Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie L

2026/2358

23.10.2026

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2026/2358 DELLA COMMISSIONE

del 21 agosto 2026

recante modifica del regolamento delegato (UE) 2022/2104 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ([1]), in particolare l'articolo 75, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione ([2]) stabilisce le caratteristiche degli oli di oliva di cui all'allegato VII, parte VIII, punti da 1 a 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(2) I valori limite per le caratteristiche dell'olio di oliva di cui al regolamento delegato (UE) 2022/2104 tengono conto della norma commerciale per l'olio di oliva e l'olio di sansa di oliva del Consiglio oleicolo internazionale (COI) ([3]) (la «norma commerciale del COI»).

(3) In occasione della sua 119ª sessione, tenutasi il 25 giugno 2024, il COI ha adottato la decisione DEC-III.2/119-VI/2024 con cui è stato rivisto il documento COI/T.20/DOC. N. 15/REV. 11, relativo al metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine al fine di certificarne alcune caratteristiche organolettiche. L'Unione ha votato a favore di tale modifica conformemente alla decisione (UE) 2024/2911 del Consiglio ([4]).

(4) In occasione della sua 121ª sessione, tenutasi l'8 luglio 2025, il COI ha adottato la decisione DEC-III.1/121-VI/2025 con cui è stata modificata la norma commerciale del COI per quanto riguarda il tenore totale di steroli negli oli di oliva monovarietali prodotti dalle varietà Koroneiki o Nocellara del Belice. L'Unione ha votato a favore di tale modifica conformemente alla decisione (UE) 2025/1213 del Consiglio ([5]).

(5) Si è registrato un aumento del numero di oli extra vergini di oliva monovarietali immessi sul mercato a seguito di cambiamenti nelle pratiche di produzione e nelle preferenze dei consumatori. Sebbene tali oli siano autentici e di elevata qualità, alcuni non rispettano il limite previsto per il tenore totale di steroli, che è influenzato principalmente dalla varietà di oliva, nonché da altri fattori quali il grado di maturazione delle olive, la zona geografica e l'irrigazione.

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione, del 29 luglio 2022, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione (GU L 284 del 4.11.2022, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).
([3]) https://www.internationaloliveoil.org/il-nostro-lavoro/unita-chimica-e-standardizzazione/norme-metodi-e-manuali/?lang=it.
([4]) Decisione (UE) 2024/2911 del Consiglio, del 5 novembre 2024, relativa alla posizione da adottare a nome dell'Unione europea in sede di Consiglio dei membri del Consiglio oleicolo internazionale (COI) in relazione a un metodo di analisi e alla norma commerciale applicabile agli oli d'oliva e agli oli di sansa d'oliva (GU L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Decisione (UE) 2025/1213 del Consiglio, del 12 giugno 2025, relativa alla posizione da adottare a nome dell'Unione europea in sede di Consiglio dei membri del Consiglio oleicolo internazionale (COI) in relazione alla norma commerciale applicabile agli oli d'oliva e agli oli di sansa d'oliva (GU L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) Il COI sta attualmente conducendo uno studio sul tenore totale di steroli nell'olio extra vergine di oliva. Poiché lo studio è ancora in corso, il COI ha elaborato una soluzione intermedia adottando una modifica della propria norma commerciale che riduce il limite di steroli totali negli oli extra vergini di oliva per le due varietà maggiormente interessate, Koroneiki e Nocellara del Belice. La modifica consente ai produttori di immettere sul mercato tali oli monovarietali. Dato che a queste varietà si applicherà un limite diverso, è importante che sia i consumatori che le autorità di controllo possano facilmente individuare che un determinato olio di oliva è un olio di oliva monovarietale prodotto con una di queste due varietà.

(7) Al fine di garantire l'attuazione a livello dell'Unione della norma internazionale più recente stabilita dal COI sulla certificazione delle caratteristiche organolettiche e del valore limite per il parametro del tenore totale di steroli negli oli di oliva monovarietali prodotti dalle varietà Koroneiki o Nocellara del Belice, è opportuno modificare di conseguenza il regolamento delegato (UE) 2022/2104 per tenere conto di tale attuazione.

(8) Poiché l'olio extra vergine di oliva monovarietale oggetto della deroga non può attualmente essere immesso sul mercato per nessuna categoria di olio di oliva, gli operatori dovrebbero poter beneficiare tempestivamente della modifica delle norme di commercializzazione stabilite nel presente regolamento. La nuova campagna di commercializzazione per l'olio di oliva inizia il 1º ottobre 2026, pertanto è opportuno che il presente regolamento entri in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

(9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento delegato (UE) 2022/2104,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento delegato (UE) 2022/2104 è così modificato:

1) è inserito il seguente articolo 8 *bis*:

«*Articolo 8* bis

Varietà

L'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva ottenuto esclusivamente dalle varietà Koroneiki o Nocellara del Belice indica tale varietà sull'etichetta, sui documenti di accompagnamento e su qualsiasi altra etichettatura.»;

2) l'allegato I è sostituito dal testo che figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 agosto 2026

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

«*ALLEGATO I*

CARATTERISTICHE DELL'OLIO DI OLIVA

A. **Caratteristiche di qualità**

Categoria	Acidità (%) (*)	Indice di perossidi (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} o K_{270}	ΔK	Caratteristiche organolettiche		Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg)
						Mediana del difetto (Md) (*) (1)	Mediana del fruttato (Mf) (2)	
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	—	—		—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.
(2) Su richiesta, e a seconda della mediana degli attributi positivi degli oli valutati, il capo panel può certificare tali attributi utilizzando le espressioni descritte nell'allegato II.
(3) La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.

B. **Caratteristiche di purezza**

	Categoria	Composizione in acidi grassi (1)						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Stigmastadieni (mg/kg) (3)	ΔECN42	2-gliceril monopalmitato (%)
		Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachidico (%)	Eicosenoico (%)	Beenico (%)	Lignocerico (%)					
1.	Olio extra vergine di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
2.	Olio di oliva vergine	≤ 0,03	≤ 1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
3.	Olio di oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
4.	Olio di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤|0,30|	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
5.	Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/2358/oj

Categoria	Composizione in acidi grassi ([1])						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Stigmastadieni (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-gliceril monopalmitato (%)
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachidico (%)	Eicosenoico (%)	Beenico (%)	Lignocerico (%)					
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,00-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; eptadecanoico: ≤ 0,40; eptadecenoico: ≤ 0,60; stearico: 0,50-5,00; oleico: 55,00- 85,00; linoleico: 2,50-21,00.
([2]) Quando l'acido linolenico è superiore a 1,00 ma inferiore o pari a 1,40, il rapporto β-sitosterolo apparente/campesterolo deve essere superiore o pari a 24.
([3]) Somma degli isomeri che potrebbero (o non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare.

Tabella B (continuazione)

Categoria	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiolo e uvaolo (%) (**)	Cere (mg/kg) (**)
	Colesterolo (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (%)	Stigmasterolo (%)	β–sitosterolo apparente ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenolo (%)			
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Categoria	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiolo e uvaolo (%) (**)	Cere (mg/kg) (**)
	Colesterolo (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (%)	Stigmasterolo (%)	β–sitosterolo apparente ([2]) (%)	Δ-7-stigma-stenolo (%)			
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Un olio di oliva extra vergine o vergine che presenta 4,0 < campesterolo % ≤ 4,5 è autentico a condizione che lo stigmasterolo sia ≤ 1,4 %, il Δ-7-stigmastenolo ≤ 0,3 % e che tutti gli altri parametri rientrino nei limiti fissati nel presente regolamento.

([2]) β-sitosterolo apparente: Δ-5,23-stigmastadienolo + clerosterolo + β-sitosterolo + sitostanolo + Δ-5-avenasterolo + Δ-5,24-stigmastadienolo.

([3]) Un olio di oliva extra vergine o vergine che presenta 0,5 < Δ-7-stigmastenolo % ≤ 0,8 è autentico a condizione che il rapporto β-sitosterolo apparente/campesterolo sia ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,10| e che tutti gli altri parametri rientrino nei limiti fissati nel presente regolamento.

([4]) Un olio di oliva lampante che presenta 0,5 < Δ-7-stigmastenolo % ≤ 0,8 è autentico a condizione che il rapporto β-sitosterolo apparente/campesterolo sia ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,15|, gli stigmastadieni ≤ 0,30 e che tutti gli altri parametri rientrino nei limiti fissati nel presente regolamento.

([5]) Un olio di oliva raffinato o un olio di oliva composto da olio di oliva raffinato e da oli di oliva vergini che presentano 0,5 < Δ-7-stigmastenolo % ≤ 0,8 sono autentici a condizione che il rapporto β-sitosterolo/campesterolo sia ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,15| e che tutti gli altri parametri rientrino nei limiti fissati nel presente regolamento.

([6]) Un olio di sansa di oliva greggio o un olio di sansa di oliva raffinato o un olio di sansa di oliva che presentano 0,5 < Δ-7-stigmastenolo % ≤ 0,8 sono autentici a condizione che lo stigmasterolo sia ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40| e che tutti gli altri parametri rientrino nei limiti fissati nel presente regolamento.

([7]) Gli oli con un tenore di cere compreso fra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati oli di oliva lampanti se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è pari o inferiore a 3,5 %.

([8]) Gli oli con un tenore di eritrodiolo + uvaolo compreso tra il 4,5 e il 6 % devono avere un tenore di eritrodiolo inferiore o pari a 75 mg/kg.

([9]) Gli oli con un tenore di cere compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiolo e uvaolo è superiore a 3,5 %.

([10]) ≥ 800 mg/kg per l'olio extra vergine di oliva monovarietale delle varietà Koroneiki o Nocellara del Belice.

Note:

a) I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.

b) È sufficiente che una sola caratteristica non corrisponda ai valori indicati perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme ai fini del presente regolamento.

c) Per l'olio di oliva lampante, entrambe le caratteristiche di qualità contrassegnate da un asterisco "(*)" possono simultaneamente non rispettare i valori limite stabiliti per tale categoria.

d) Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi "(**)" implicano che per l'olio di sansa di oliva greggio entrambi i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente. Per l'olio di sansa di oliva e l'olio di sansa di oliva raffinato, uno dei corrispondenti valori limite può non essere rispettato.».