

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1989/2003 НА КОМИСИЯТА

от 6 ноември 2003 година

**за изменение на Регламент (ЕИО) № 2568/91 относно характеристиките на
маслиновото масло и маслиновото масло от маслиново кюспе и относно
съответните методи за анализ**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Регламент № 136/66/ЕИО на Съвета от 22 септември 1966 г. относно създаване на обща организация на пазара на масла и мазнини¹ последно изменен с Регламент (ЕО) № 1513/2001², и по-специално член 35а от него.

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 2568/91 на Комисията³ последно изменен с Регламент (ЕО) № 796/2002⁴ определя физическите, химическите и органолептични характеристики на маслиновите масла и маслиновите масла от маслиново кюспе и определя методи за оценка на тези характеристики. Характеристиките на въпросните растителни масла трябва да бъдат коригирани, за да могат да отчетат новите описания и определения на маслиновото масло и маслиновото масло от маслиново кюспе, приложими от 1 ноември 2003 г., произтичащи от изменението на приложението към Регламент № 136/66/ЕИО, и по-специално включването на категорията на обикновения необработено маслиново масло към категорията на маслиновото масло за осветление и намаляването на съдържанието на свободни киселини за всичките категории.

(2) За да продължи процесът на хармонизиране с международните стандарти, определени от Международния съвет за маслиново масло и Codex Alimentarius, някои ограничения, отнасящи се до характеристиките на маслиново масло и маслиново масло от маслиново кюспе, определени в Регламент (ЕИО) № 2568/91 трябва да бъдат коригирани.

(3) За да се намали броят на необходимите анализи за класифициране на пробите на въпросните маслинови масла, за предпочитане е контролните лаборатории да проведат анализи на качеството и чистотата на растителните масла в реда, определен в схемата на решенията, приета за проверка на съответствието на определена мостра с декларираната категория. Необходимо е, също, да бъдат заличени методите за анализ, предвидени в приложения VIII и XIII към Регламент (ЕИО) № 2568/91, които са заменени от други, по-надеждни анализи, определени в настоящия регламент.

(4) Вземането на проби от партии маслинови масла и маслинови масла от маслиново кюспе и поставянето им в малки пакети в съответствие с приложение Ia към Регламент (ЕИО) № 2568/91 води до множество практически затруднения за контролните лаборатории. За да се разрешат тези затруднения и за да се намалят,

¹ ОВ 172, 30.9.1966 г., стр. 3025/1966.

² ОВ 202, 26.7.2001 г., стр.4

³ ОВ L 248, 5.9.1991 г., стр. 1.

⁴ ОВ L 128, 15.5.2002 г., стр. 8.

колкото е възможно повече, взетите количества, съдържанието на първичната проба трябва да бъде изменено.

(5) За да се предостави период за адаптиране към новите стандарти и време за въвеждане на средствата за прилагането им и за да се избегнат смущения на търговските сделки, измененията в настоящия регламент не следва да се прилагат до 1 ноември 2003 г. По същите причини трябва да бъде установено, че маслиното масло и маслиното масло от маслиново кюспе, пакетирани преди тази дата, могат да бъдат продавани до изчерпване на съответните наличности.

(6) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по масла и мазнини,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регламент (ЕИО) № 2568/91 се изменя, както следва:

1. Член 1 се заменя със следното:

„Член 1

1. Растителни масла, чиито характеристики отговарят на посочените в точки 1 и 2 от приложение I към настоящия регламент, се считат за необработени маслинови масла *virgin* по смисъла на точка 1, букви а) и б) от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

2. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 3 от приложение I към настоящия регламент се счита за маслиново масло за осветление по смисъла на точка 1, в) от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

3. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 4 от приложение I към настоящия регламент се счита за рафинирано маслиново масло по смисъла на точка 2 от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

4. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 5 от приложение I към настоящия регламент се счита за маслиново масло, съставено от рафинирани маслинови масла и необработени маслинови масла *virgin* по смисъла на точка 3 от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

5. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 6 от приложение I към настоящия регламент се счита за сурово маслиново масло от маслиново кюспе по смисъла на точка 4 от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

6. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 7 от приложение I към настоящия регламент се счита за рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе по смисъла на точка 5 от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

7. Масло, чиито характеристики отговарят на посочените в точка 8 от приложение I към настоящия регламент се счита за маслиново масло от маслиново кюспе по

смисъла на точка 6 от приложението към Регламент № 136/66/ЕИО.

2.В член 2, параграф 1 седмо и 12-то тире се заличават.

3.Първата алинея на член 2, параграф 4 се заменя със следното:

„За целите на проверката, предвидена в параграф 3, анализите посочени в приложения II, III, IX, X и XII, и където е приложимо, всички необходими контра анализи в съответствие с националното законодателство трябва да бъдат проведени преди датата на минималната трайност. Когато пробите са взети повече от четири месеца преди датата на минималната трайност, анализите се провеждат не по-късно от четвъртия месец след месеца, в който е взета пробата. За другите анализи, предвидени в настоящия регламент, не се прилага срок.”

4. Следният член2а се добавя:

„Член 2а

Националните власти или техните представители могат да проверяват дали една мостра съответства на декларираната категория:

а) чрез провеждане, независимо от последователността, на анализите, предвидени в приложение I;

в) като се следва редът, посочен в приложение Iб за схемата на решения, докато бъде достигнато едно от решенията, съдържащо се в схемата на решения.”

5.Член 7 се заменя със следното:

„Член 7

Разпоредбите на Общността, отнасящи се до наличието на примеси се прилагат:

По отношение на халогенираните разтворители, ограниченията за всички категории маслинови масла са, както следва:

- максималното съдържание на открит халогениран разтворител: 0,1 mg/kg.

- максималното общо съдържание на открити халогенирани разтворители: 0,2 mg/kg.

6.Приложенията се изменят в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент влиза в сила на 1 ноември 2003 г.

Все пак, продуктите, които са произведени съобразно закона и се търгуват в Общността или са внесени законно в Общността и са отпуснати в свободно движение преди 1 ноември 2003 г., могат да бъдат продавани до изчерпване на всички наличности.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 6 ноември 2003 година.

За Комисията:
Franz ISCHLER
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложенията към Регламент (ЕИО) № 2568/91 се изменят, както следва:

1. Резюмето се изменя, както следва:

а) следният ред се добавя след реда, съответстващ на приложение Ia:

„Приложение Ib: Схема на решенията”;

б) редовете, съответстващи на приложения VIII и XIII се заличават.

2. Приложение I се заменя със следните таблици и текстове:

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ВИДОВЕТЕ МАСЛИНОВО МАСЛО

Категория	Киселинност (%) [*]	Пероксидно число (meq/O ₂ /kg) [*]	Парафини (mg/kg) ^{**}	Наситен и мастни киселини и в триглицерин във 2-ра позиция (%)	Стигмастадиен (mg/kg) ₁	Разлика между HLPC и теорет. ESN42	K ₂₃₂ [*]	K ₂₇₀ [*]	Делта-К [*]	Органолептическа оценка Коефициент на дефектите (Md) [*]	Органолептическа оценка Коефициент на ароматност (Mf) [*]
1. Двойно пресовано маслиново масло	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf >0
2. Необработено маслиново масло	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf >0
3. Маслиново масло за осветление	> 2,0	–	≤ 300 ³	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	–	–	–	Md > 2,5 ²	–
4. Рафинирано маслиново масло	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	–	≤ 0,3	–	≤ 1,10	≤ 0,16	–	–
5. Маслиново масло, смес от рафинирани масла и необработено маслиново масло	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	–	≤ 0,3	–	≤ 0,90	≤ 0,15	–	–

6. Сурово маслиново масло от маслиново кюспе	–	–	> 350	≤ 2,2	–	≤ 0,6	–	–	–	–	–
7. Рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,3	≤ 5	350 ⁴	≤ 2,2	–	≤ 0,5	–	≤ 2,00	≤ 0,20	–	–
8. Маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	–	≤ 0,5	–	≤ 1,70	≤ 0,18	–	–

¹ Сума от изомерите, които могат (или не могат) да бъдат разделени от капилярна колона.

² Или ако коефициентът на дефектите е по-малка или равна на 2.5 и коефициентът на ароматност е 0.

³ Масла с парафиново съдържание между 300 mg/kg и 350 mg/kg се определят като маслиново масло за осветление ако общото съдържание на алифатен алкохол е по-малко или равно на 350 mg/kg, или ако еритритното и уваолно съдържание е по-малко или равно на 3,5 %.

⁴ Масла с парафиново съдържание между 300 mg/kg и 350 mg/kg се определят като сурово маслиново масло от маслиново кюспе ако общото съдържание на алифатен алкохол надвишава 350 mg/kg, или ако еритритното и уваолно съдържание е по-голямо от 3,5 %.

Категория	Съдържание на мастни киселини ⁽¹⁾						Сума	Сума	Холест	Браси	Камп	Стиг	Бета	Лелт	Общо	Ерит
	Миристинова (%)	Линоленова (%)	Арахидонова (%)	Ойкозенова (%)	Бееникова (%)	Лигноцеринава (%)										
1. МАСЛИНО ВО МАСЛО EXTRA VIRGIN	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< камп.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
2. Необработено маслиново масло	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< камп.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
3. МАСЛИНО ВО МАСЛО ЗА ОСВЕТЛЕНИЕ	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 ⁽³⁾
4. РАФИНИРАНО МАСЛИНОВО МАСЛО	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< камп.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5

5. МАСЛИНОВО МАСЛО, СМЕС ОТ РАФИНИРАНИ МАСЛИНОВИ МАСЛА И НЕОБРАБОТЕНИ МАСЛИНОВИ МАСЛА	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
6. СУРОВО МАСЛИНОВО МАСЛО ОТ МАСЛИНОВО КЮСПЕ	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	>4,5 ⁽⁴⁾)
7. РАФИНИРА НО МАСЛИНОВО МАСЛО ОТ МАСЛИНОВО КЮСПЕ	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	>4,5
8. МАСЛИНО ВО МАСЛО ОТ МАСЛИНОВО КЮСПЕ	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤,40	≤ 0,35	≤,5	≤,2	≤,0	< kamp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	>4,5

¹ СЪДЪРЖАНИЕ НА ДРУГИ МАСТНИ КИСЕЛИНИ (%): палмитинова 7,5 до 20; палмитолеинова: 0,3 до 3,5; хептадеканова: ≤0,3; хептадецинова: ≤0,3; стеаринова 0,5-5,0; олеинова: 55-83; линоленова: 3,5-21,0.

² СУМА НА ДЕЛТА-5-23-СТИГМАСТАДИЕН + ХОЛЕСТЕРОЛ + БЕТА-СИТОСТЕРОЛ + СИТОСТАНОЛ + ДЕЛТА-5-АВЕНАСТЕРОЛ + ДЕЛТА-5-24-СТИГМАСТАДИЕН.

³ РАСТИТЕЛНИ МАСЛА СЪС СЪДЪРЖАНИЕ НА ВОСЪК МЕЖДУ 300 mg/kg и 350 mg/kg се считат за маслиново масло за осветление, ако общото съдържание на алифатен алкохол е по-малко или равно на 350 mg/kg, или ако съдържанието на еритродиол и уваол е по-малко или равно на 3,5 %.

⁴ РАСТИТЕЛНИ МАСЛА СЪС СЪДЪРЖАНИЕ НА ВОСЪК МЕЖДУ 300 MG/KG И 350 MG/KG СЕ СЧИТАТ ЗА СУРОВО МАСЛИНОВО МАСЛО ОТ МАСЛИНОВО КЮСПЕ, АКО общото съдържание на алифатен алкохол е над 350 mg/kg и ако съдържанието на еритродиол и уваол е над 3,5 %.

Забележки:

- а) Резултатите от анализите трябва да бъде представени с точността, която се използва за всяка характеристика. Последната цифра трябва да бъде увеличена с една единица, ако следващата цифра е по-голяма от 4.
- б) Ако само една характеристика не отговаря на посочените стойности, категорията на маслото може да бъде изменена или маслото да бъде обявено за нечисто за целите на настоящия Регламент.
- в) Ако една характеристика е обозначена със звездичка (*), която се отнася до качеството на маслото, това означава следното:
- за маслиново масло за осветление е възможно и двата релевантни лимита едновременно да бъдат различни от посочените стойности,
 - за необработени маслинови масла, ако минимум един от тези лимити е различен от посочените стойности, категорията на растителното масло се променя независимо от това, че те все още се класифицират в една от категориите на необработеното маслиново масло.
- г) Ако една характеристика е обозначена с две звездички (**), това означава, че за всички видове маслиново масло от маслиново кюспе е възможно едновременно и двата релевантни лимита да бъдат различни от посочените стойности.”

3. Приложение Ia се заменя със следното:

„ПРИЛОЖЕНИЕ Ia

Вземане на проби маслиново масло или маслиново масло от маслиново кюспе при директно опаковане на не повече от 100 литра

Методът на вземане на проби се прилага за доставки на маслиново масло или маслиново масло от маслиново кюспе, непревишаващи 125 000 литра, поставени в директни опаковки, непревишаващи 100 литра.

Ако доставката превишава 125 000 литра, тя трябва да бъде разделена на партии от по 125 000 литра или по-малко. Ако доставката е по-малка от 125 000 литра, тя трябва да представлява една партида. След това методът се прилага за всяка партида.

Минималният брой на подлежащите на вземане първични проби се определя от размера на партидата в съответствие със съставената в точка 1 таблица.

Размерът на първичната проба се определя на базата на капацитета на директното пакетирание в съответствие със съставената в точка 2.1 таблица.

Доставката, първичната проба и лабораторната проба трябва да отговарят на определенията, посочени в стандарт EN ISO 5555.

Под „партида“ се разбира набор продажни единици, които са произведени, изработени и опаковани в условия, позволяващи маслото, съдържащо се във всяка продажна единица да бъде считано за хомогенно в смисъла на всички аналитични характеристики.

1. БРОЙ НА НЕОБХОДИМИТЕ ПЪРВИЧНИ ПРОБИ

Минималният брой на необходимите първични проби се определя от размера на партидата в съответствие със следната таблица:

Размер на партида (в литри) по- малък от	Минимален брой на първичните проби
---	---------------------------------------

7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Избраните за формиране на първична проба директни опаковки трябва да бъдат съседни една на друга в партидата.

В случай на съмнение, държавите-членки увеличават броя на първичните проби, подлежащи на вземане.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ПЪРВИЧНИТЕ ПРОБИ

2.1 Първичните проби трябва да съдържат следното:

Когато директното опаковане е с капацитет от:	Първичната проба трябва да съдържа масло от:
а) 5 литра или повече	а) 3 директни опаковки
б) 3 литра или повече, но по-малко от 5 литра	б) 3 директни опаковки
в) 2 литра или повече, но по-малко от 3 литра	в) 3 директни опаковки
г) 1 литър или повече, но по-малко от 2 литра	г) 6 директни опаковки
д) 0,75 литра или повече, но по-малко от 1 литър	д) 6 директни опаковки
е) по-малко от 0,75 литра	е) тройно количество от растителното масло от минималния брой опаковки с общ капацитет повече от 1,5 литра

2.2 Първичните проби следва да бъдат съхранявани в директни опаковки до времето за анализ. След това масло в първичните проби се разделя на три лабораторни проби, за да могат да бъдат извършени:

- анализите, посочени в приложения II, III, IX и X,
- анализът, посочен в приложение XII,
- другите анализи.

2.3 опаковките, съдържащи първични проби, се разделят в съответствие с националното законодателство.

3. АНАЛИЗИ И РЕЗУЛТАТИ

а) Всяка от първичните проби, посочени в точка 1, се разделя на лабораторни проби в съответствие с точка 2.5 от стандарт EN ISO 5555 и се анализира, както следва:

–определяне на свободни мастни киселини, както е посочено в първото тире на член 2, параграф 1,

–определяне пероксидната стойност, както е посочено във второто тире на член 2, параграф 1,

–спектрофотометричен анализ, както е посочено в осмото тире на член 2, параграф 1,

–определяне състава на мастната киселина, както е посочено в деветото тире на член 2, параграф 1.

б) в случаите, когато един от резултатите от анализите, посочени в а) за на-малко една от първичните проби, взети от същата партида, не отговаря на характеристиките на декларираната категория масло, цялата въпросна партида се обявява за неотговаряща.

В случаите, когато резултатите от анализите посочени в буква а) за всяка от първичните проби взети от същата партида са нееднородни, предвид характеристиките на повторемост на въпросните методи, цялата партида се обявява за нееднородна и всяка първична проба подлежи на други необходими анализи. В противен случай, една първична проба от партидата подлежи на останалите необходими анализи.

в) в случаите, когато един от резултатите от анализите, посочени във втория параграф на буква б) не отговаря на характеристиките на обявената категория масло, цялата партида се обявява за неотговаряща.

В случаите, когато всички резултати от анализите, посочени във втория параграф на буква б) отговарят на характеристиките на обявената категория масло, цялата партида се обявява за отговаряща.”

4. Следното приложение Ib се добавя след приложение Ia.

„Приложение Ib

СХЕМА НА РЕШЕНИЯТА ЗА ПРОВЕРКА НА СЪВМЕСТИМОСТТА НА ПРОБАТА ОТ МАСЛИНОВО МАСЛО СЪС ДЕКЛАРИРАНАТА КАТЕГОРИЯ

Анализът за проверка на съвместимостта на едни маслиново масло или маслиново масло от маслиново кюспе с декларираната категория може да бъде извършен:

а) чрез извършване в случаен ред на анализите, предвидени за целта на проверката на съвместимостта с

характеристиките, определени в приложение I; или

- б) чрез извършване в реда, показан в схемата на решенията на определените в него анализи, докато бъде достигнато едно от решенията, съдържащи се в схемата на решенията.

Анализите, свързани с примесите, необходими за проверка на съвместимостта със стандартите на Европейската Общност, трябва да бъдат извършени отделно.

Схемата на решенията важи за всички категории маслинови масла и маслинови масла от маслиново кюспе. То се състои от таблици номерирани от 1 до 11, които трябва да бъдат третирани на базата на декларираната категория на въпросното масло в реда, определен в общата таблица.

Легенда за общите таблици до 11:

–двойна линия (=) показва маршрута, който трябва да бъде следван в случай на съответствие (положителен отговор) с критериите определени в предходната клетка. Пунктираната линия (...) показва алтернативния маршрут, който трябва да бъде следван в случай на несъответствие,

–позициите в клетките в таблици от 1 до 11 се отнасят до анализите, предвидени в настоящия регламент на базата на таблицата за съответствие, определена в приложение I към настоящото приложение;

буквите в скоби, съдържащи се в кръговете на отрицателните решения в таблици от 1 до 11 се отнасят до указваща информация, дадена в допълнение 2 към настоящото приложение. Буквите сами по себе си не водят до задължението да се следват анализите и не предполагат истинността на изказаните предположения. **Обща таблица**

Маслиново масло, декларирано като:

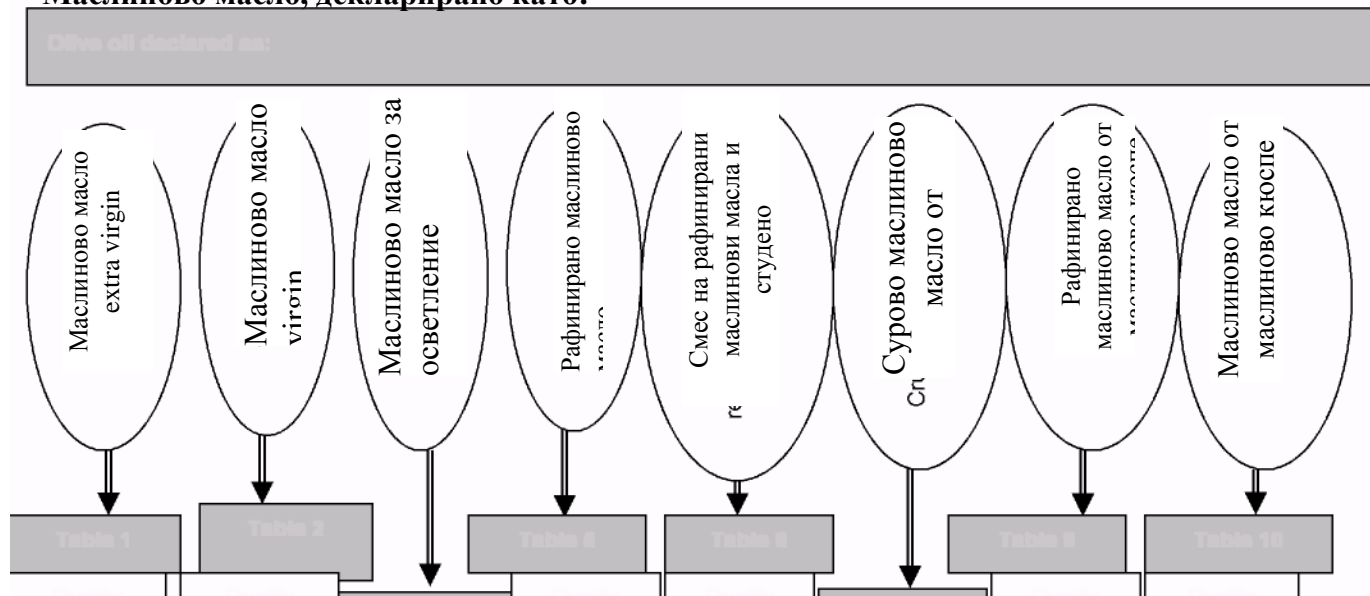


Табл. 1	Табл. 2		Табл. 5	Табл. 6		Табл. 9	Табл. 10
Критерии за качество	Критерии за качество	Табл. 4	Критерии за качество	Критерии за качество	Табл. 8	Критерии за качество	Критерии за качество
		Критерии за качество и чистота			Критерии за качество и чистота		
Табл. 3			Табл. 7			Табл. 11	
Критерии за съхранение			Критерии за чистота			Критерии за чистота	

Вид растително масло, отговарящо на

Вид растително масло неотговарящо на
заявената категория

Таблица 1

**Двойнопресовано маслиново масло
(критерии за качество)**

Киселинност в %

**Маслиново масло,
несъответстващо
на декларираната
категория
(a)**

**Пероксидно число в mEq активен
кислород/kg.**

UV спектрометрия

UV спектрометрия

**Маслиново масло,
несъответстващо на
декларираната**

UV спектрометрия

Вид маслиново масло, декларирано по отношение на критериите за качество

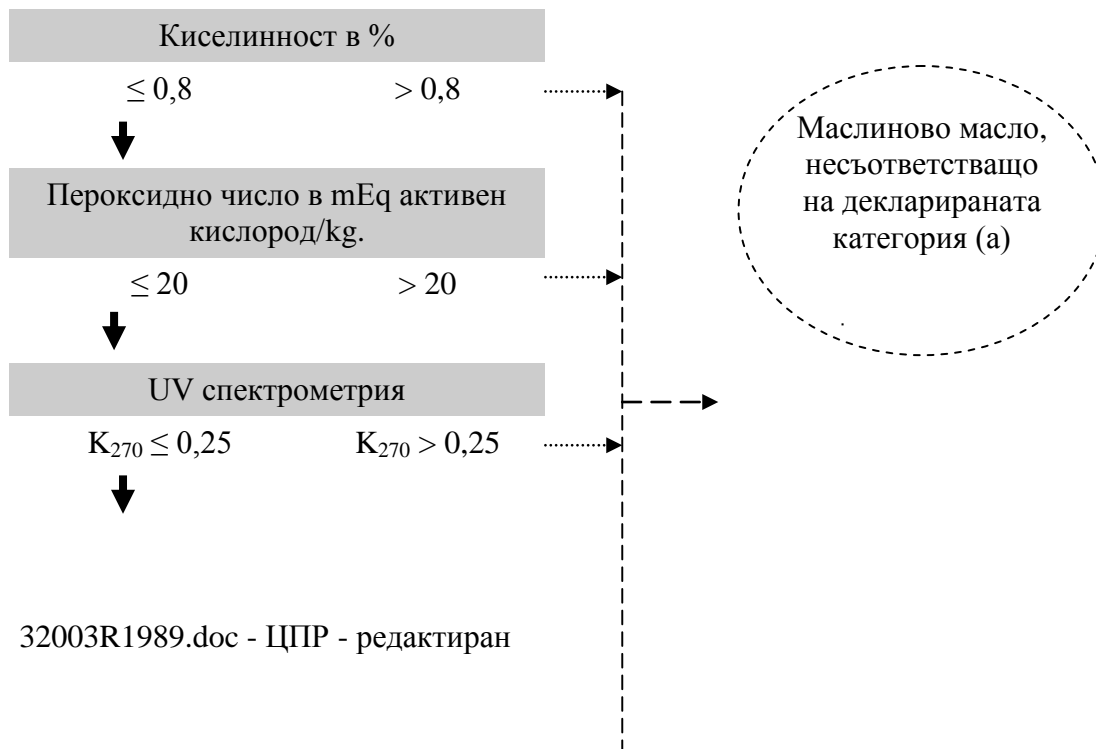
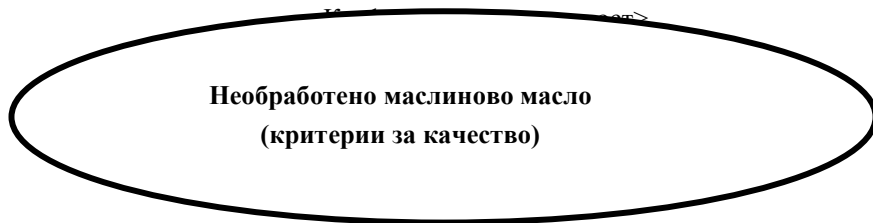
Вижте таблица 3 (критерии за чистота)

Органолептична оценка

коэффициент на ароматност > 0
и
коэффициент на дефект = 0

Коефициент на дефект = 0

Таблица 2



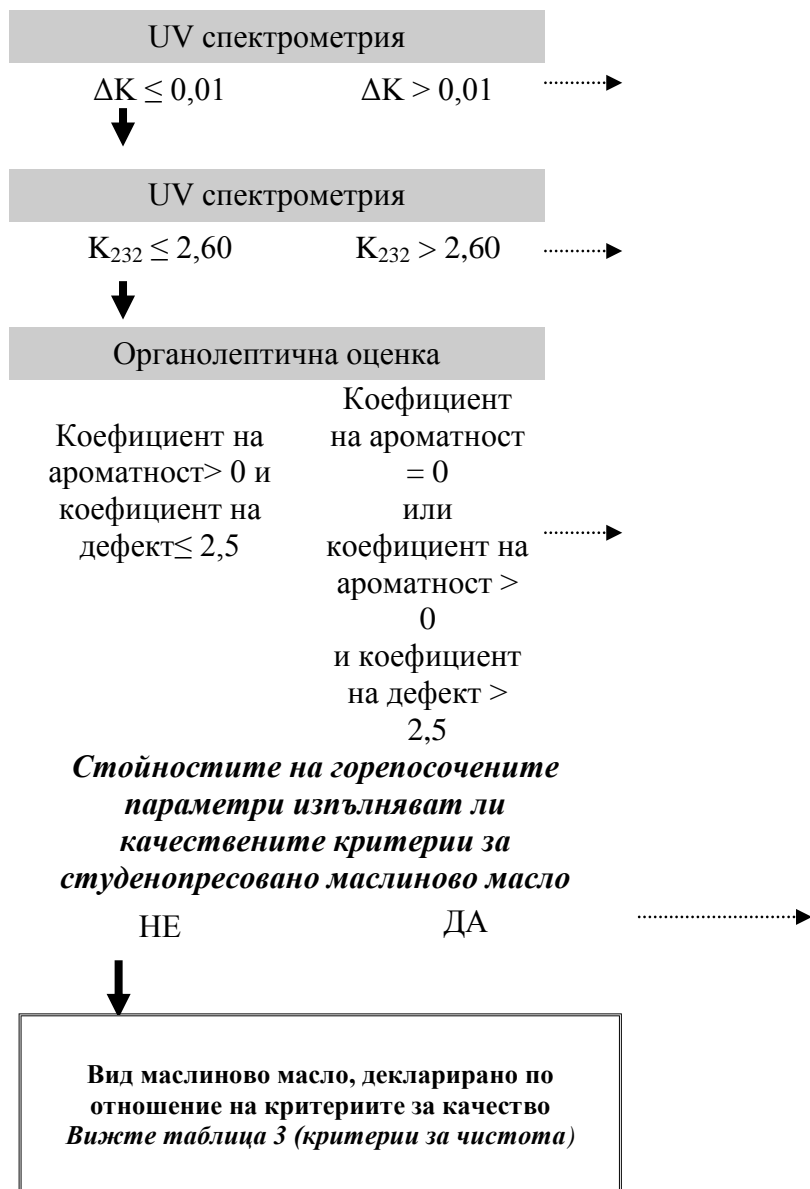


Таблица 3

**Двойнопресовани и необработен маслинови
масла (критерии за чистота)**

Критерии за качество

ДА НЕ

**Маслиново масло,
несъответстващо на
декларираната
категория**

3,5-Стигмастидиени в mg/kg

Трансизомери % мастни киселини

$tC18:1 < 0,05$ $tC18:1 > 0,05$
 $t(C18:2 + C18:3) < 0,05$ $t(C18:2 + C18:3) > 0,05$

**Маслиново масло,
несъответстващо на
декларираната
категория
(a)**

Съдържание на мастни киселини

ДА НЕ

ΔECN42

**Маслиново масло,
несъответстващо на
декларираната
категория**

**Стеролен състав и общо стеролно
съдържание**

ДА НЕ

Еритродиол + уваол в %

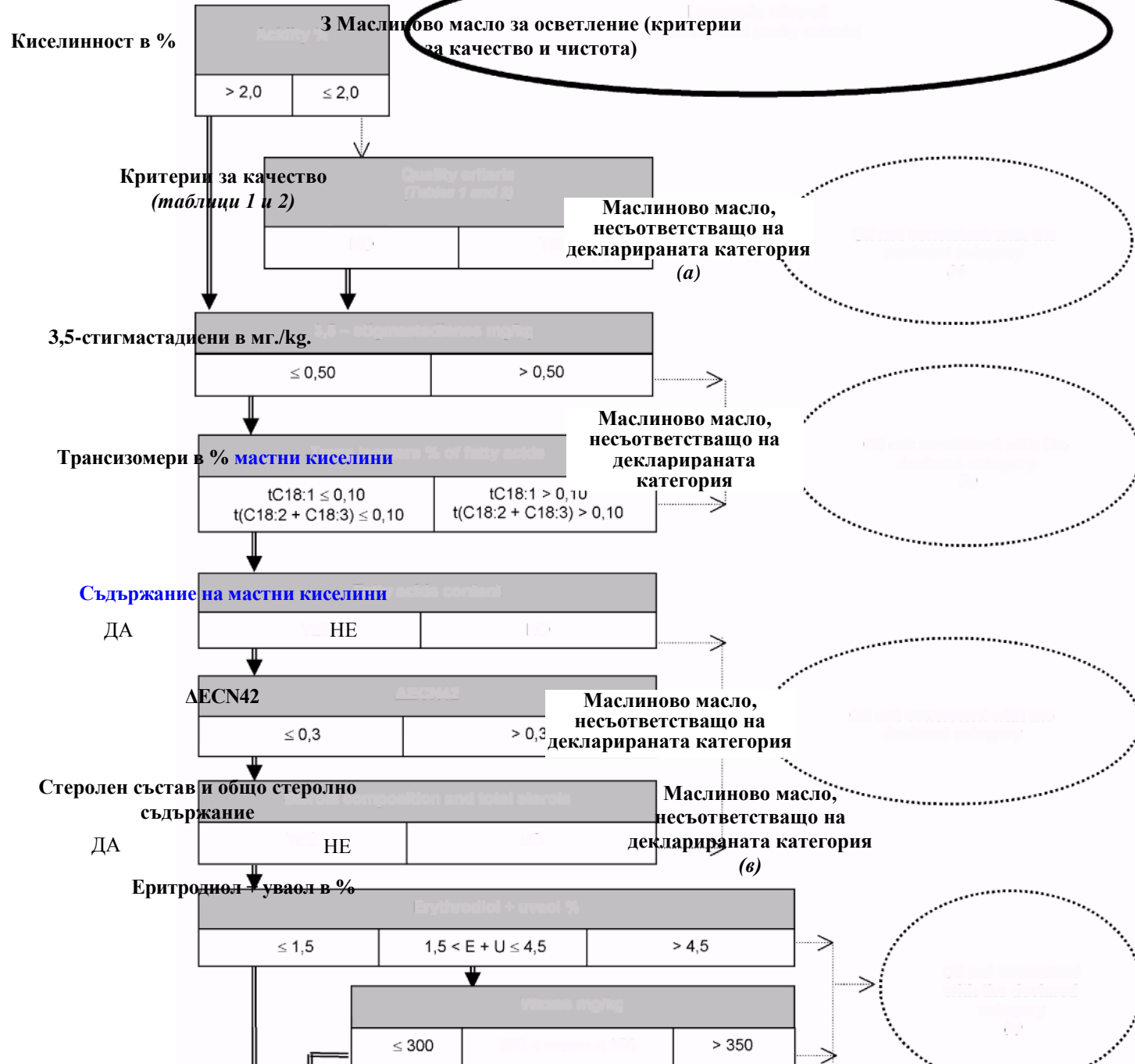
Восьци в mg/kg

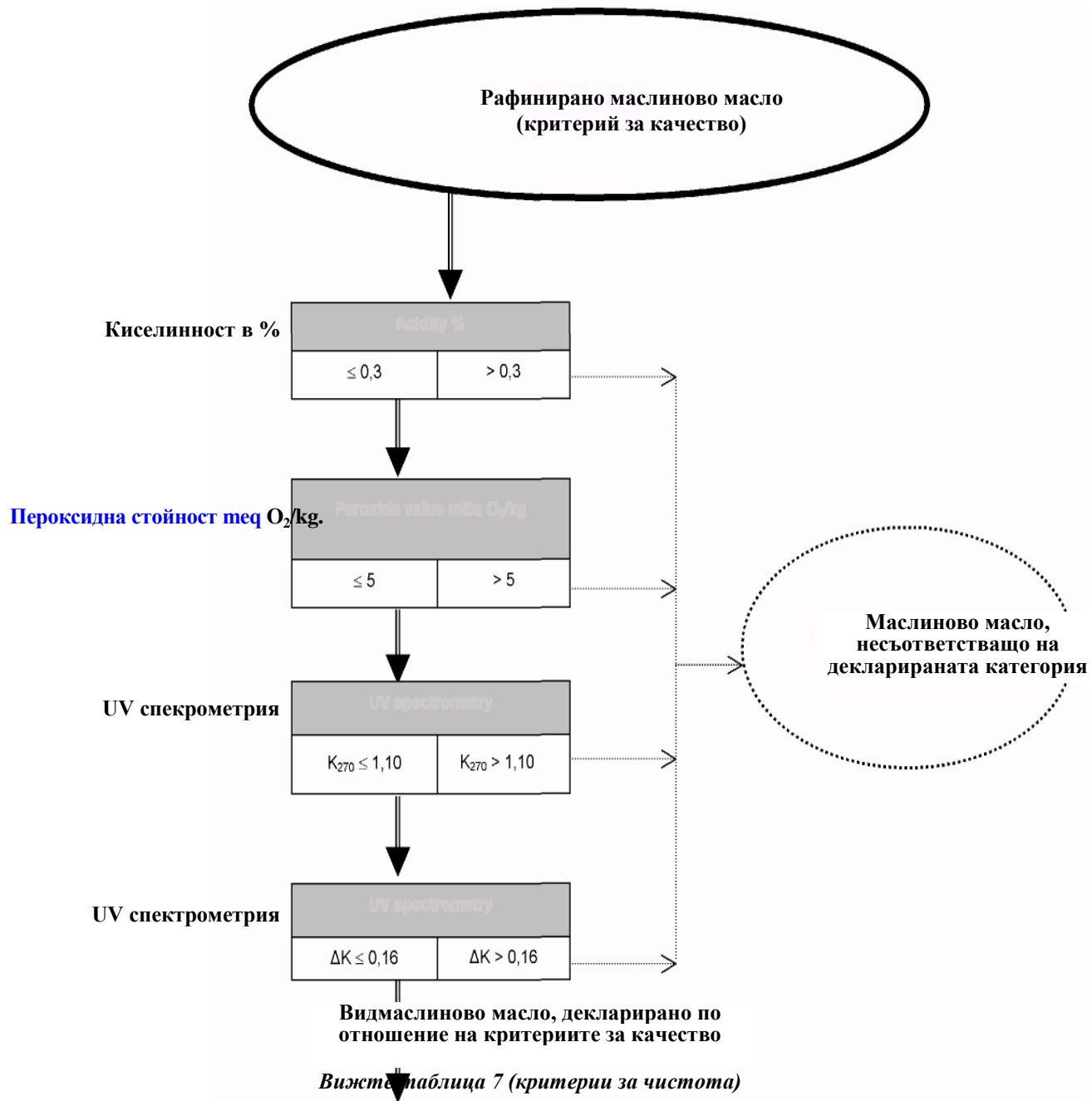
**Маслиново масло,
несъответстващо
на декларираната
категория
(б)**

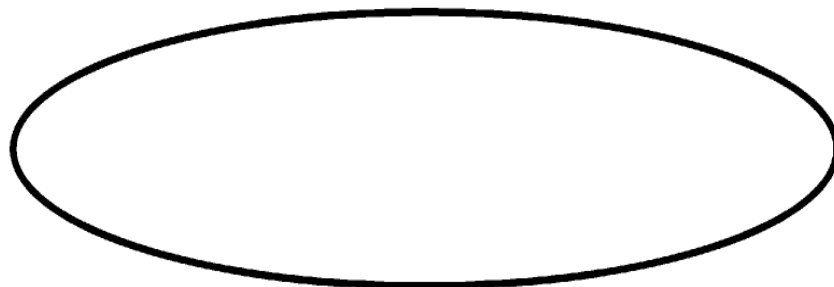
**Вид зехтин, съответстващ на декларираната
категория**

Таблица 4

300 < вощно съдържание < 350
Вощци в мг./kg.







Кисели

Acidity %	
$\leq 1,0$	$> 1,0$

Peroxidové

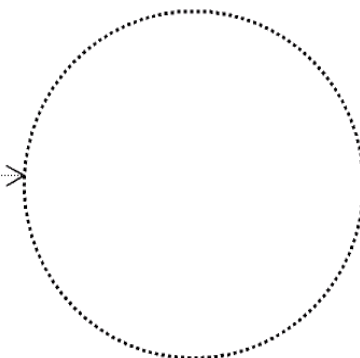
Peroxide value mEq O ₂ /kg	
≤ 15	> 15

UV спектрометрия

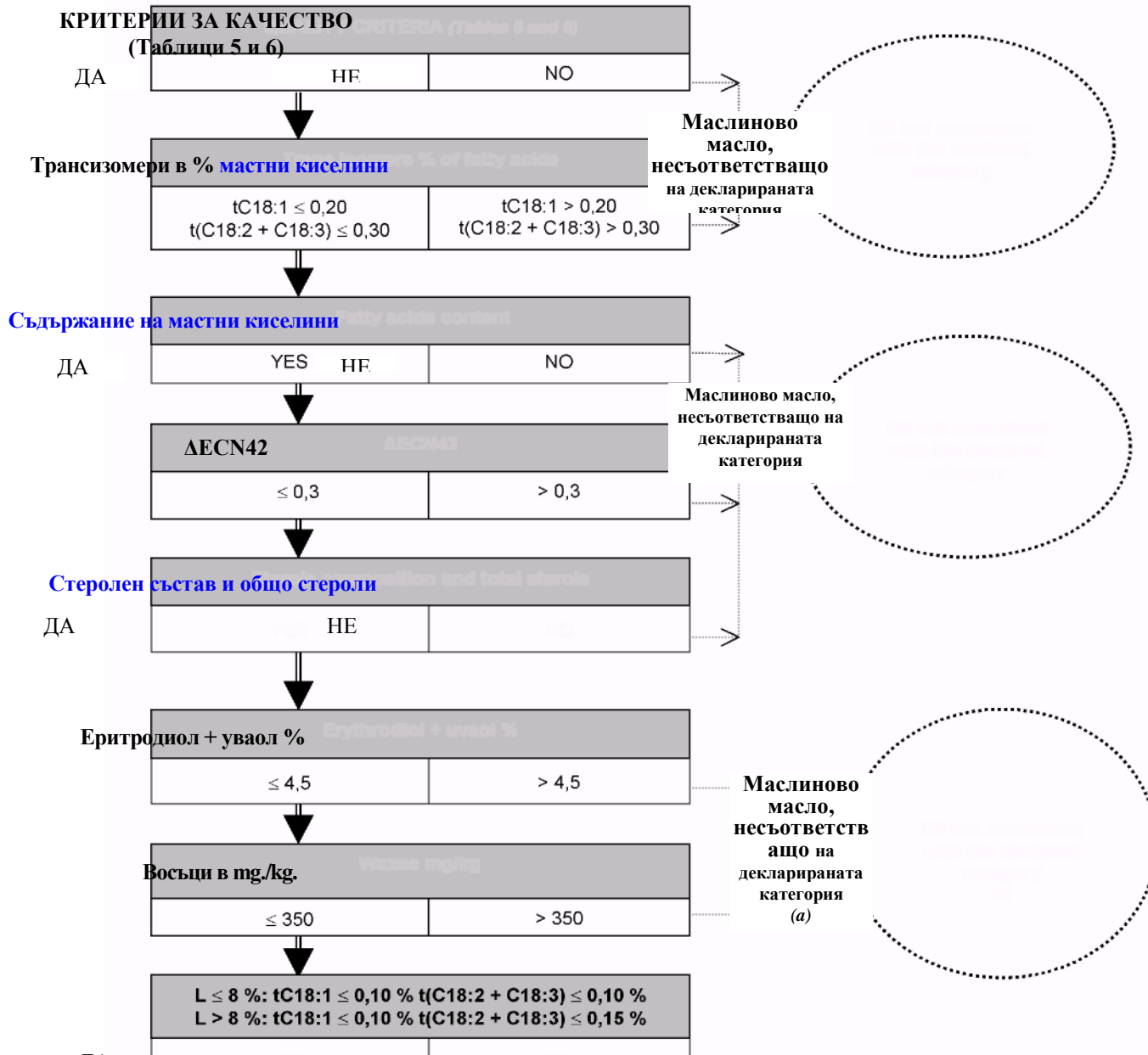
UV spectrometry	
$K_{270} \leq 0,90$	$K_{270} > 0,90$

UV спектрометрия

UV spectrometry	
$\Delta K \leq 0,15$	$\Delta K > 0,15$



Маслиново масло – съставено от рафинирани и студенопресовани маслинови масла (критерии за



Сурово маслиново масло от маслиново кюспе

Трансизомери % мастни киселини

Total trans % of fatty acids	
$tC18:1 \leq 0,20$	Маслиново масло, несъответстващо на декларираната категория (a)
$t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	

Съдържание на мастни киселини

ДА

Fatty acids content	
НЕ	

ΔECN42

Стеролен състав и общо стеролно съдържание

ДА

НЕ

Sterols content	
$\leq 0,6$	$> 0,6$
Маслиново масло, несъответстващо на декларираната категория	
ДА	НЕ

Еритродиол + уваол %

Erythrodiol + Uvaol %		
$> 4,5$	$1,5 < E + V \leq 4,5$	$\leq 1,5$

Восък в mg/kg

300 < восъчно съдържание \leq 350

Алкохол > 350 mg/kg. и E + U $> 3,5$ %

ДА

НЕ

Наситени мастни киселини

В позиция 7

Saturated fatty acids in position 7	
$tC18:1 < 0,10\%$	Маслиново масло, несъответстващо на декларираната категория
$t(C18:2 + C18:3) \leq 0,05\%$	

**Маслиново
масло,
несъответства
що на
декларираната
категория**

Таблица 9

Рафинирано маслиново масло от
маслиново масло (критерии за

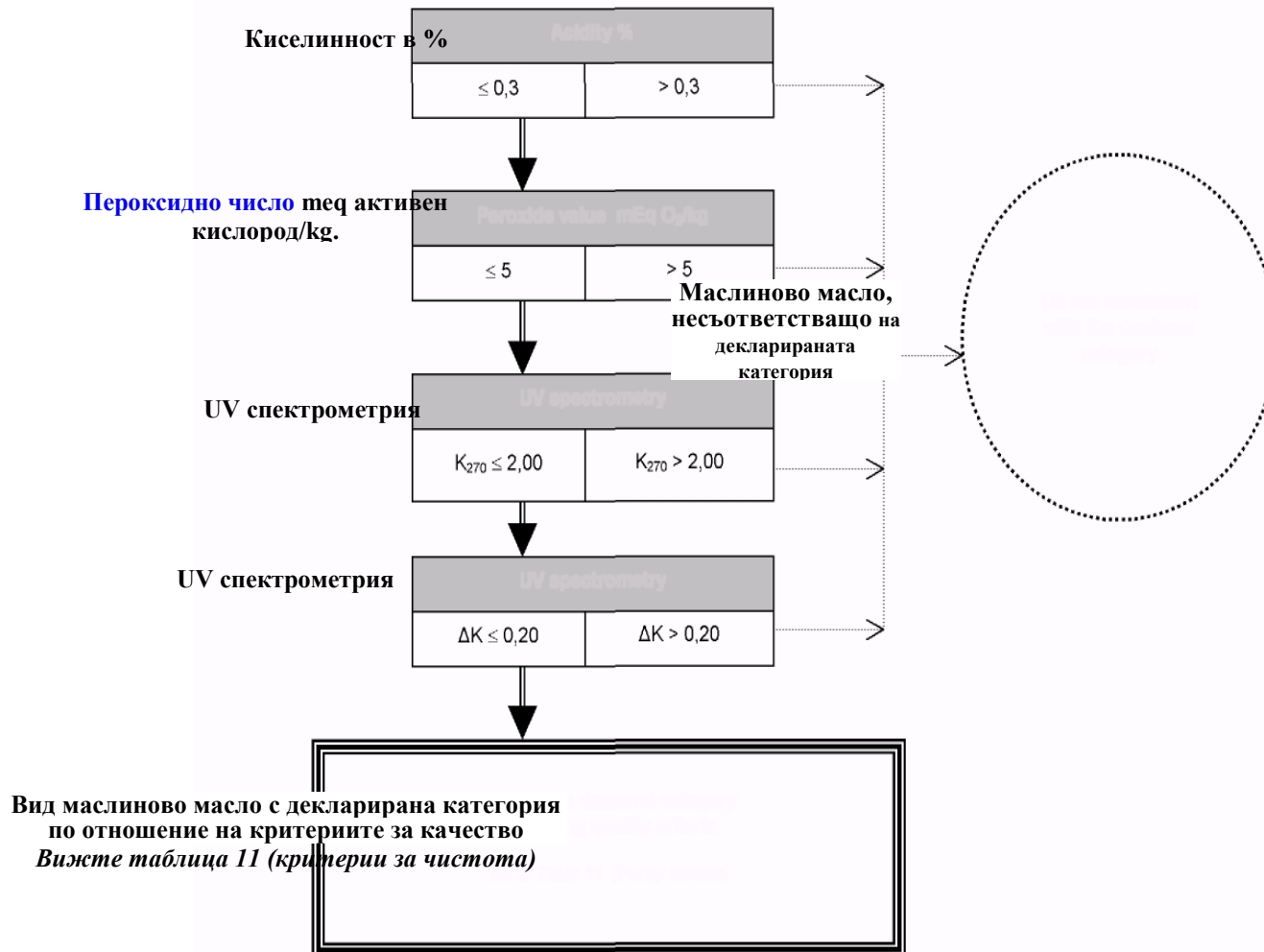


Таблица 10

**Маслиново масло от маслиново
кюспе
(критерии за качество)**

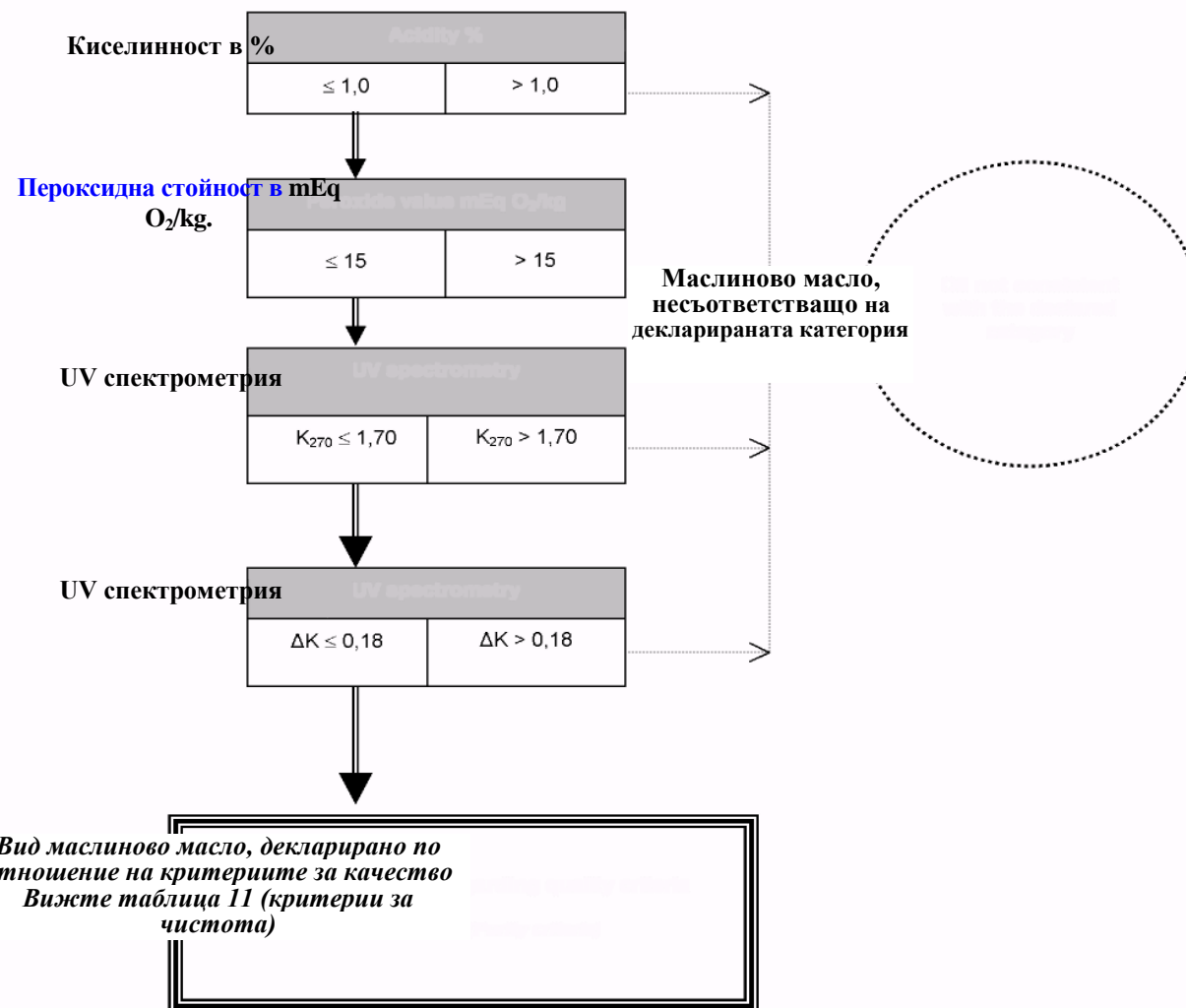
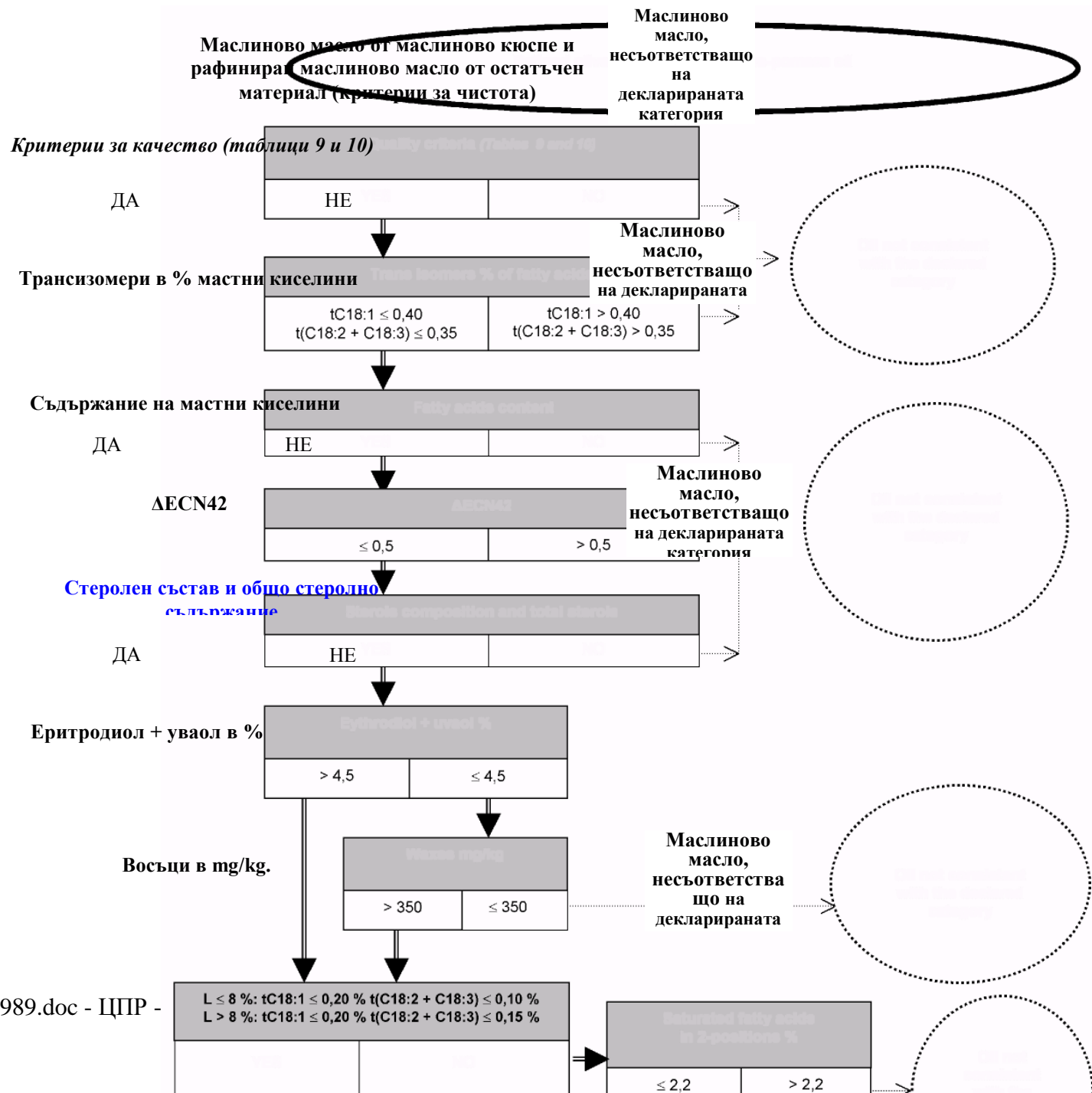


Таблица 11

ДА



НЕ

Приложение 1

Таблица на съответствията между приложенията към настоящия регламент и анализите, определени в схемата на решения

- Киселинност	Приложение II	Определяне на съдържанието на свободните мастни киселини
- Пероксидно число	Приложение III	Определяне на пероксидното число
- UVспектрометрия	Приложение IX	Спектрофотометричен анализ
- Органолептична оценка	Приложение XII	Органолептична оценка на студенопресовано маслиново масло
- 3,5-стигмастадиени	Приложение XVII	Метод за определяне на стигмастадиените в растителните масла
- Трансизомери на мастните киселини	Приложение Xa и Приложение Xб	Анализ на метиловите естери на мастните киселини чрез газова хроматография Подготовка на метиловите естери на мастните киселини
- Съдържание на мастните киселини	Приложение Xa и Приложение Xб	Анализ на метиловите естери на мастните киселини чрез газова хроматография Подготовка на метиловите естери на мастните киселини
ΔECN42	Приложение XVIII	Определяне на състава на триглицеридите с ECN42 (разлика между състава HPLC и теоритичния състав на триглицеридите)

- Стеролен състав и общо стеролно съдържание	Приложение V	Определяне на състава и съдържанието на стероли чрез капилярно-колонна газова хроматография
- Еритродиол и уваол	Приложение VI	Определяне на еритродиола и уваола
- Восьци	Приложение IV	Определяне на восьчното съдържание чрез капилярно-колонна газова хроматография
- Алифатични алкохоли	Приложение XIX	Определяне на съдържанието на алифатични алкохоли чрез капилярно-колонна газова хроматография
- Наситени мастни киселини в позиция 2	Приложение VII	Определяне на наситените мастни киселини в позиция 2 на триглицеридите

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Таблица 1

- а) Вижте необработено маслиново масло или маслиново масло “за осветление” (*Таблица 2 Критерии за качество или Таблица 4 Критерии за качество и чистота*)
- б) Вижте маслиново масло “за осветление (*Таблица 4 Критерии за качество и чистота*)

Таблица 2

- а) Вижте маслиново масло “за осветление” (*Таблица 4 Критерии за качество и чистота*)
- б) Вижте двойнопресовано маслиново масло (*Таблица 1 Критерии за качество*)

Таблица 3

- а) Наличие на рафинирано масло (маслиново или друго)
- б) Наличие на маслиново масло от маслиново кюспе

Таблица 4

- а) Вижте двойнопресовано и необработено маслиново масло (*Таблица 1 и Таблица 2 Критерии за качество*)

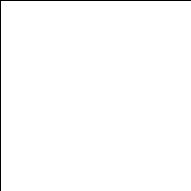
- 
- б) Наличие на рафинирано масло (маслиново или друго)
 - в) Наличие на маслиново масло от маслиново кюспе
 - г) Наличие на естерифицирани масла

Таблица 7

- а) Наличие на маслиново масло от маслиново кюспе
- б) Наличие на естерифицирани масла

Таблица 8

- а) Наличие на рафинирано масло (маслиново или друго)
- б) Вижте маслиново масло “за осветление” (Таблица 4 Критерии за качество и чистота)
- в) Наличие на естерифицирани масла

Таблица 11

- а) Наличие на естерифицирани масла
5. Приложение VIII се заличава.
 6. Приложение XIII се заличава.