2026/2358

23.10.2026 г.

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2026/2358 НА КОМИСИЯТА

от 21 август 2026 година

за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на пазарните стандарти за маслиново масло

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([1]), и по-специално член 75, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) С Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 на Комисията ([2]) се установяват правила относно характеристиките на маслиновите масла, посочени в част VIII, точки 1—6 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) Граничните стойности за характеристиките на маслиновото масло, определени в Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104, отразяват търговския стандарт на Международния съвет за маслиновите продукти (МСМП) за маслиново масло и маслиново масло от маслиново кюспе ([3]) („търговския стандарт на МСМП“).

(3) На своята 119-а сесия, която се проведе на 25 юни 2024 г., МСМП прие Решение DEC-III.2/119 юни 2024 г. за преразглеждане на документ COI/T.20/DOC. № 15/REV. 11 — метод за органолептична оценка на необработеното маслиново масло с цел удостоверяване на някои органолептични характеристики. В съответствие с Решение (ЕС) 2024/2911 на Съвета ([4]) Съюзът гласува в полза на посоченото изменение.

(4) На своята 121-ва сесия, която се проведе на 8 юли 2025 г., МСМП прие Решение DEC-III.1/121 юни 2025 г. за изменение на търговския стандарт на МСМП по отношение на общото съдържание на стероли в едносортовите маслинови масла от сорта Koroneiki или от сорта Nocellara del Belice. В съответствие с Решение (ЕС) 2025/1213 на Съвета ([5]) Съюзът гласува в полза на това изменение.

(5) Броят на пуснатите на пазара едносортови необработени маслинови масла екстра качество се е увеличил в резултат на промените в производствените практики и предпочитанията на потребителите. Въпреки че тези масла са автентични и с високо качество, някои не отговарят на изискваната граница за общо съдържание на стероли, което се влияе най-вече от сорта маслини, както и от други фактори, като степента на зрялост на маслините, географския район и напояването.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 на Комисията от 29 юли 2022 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на пазарните стандарти за маслиново масло и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 2568/91 на Комисията и Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията (ОВ L 284, 4.11.2022 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).

([3]) https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/.

([4]) Решение (ЕС) 2024/2911 на Съвета от 5 ноември 2024 г. относно позицията, която трябва да се заеме от името на Европейския съюз в рамките на Съвета на членовете на Международния съвет за маслиновите продукти (МСМП) по отношение на един метод за анализ и търговския стандарт на МСМП за маслиновите масла и за маслата от маслинено кюспе (ОВ L, 2024/2911, 19.11.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).

([5]) Решение (ЕС) 2025/1213 на Съвета от 12 юни 2025 г. за позицията, която трябва да се заеме от името на Европейския съюз в рамките на Съвета на членовете на Международния съвет за маслиновите продукти (МСМП) по отношение на търговския стандарт, приложим за маслиновите масла и маслиновите масла от маслинено кюспе (ОВ L, 2025/1213, 19.6.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) Понастоящем МСМП провежда проучване относно общото съдържание на стероли в необработеното маслиново масло екстра качество. Докато това проучване е в ход, Международният съвет за маслиновите продукти предложи като междинно решение да се приеме изменение на търговския стандарт на МСМП, с което се намалява границата на общото съдържание на стероли в необработените маслинови масла екстра качество за двата най-засегнати сорта — Koroneiki и Nocellara del Belice. Изменението позволява на производителите да пускат на пазара посочените едносортови масла. Тъй като за тези сортове ще се прилага различна граница, е важно както потребителите, така и контролните органи да могат лесно да установят, че дадено маслиново масло е едносортово маслиново масло от един от тези два сорта.

(7) За да се гарантира прилагането на равнището на Съюза на най-новия международен стандарт, установен от МСМП за сертифициране на органолептичните характеристики, и граничната стойност на параметъра общо съдържание на стероли в едносортовите маслинови масла от сорта Koroneiki или от сорта Nocellara del Belice, Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 следва да бъде съответно изменен, за да се отрази това прилагане.

(8) Тъй като едносортовото необработено маслиново масло екстра качество, обхванато от настоящата дерогация, понастоящем не може да бъде пуснато на пазара под никоя категория маслиново масло, операторите следва да имат възможността незабавно да се възползват от изменението на пазарните стандарти, посочено в настоящия регламент. Новата пазарна година за маслиновото масло започва на 1 октомври 2026 г. и поради това настоящият регламент следва да влезе в сила в деня след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

(9) Поради това Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 следва да бъде съответно изменен,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Делегиран регламент (ЕС) 2022/2104 се изменя, както следва:

1) Вмъква се следният член 8а:

„*Член 8а*

Сорт

При етикетирането на необработено маслиново масло екстра качество, произведено единствено от сорта Koroneiki или от сорта Nocellara del Belice, съответният сорт се посочва върху етикета, в придружаващите документи и върху всички други етикети.“

2) Приложение I се заменя с текста на приложението към настоящия регламент.

Член 2

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

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

Съставено в Брюксел на 21 август 2026 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ПРИЛОЖЕНИЕ I

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА МАСЛИНОВОТО МАСЛО

A. **Характеристики на качеството**

	Категория	Киселинност (%)(*)	Пероксидно число (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} или K_{270}	ΔK	Органолептични характеристики		Етилови естери на мастни киселини (mg/kg)
							Медиана на недостатъците (Md)(*) ([1])	Медиана на признака „плодов аромат“ (Mf) ([2])	
1.	Необработено маслиново масло екстра качество	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2.	Необработено маслиново масло	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3.	Маслиново масло за осветление	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 ([3])	—	—
4.	Рафинирано маслиново масло	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5.	Маслиново масло, съставено от рафинирано маслиново масло и необработени маслинови масла	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6.	Сурово маслиново масло от маслиново кюспе	—	—	—	—	—		—	—
7.	Рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8.	Маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

([1]) Медианата на недостатъците се определя като медианата на недостатъка, който се възприема с най-висок интензитет.

([2]) При поискване и в зависимост от медианата на положителните признаци на оценените масла, ръководителят на групата дегустатори може да удостовери тези признаци в съответствие с понятията, описани в приложение II.

([3]) Медианата на недостатъците може да е по-малка или равна на 3,5, когато медианата на признака „плодов аромат“ е равна на 0,0.

Б. **Характеристики за чистота**

	Категория	Съдържание на мастни киселини ([1])						Общо количество трансолеинови изомери (%)	Общо количество транслино-лови + транслиноле-нови изомери (%)	Стигмастадиени (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-глицерилов монопалмитат (%)
		Миристинова (%)	Линоленова (%)	Арахинова (%)	Ейкозенова (%)	Бехенова (%)	Лигноцеринова (%)					
1.	Необработено маслиново масло екстра качество	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, ако сумарният % палмитинова киселина ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ако сумарният % палмитинова киселина > 14,00 %
2.	Необработено маслиново масло	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9, ако сумарният % палмитинова киселина ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ако сумарният % палмитинова киселина > 14,00 %
3.	Маслиново масло за осветление	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9, ако сумарният % палмитинова киселина ≤ 14,00 % ≤ 1,1, ако сумарният % палмитинова киселина > 14,00 %
4.	Рафинирано маслиново масло	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤|0,30|	≤ 0,9, ако сумарният % палмитинова киселина ≤ 14,00 % ≤ 1,1, ако сумарният % палмитинова киселина > 14,00 %
5.	Маслиново масло, съставено от рафинирано маслиново масло и необработени маслинови масла	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9, ако сумарният % палмитинова киселина ≤ 14,00 % ≤ 1,0, ако сумарният % палмитинова киселина > 14,00 %

	Категория	Съдържание на мастни киселини ([1])						Общо количество трансолеинови изомери (%)	Общо количество транслино-лови + транслиноле-нови изомери (%)	Стигмастадиени (mg/kg) ([3])	ΔECN42	2-глицерилов монопалмитат (%)
		Миристинова (%)	Линоленова (%)	Арахинова (%)	Ейкозенова (%)	Бехенова (%)	Лигноцеринова (%)					
6.	Сурово маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7.	Рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8.	Маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Съдържание на други мастни киселини (%): палмитинова: 7,00—20,00; палмитолеинова: 0,30—3,50; хептадеканова: ≤ 0,40; хептадеценова ≤ 0,60; стеаринова: 0,50—5,00; олеинова: 55,00—85,00; линолова: 2,50—21,00;

([2]) Когато съдържанието на линоленова киселина е над 1,00, но по-малко или равно на 1,40, отношението привиден β-ситостерол/кампестерол трябва да бъде по-голямо или равно на 24.

([3]) Общо количество на изомерите, които могат (или не могат) да бъдат отделени чрез капилярна колона.

Таблица Б (продължение)

	Категория	Съдържание на стероли						Общо стероли (mg/kg)	Еритродиол и уваол (%)(**)	Восъци (mg/kg)(**)
		Холестерол (%)	Брасикастерол (%)	Кампестерол (%)	Стигмастерол (%)	Привиден β-ситостерол ([2]) (%)	Δ-7-стигмастенол (%)			
1.	Необработено маслиново масло екстра качество	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2.	Необработено маслиново масло	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3.	Маслиново масло за осветление	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4.	Рафинирано маслиново масло	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42+C44 + C46 ≤ 350

Категория	Съдържание на стероли						Общо стероли (mg/kg)	Еритродиол и уваол (%)(**)	Восъци (mg/kg)(**)
	Холестерол (%)	Брасикастерол (%)	Кампестерол (%)	Стигмастерол (%)	Привиден β-ситостерол ([2]) (%)	Δ-7-стигмастенол (%)			
5. Маслиново масло, съставено от рафинирано маслиново масло и необработени маслинови масла	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([5])	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42+C44 + C46 ≤ 350
6. Сурово маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 2 500	> 4,5 ([9])	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ([9])
7. Рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Маслиново масло от маслиново кюспе	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Камп.	≥ 93,0	≤ 0,5 ([6])	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

([1]) Необработено маслиново масло екстра качество или необработено маслиново масло, което показва 4,0 < % кампестерол ≤ 4,5, е автентично, при условие че стигмастеролът е ≤ 1,4 %, Δ-7-стигмастенолът е ≤ 0,3 % и всички други параметри са в границите, определени в настоящия регламент.

([2]) Привиден β-ситостерол: Δ-5,23-стигмастадиенол+клеростерол+β-ситостерол+ситостанол+Δ-5-авенастерол+Δ-5,24-стигмастадиенол.

([3]) Необработеното маслиново масло екстра качество или необработеното маслиново масло, което показва 0,5 < % Δ-7-стигмастенол ≤ 0,8, е автентично, при условие че отношението привиден β-ситостерол/кампестерол е ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,10| и всички други параметри са в границите, определени в настоящия регламент.

([4]) Маслиново масло за осветление, което показва 0,5 < % Δ-7-стигмастенол ≤ 0,8, е автентично, при условие че отношението привиден β-ситостерол/кампестерол е ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,15|, стигмастадиенът е ≤ 0,30 и всички други параметри са в границите, определени в настоящия регламент.

([5]) Рафинирано маслиново масло или маслиново масло, съставено от рафинирано маслиново масло и необработени маслинови масла, което показва 0,5 < % Δ-7-стигмастенол ≤ 0,8, е автентично, при условие че отношението привиден β-ситостерол/кампестерол е ≥ 28, ΔECN42 ≤|0,15| и всички други параметри са в границите, определени в настоящия регламент.

([6]) Сурово маслиново масло от маслиново кюспе, рафинирано маслиново масло от маслиново кюспе или маслиново масло от маслиново кюспе, което показва 0,5 < % Δ-7-стигмастенол ≤ 0,8, е автентично, при условие че стигмастеролът е ≤ 1,4 %, ΔECN42 ≤|0,40| и всички други параметри са в границите, определени в настоящия регламент.

([7]) Масло със съдържание на восъци между 300 mg/kg и 350 mg/kg се смята за маслиново масло за осветление, ако общото съдържание на алифатни алкохоли е по-малко или равно на 350 mg/kg или ако съдържанието на еритродиол и уваол е по-малко или равно на 3,5 %.

([8]) Маслата със съдържание на еритродиол + уваол между 4,5 и 6 % трябва да са със съдържание на еритродиол, по-малко или равно на 75 mg/kg.

([9]) Масло със съдържание на восъци между 300 mg/kg и 350 mg/kg се смята за сурово маслиново масло от маслиново кюспе, ако общото съдържание на алифатни алкохоли е по-голямо от 350 mg/kg и ако съдържанието на еритродиол и уваол е по-голямо от 3,5 %.

([10]) ≥ 800 mg/kg за едносортово необработено маслиново масло екстра качество от сорта Koroneiki или Nocellara del Belice.

Бележки:

а) Резултатите от анализите трябва да бъдат изразени с толкова знака след десетичната запетая, с колкото се дава всяка една характеристика. Последната цифра трябва да бъде увеличена с една единица, ако следващата цифра е по-голяма от 4.

б) Ако дори само една характеристика не отговаря на посочените стойности, категорията на маслото се променя или то се обявява за несъответстващо за целите на настоящия регламент.

в) При маслиновото масло за осветление и двете качествени характеристики, обозначени със звездичка „(*)“, могат да се различават едновременно от установените за тази категория граници.

г) Ако дадена характеристика е обозначена с две звездички „(**)“, това означава, че двете съответни граници за сурово маслиново масло от маслиново кюспе може да се различават едновременно и от двете посочени стойности. За маслиновото масло от маслиново кюспе и рафинираното маслиново масло от маслиново кюспе една от съответните граници може да се различава от посочените стойности.“