares mørkt og ikke for varmt, den optimale opbevarings- og transporttemperatur er ca. 15 grader celsius.
- En olie der opnår tre forskellige klassificeringer ved tre forskellige analyser (ekstra jomfru, jomfru og bomolie) bliver ifølge Fødevarestyrelsen klassificeret som jomfru olivenolie.
- Ved de opfølgende kontroller, hvor der skal gives svar på komplekse analyse, er det en ide at spørge Fødevarestyrelsen, om kontrollen kan gennemføres som et anmeldt kontrolbesøg, så det kan sikres, at den rette person er tilstede ved besøget.
- Hvis man selv sender prøver fra samme batch til analyse på et af de af Kommissionen godkendte laboratorier, vil svaret på denne analyse ikke ændre på Fødevarestyrelsens resultat, men det kan være et værktøj til at forsvare sig overfor pressen eller ens leverandør.

Mærkning af (ekstra) jomfru olivenolie – erfaringer fra Fødevarestyrelsens kontrolkampagne 2016-2017:

- Varebetegnelsen (fx ekstra jomfru olivenolie) skal stå på dansk og i det primære synsfelt, dvs. på forsiden af flasken.
- Oprindelsesbetegnelsen (fx italiensk oprindelse) skal stå på dansk og i det primære synsfelt, dvs. på forsiden af flasken.
- Holdbarhedsmærkning skal angives på dansk.
- Det er obligatorisk at navn eller firmanavn og adresse på lederen af fødevarer virksomheden skal angives på mærkningen af olivenolie.
- Olien skal mærkes med en anbefaling om, at det skal opbevares mørkt og køligt, både før og efter åbning. Disse opbevaringsanbefalinger skal angives på dansk.
- For ekstra jomfru olivenolie skal oplysning om kategori angives på dansk og med den ordrette tekst: "olivenolie af bedste kvalitet, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer". Det er ikke tilladt at ændre på denne tekst og fx skrive: "ekstra jomfru olivenolie, udvundet direkte af italienske oliven ved mekaniske processer" eller "denne spanske olivenolie er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske midler".

- For jomfru olivenolie skal oplysning om kategori angives på dansk og med den ordrette tekst: "olivenolie, der er udvundet direkte af oliven og udelukkende ved mekaniske processer".
- Hvis olien opfylder betingelserne for at bruge betegnelse "første koldpresning", skal det fremgå af mærkningen med præcis den formulering. Formuleringer som fx "koldpresset ufiltreret" eller blot "koldpresset" er altså ikke tilladt.

Regler om olivenolie:

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. Senest konsoliderede udgave: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/?qid=1507634568310&uri=CELEX:01991R2568-20161204>

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) Nr. 29/2012 af 13. januar 2012 om handelsnormer for olivenolie. Senest konsoliderede udgave: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/?qid=1507634654866&uri=CELEX:02012R0029-20160101>

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007. Senest konsoliderede udgave: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/?qid=1507634482557&uri=CELEX:02013R1308-20170801>