



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Onderzoek olijfolie 2016

Naleving van EU-wetgeving

Olijfolie heeft een bepaalde geur en smaak en ook bepaalde voedingskundige kwaliteiten, die een hogere prijs rechtvaardigen dan die van de meeste andere plantaardige oliën. Dit maakt de handel in olijfolie kwetsbaar.

Olijfoliën zijn daarom in kwaliteit onderscheiden en door de Europese Commissie voorzien van bepaalde handelsnormen.

'Extra olijfolie van de eerste persing' is de duurste kwaliteit olijfolie en is daarmee het meest gevoelig voor fraude. Deze olie wordt ook wel 'extra virgin olijfolie' genoemd.

In opdracht van de Europese Commissie (EC) voeren de lidstaten jaarlijks controles uit op de olijfoliën, met als doel de kwaliteit en eerlijkheid in de handel te bevorderen en mogelijke fraude te bestrijden.

Wettelijke normen

In Verordening (EG) nr. 2568/91 staan eisen voor de kenmerken van olijfoliën voor de verschillende categorieën oliën. In bijlage 1^{ter} staat een beslisboom waarmee getoetst kan worden of een bepaalde olie voldoet aan de voorschriften. In Verordening (EG) 1308/2013 en Verordening (EG) 29/2012 staat op welke wijze de olijfoliën moeten zijn aangeduid.

Hierin staan ook een aantal bijzondere etiketteringsvoorschriften. Bij overtreding van de geldende handelsnormen wordt niet voldaan aan artikel 2, derde lid, van de Regeling wijn en olijfolie. Hierin staat dat olijfolie slechts in de handel wordt gebracht als het voldoet aan de basisverordening (verordening (EU) nr. 1308/2013).

Deze regeling is (mede) gebaseerd op artikel 19, eerste lid, van de Landbouwwet. In artikel 1, 1^o, Wet op de Economische Delicten staat dat een overtreding van dat artikel van de Landbouwwet een economisch delict is.

Inleiding

Olijfolie wordt geproduceerd in verschillende kwaliteiten. Deze kwaliteiten zijn in 8 categorieën verdeeld. De duurste daarvan is de extra olijfolie van de eerste persing. De kwaliteit van een olie moet op het etiket worden vermeld, zodat de consument een bewuste keuze kan maken.

In opdracht van de EC onderzoekt de NVWA of de kwaliteit van de olie overeenkomt met de opgegeven categorie. De NVWA voert dit risicogerichte onderzoek jaarlijks uit, in nauwe samenwerking met Rijksdienst voor ondernemend Nederland (RVO).

In Nederland bestaat geen industriële productie van olijfolie. Importeurs, groothandels, distributiecentra en de detailhandel importeren en distribueren alle olijfolie. De bulk vindt zijn weg naar de consument via supermarkten. Speciaalzaken zetten een klein deel af. Drie groothandels leveren olijfolie aan de horeca. Door haar controles vooral in te zetten bij de groothandels en de supermarkten, kan de NVWA effectief toezien op de naleving van de wet.

De omvang van de handel in olijfolie bepaalt het aantal monsters dat ieder jaar moet worden onderzocht. Verordening 299/2013 (art.4.b) schrijft 1 normcontrole per 1000 ton voor. Uit recente informatie van de Europese Commissie blijkt dat in Nederland ruim 29.000 ton olijfolie wordt verhandeld. Dit betekent dat er in Nederland jaarlijks minimaal 29 monsters moeten worden onderzocht.



Werkwijze

De NVWA heeft in de periode oktober - november 54 monsters olijfolie genomen. De nadruk werd gelegd op de duurste kwaliteit olie, de extra kwaliteit olijfolie van de eerste persing (49 monsters). Daarnaast werden ook 5 olijfoliën van een mindere kwaliteit bemonsterd. Het laboratorium van de NVWA toetste de oliën op echtheidscriteria volgens Verordening 2568/1991. De etiketten zijn gecontroleerd op de juistheid van de voorschriften voor etikettering in Verordening (EG) 1308/2013 en Verordening (EG) 29/2012.

Voor de monsternamen werden 16 landelijk opererende supermarkten en 2 van de 3 grote landelijke groothandels in Noordoost Nederland bezocht. Daarnaast werden ook 4 willekeurig geselecteerde speciaalzaken in hetzelfde gebied bezocht.

Resultaten

In totaal heeft de NVWA 22 bedrijven bezocht, waarbij 54 monsters van olijfoliën zijn genomen (tabel 1). Daarvan waren 49 oliën aangeduid als extra kwaliteit van de eerste persing en 5 waren mengsels van geraffineerde olijfoliën en olijfoliën van eerste persing.

Tabel 1 Overzicht bezoeken en monsters

soort bedrijf	aantal bezoeken	aantal monsters
Groothandel	2	8
Supermarkt	16	36
Speciaalzaak	4	10
Totaal	22	54

De meeste oliën bleken afkomstig te zijn uit Spanje, Italië en Griekenland (tabel 2). Een klein deel kwam uit andere Zuid-Europese landen en 2 uit niet-EU-landen. Er waren ook 9 mengsels van oliën, waarvan de olie afkomstig was uit verschillende Europese landen, die wettelijk gezien niet nader hoeven te worden genoemd (zie ook onder 'Vermelding herkomst'). Zeven van deze oliën werden gedistribueerd vanuit Italië, 1 uit Spanje en 1 uit Nederland.

Tabel 2 Herkomst olijfolie

herkomst	aantal monsters
Europa ¹	9
Frankrijk	2
Griekenland	8
Italië	12
Portugal	1
Spanje	18
Tunesië	1
Turkije	1
Italië + Griekenland	1
Portugal + Spanje	1
Totaal	54

Van de 54 monsters olijfolie bleken er 3 (5%) niet geheel te voldoen aan alle eisen van de wet. Dit betrof kleine enkelvoudige overtredingen: een overschrijding van de zuurgraad (1,22%) en 2 keer een spectrofotometrische afwijking van parameter K270 (0,271 resp. 0,331). Dit duidt op een klein kwaliteitsverlies door de inwerking van licht en warmte.

Het waren extra kwaliteit olijfoliën van de eerste persing uit Griekenland, Spanje en Tunesië. Twee van deze oliën waren bemonsterd in supermarkten en 1 in een groothandel.

Omdat de afwijkingen klein waren en geen van die oliën op meer dan een parameter afweken, zijn geen interventies gepleegd. De afwijkingen zijn wel gemeld aan de autoriteiten in de betreffende landen.

Vermelding herkomst

Op het etiket van extra kwaliteit olijfolie van de eerste persing moet het land van herkomst worden vermeld, tenzij het om een mengsel van oliën gaat afkomstig uit verschillende landen. Als het gaat om zo'n mengsel van oliën uit landen van de Europese Unie, dan is de vermelding 'mengsel van olijfoliën van oorsprong uit de Europese Unie' of een andere duidelijke verwijzing naar de unie verplicht. Alle oliën van die kwaliteit voldeden aan die eis. Er werden geen afwijkende vermeldingen op de etiketten aangetroffen. Ook de leesbaarheid voldeed aan de normen.

Conclusie

Van de 54 monsters olijfolie, die de NVWA onderzocht in het kader van het EU conformiteit onderzoek, voldeed 95% aan alle criteria.

Bij 3 monsters werden kleine enkelvoudige afwijkingen vastgesteld. De NVWA heeft deze afwijkingen gemeld aan de verantwoordelijke autoriteiten in de landen van herkomst.

De resultaten van dit onderzoek worden gemeld aan de Europese Commissie.

¹ Mengsel van oliën uit verschillende landen van de EU



Dit is een uitgave van:
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59 | Postbus 43006 | 3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl
April 2017