

Системи за контрол на маслиновото масло в ЕС

Рамката е всеобхватна, но се прилага неравномерно



ЕВРОПЕЙСКА
СМЕТНА
ПАЛАТА

Съдържание

Точки

01—17 | Основни послания **01**

01—05 | **Защо тази област е от значение**

06—17 | **Какво установихме и какви са нашите препоръки**

18—01 | Подробни констатации и оценки **02**

18—49 | **Държавите членки не прилагат изцяло правната рамка за проверка на съответствието на маслиновото масло**

20—26 | Съществува всеобхватна правна рамка за проверки на съответствието на маслиновото масло

27—40 | Държавите членки не винаги спазват всички изисквания

41—46 | Повечето случаи на несъответствие, установени от държавите членки, се откриват чрез органолептична оценка и са свързани с влошаване на качеството

47—49 | Комисията има само частичен поглед върху системите за контрол на държавите членки.

50—66 | **Системите на ЕС за контрол на замърсителите в маслиновото масло имат някои недостатъци**

52—57 | Системите на ЕС за контрол на остатъците от пестициди в маслиновото масло работят добре

58—64 | Системите на ЕС за контрол на други замърсители са по-слабо развити от тези за пестицидите.

65—66 | Маслиновото масло, внасяно от страни извън ЕС, не се проверява систематично за пестициди и други замърсители.

67—84 | **Правната рамка на ЕС и проверките за проследимост не винаги дават възможност за определяне на произхода на даден продукт**

69—74 | Комисията определя правни изисквания за проследимост, но не е определила как държавите членки следва да ги проверяват

- 75—80 | Държавите членки включват проследимостта в обхвата на своите проверки на маслиновото масло, но нивото на проверка варира
- 81—84 | Резултати от проверката на проследимостта в проучвания случай: за някои маслинови масла не може да се направи обратно проследяване

Приложения

Приложение I — Относно настоящия одит

Рамка на политиката

Роли и отговорности

Обхват и подход на одита

Приложение II — Преглед на относимите параметри за качество и чистота на необработеното маслиново масло екстра качество и методите за анализ

Приложение III — Проучване на конкретен случай

Приложение IV — Потенциални източници на замърсяване в маслиновото масло

Приложение V — Замърсители, които държавите членки включват в своите планове за контрол за категорията „Мазнини и масла“

Съкращения

Речник на термините

Отговори на Европейската комисия

Срок

Одитен екип

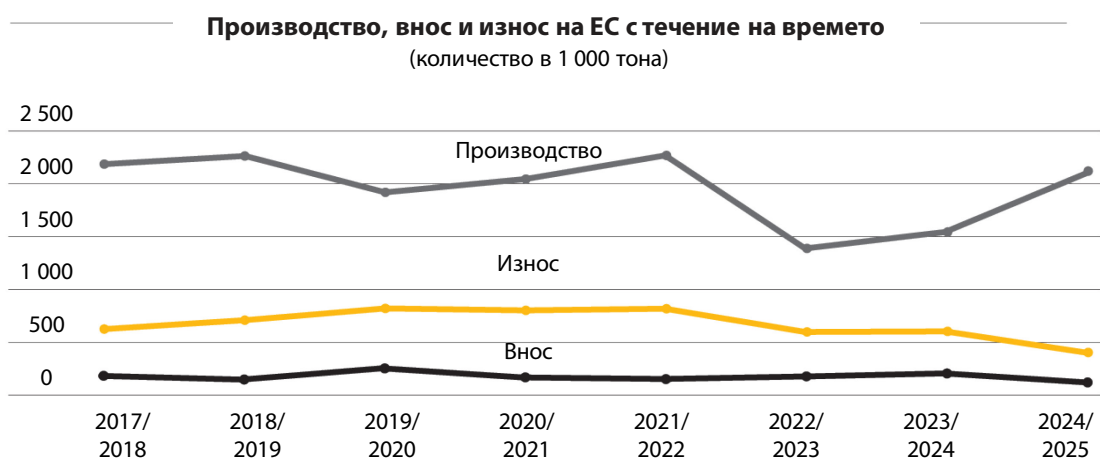
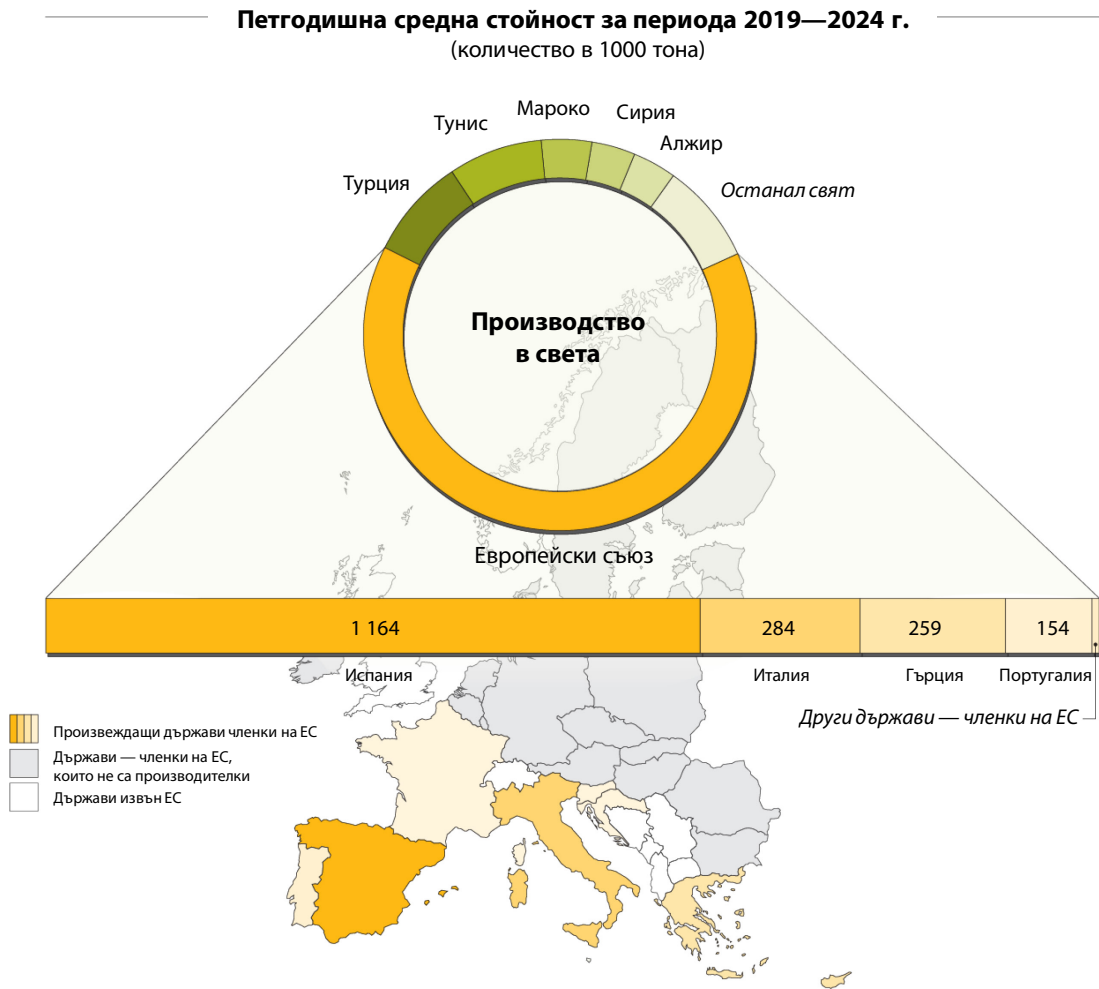
01

Основни послания

Защо тази област е от значение

- 01** Маслиновото масло е важен продукт за Европейския съюз (ЕС), който е водещият производител, потребител и износител на маслиново масло в света. *На фигура 1* са представени някои данни относно производството и търговията с маслиново масло в ЕС. Репутацията на ЕС за неговото висококачествено и автентично маслиново масло е от ключово значение не само от икономическа гледна точка, но и от гледна точка на културата и общественото здраве. Маслиновото масло е част от дневния хранителен режим на много граждани на ЕС, затова е от съществено значение те да могат да се доверят на качеството и автентичността на продуктите, които купуват. Това е особено важно, когато става въпрос за необработено маслиново масло екстра качество, което се предлага на пазара на по-висока цена от другите масла и следователно трябва да отговаря на високи стандарти, за да се оправдае цената му за потребителите.

Фигура 1 | Маслиново масло в ЕС

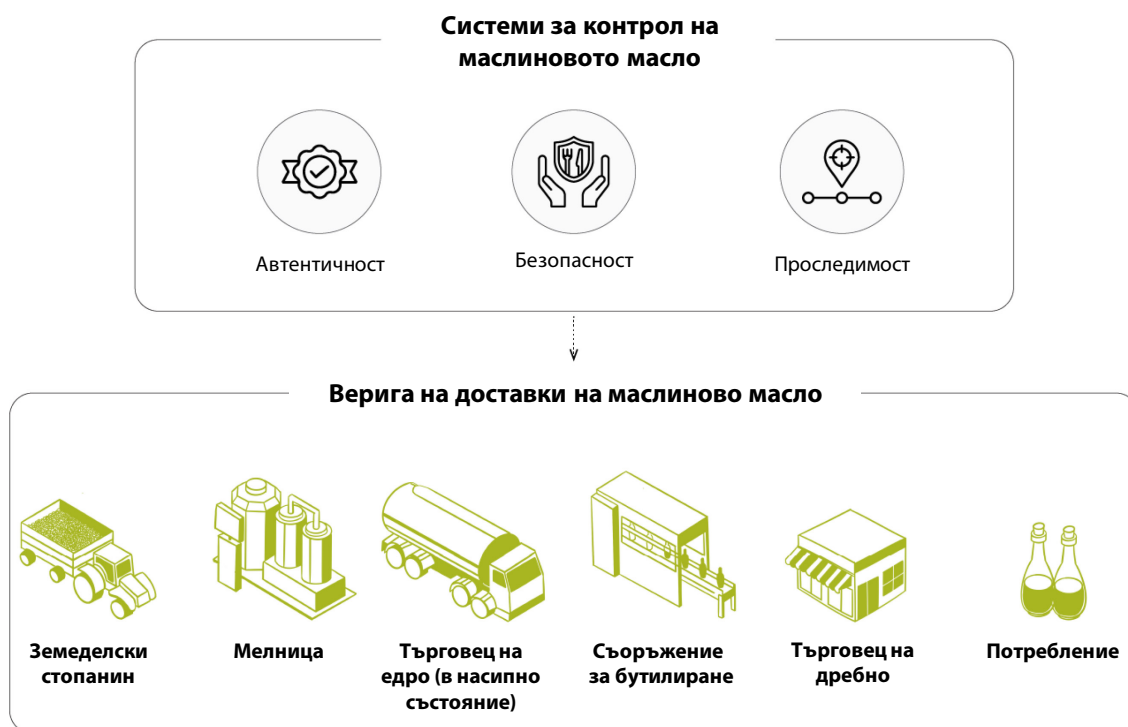


Източник: ЕСП, въз основа на данни на [Европейската комисия](#) и [World Population Review](#).

02 ЕС е въвел система за контрол, за да гарантира, че маслиновото масло, което се предлага на потребителите в ЕС, е истинско (т.е. не съдържа други масла и неговото качество и чистота съответстват на категорията на етикета), че то не застрашава

здравето на потребителите (по-специално, че не съдържа замърсители) и че неговият произход (както е посочено на етикета) може да бъде проверен (вж. [фигура 2](#)).

Фигура 2 | Системи за контрол на маслиновото масло в ЕС



Източник: ЕСП.

03 Европейската комисия („Комисията“) отговаря за определянето на регулаторната рамка, а държавите членки са отговорни да гарантират, че маслиновото масло отговаря както на изискванията за безопасност на храните, така и на изискванията на ЕС за пускане на пазара на маслиново масло (наричани също така „пазарни стандарти“—вж. [приложение I](#), точка **05**). Държавите членки имат отговорността да въведат национална система за контрол и да извършват основани на риска проверки. Държавите членки трябва също така да разполагат със система за санкциониране при неспазване на пазарните стандарти по отношение на маслиновото масло и изискванията за безопасност на храните. Системата за санкциониране трябва да бъде ефективна, пропорционална и възпираща.

04 ЕСП извърши настоящия одит предвид значението на сектора на маслиновото масло за ЕС (вж. точка **01**). С настоящия одит Европейската сметна палата очаква да спомогне за подобряване на рамката за контрол по отношение на пазарните стандарти и изискванията за безопасност на храните, свързани с маслиновото масло, както и за нейното прилагане от държавите членки.

05 Целта на одита беше да се оцени дали системите за контрол на ЕС са разработени така, че да гарантират, че маслиновото масло, продавано в ЕС, е истинско, безопасно и проследимо. ЕСП направи оценка на разработването на рамката за контрол, както се изисква от законодателството на ЕС, както и на нейното прилагане в четири държави членки от 2018 г. насам: Белгия, Гърция, Испания и Италия. По-конкретно, ЕСП оцени дали тези четири държави членки извършват необходимите проверки за съответствие (проверки, за да се потвърди, че маслиновото масло отговаря на стандартите за неговата категория и съответните характеристики), проверки за наличие на замърсители и проверки за проследимост, за да се потвърди произходът на маслото. За допълнителна информация и подробности относно обхвата и методологията на одита вж. [приложение I](#), точки **09—11**.

Какво установихме и какви са нашите препоръки

- 06** ЕСП установи, че съществува всеобхватна правна рамка на ЕС за проверки за съответствие на маслиновото масло, но държавите членки не я прилагат изцяло. Въпреки това при проверките за съответствие бяха установени случаи на несъответствие. ЕСП установи също, че държавите членки откриват много малко случаи на нива на замърсители в маслиновото масло над законовите граници. Съществуват обаче някои недостатъци в системите за контрол, главно по отношение на замърсителите, различни от пестицидите. Одитът показва също така, че проверките за проследимост невинаги дават възможност за определяне на произхода на даден продукт.
- 07** Маслиновото масло е силно регулирано и съществува **всеобхватен набор от правила на ЕС**, определящи начина, по който държавите членки следва да проверяват дали дадено маслиново масло принадлежи към декларираната за него категория. Това включва физико-химичен анализ в лаборатория и органолептична оценка от дегустационна комисия. Държавите трябва да извършват минимален брой проверки годишно и да планират проверките си въз основа на анализ на риска. Те трябва да докладват резултатите от проверките си на Комисията и да разполагат с ефективна, пропорционална и възпираща система от санкции и наказания (точки **20—24**).

- 08** Въпреки това **правилата на ЕС не винаги се спазват**. Някои от посетените държави членки не извършват минималния брой проверки или извършват непълни лабораторни анализи, или изключват части от пазара от своите анализи на риска. Въпреки това тези държави членки допълват проверките за съответствие, изисквани от ЕС, с други видове проверки. Когато се установят случаи на неспазване, санкциите и наказанията не винаги са ефективни или възпиращи (точки **27—40**).
- 09** Комисията **има само частична представа** за това как функционират системите за контрол в държавите членки. Годишните доклади и срещите с органите на държавите членки не гарантират обмена на цялата необходима информация (точки **47—49**).



Препоръка 1

Засилване на надзора на Комисията върху системите за контрол на маслиновото масло в държавите членки

Комисията трябва да засили надзора си върху системите за контрол на държавите членки, като:

- а) приканва държавите членки да предоставят подходяща информация за своите анализи на риска, извършените проверки (както проверки за съответствие, така и други инспекции) и наложените санкции и наказания;
- б) направи оценка на системите за контрол на държавите членки, включително дали проверките за съответствие отговарят на изискванията на ЕС;
- в) предприеме подходящи и пропорционални действия в случаите, когато системите за контрол се считат за недостатъчни.

Целева дата за изпълнение: а) и б) 2027 г. и в) 2028 г.

- 10** Правните изисквания за маслиново масло не са достатъчно ясни по отношение на важни области, като например условията за смесване на масла от различни години на реколтата или дали е разрешено смесването на необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло с цел продажба като необработено маслиново масло екстра качество. ЕСП установи, че държавите членки имат различни подходи и този избор може да повлияе на влошаването на качеството на маслиновото масло с течение на времето (точки **25—26**).



Препоръка 2

Изясняване на правилата за смесване на различни видове маслинови масла

Комисията следва да изясни правилата относно смесването на необработени маслинови масла от различни години на реколтата или различни категории.

Целева дата за изпълнение: 2026 г.

- 11** Резултатите от проверките за съответствие показват, че повечето случаи на несъответствие, установени от държавите членки, са открити чрез органолептична оценка и са свързани с влошаване на качеството на маслото с течение на времето. Прекалено дългите срокове на годност и някои производствени практики могат да допринесат за тази ситуация (точки [41—46](#)).
- 12** По отношение на безопасността на храните, маслиновото масло се проверява за различни видове замърсители. Съществува ясна правна рамка на ЕС за проверка на наличието на **пестициди** в маслиновото масло, като на всеки три години трябва да се анализират минимален брой проби. Държавите членки извършват проверки въз основа на анализи на риска и установяват малък брой случаи на несъответствие (точки [52—57](#)).
- 13** За **замърсители, различни от пестициди**, има по-занижени изисквания. ЕС е определил максимални равнища на остатъчни материали (които се прилагат за растителни масла и мазнини) за някои замърсители, но не и за други. Освен това няма изискване за минимален брой проверки на равнището на ЕС. Държавите членки решават за кои замърсители да се извършва проверка. Посетените от ЕСП държави членки невинаги документират своите анализи на риска или обосновават избора си. От 2023 г. Комисията оценява плановете за контрол на държавите членки за храни от неживотински произход (включително маслиново масло) (точки [58—64](#)).
- 14** Въпреки че **вносът** в ЕС се измерва в еквивалента на около 9 % от годишното производство на маслиново масло, проверките за пестициди и други замърсители в маслиновото масло, внесено от държави извън ЕС, или не съществуват, или са много ограничени, както стана ясно от проверките в посетените държави членки (точки [65—66](#)).



Препоръка 3

Подобряване на насоките за проверки за замърсители в маслиновото масло

ЕСП отправя следните препоръки към Комисията:

- а) да инструктира държавите членки да предоставят подробна информация за своите анализи на риска, за това кои замърсители в маслиновото масло проверяват и за честотата на тези проверки;
- б) да изисква от държавите членки изрично да вземат предвид вноса на маслиново масло в своите анализи на риска.

Целева дата за изпълнение: 2026 г.

- 15** За всички видове храни, пускани на пазара на ЕС, важи основно изискване за **проследимост** („стъпка назад, стъпка напред“). Освен това съгласно пазарните стандарти за необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло трябва да могат да се определят географският район, в който са произведени маслините и местоположението на преработвателното съоръжение. Няма обаче **всеобхватни правила или насоки на ЕС** относно това как и кога трябва да се проверяват аспектите на проследимостта (точки **69—74**).



Препоръка 4

Изясняване и предоставяне на насоки относно изискванията за проверка на проследимостта

Комисията следва да разясни и предостави насоки относно:

- а) какво следва да обхващат проверките за проследимост;
- б) как трябва да се докладват резултатите от проверките за проследимост.

Целева дата за изпълнение: 2027 г.

- 16** Като цяло държавите членки **проверяват аспектите на проследимостта** както по време на проверките за безопасност на храните, така и по време на проверките за съответствие, **но в различна степен**. Държави членки като Испания и Италия проверяват произхода на всички етапи от веригата на доставки. Те разполагат с електронни регистри за регистриране на всяко преместване на маслини или маслиново масло. Целта на тези регистри е да се повиши прозрачността и да се намали рискът от измами (точки **75—80**).
- 17** За **извадка от 24 вида необработени маслинови масла екстра качество** или необработени маслинови масла, одиторите провериха дали може да се потвърди произхода, посочен на етикета. ЕСП установи, че това не е възможно за четири маслинови масла, които или произхождат от повече от една държава членка, или са със смесен произход от държави в ЕС и държави извън ЕС. Симулацията показва също така колко е трудно да се проследи маслиновото масло извън националните граници, тъй като сътрудничеството между държавите членки невинаги е ефективно (точки **81—84**).



Препоръка 5

Подобряване на проследимостта на маслиновото масло

ЕСП отправя следните препоръки към Комисията:

- а) да насърчава и подпомага държавите членки при разработването на регистри за регистриране на движението на маслини и маслиново масло;
- б) да насърчава и подкрепя държавите членки в подобряването на съвместимостта на различните системи за проследяване, за да се подпомогне трансгранично проследяване на маслините и маслиновото масло.

Целева дата за изпълнение: 2028 г.

Подробни констатации и оценки

Държавите членки не прилагат изцяло правната рамка за проверка на съответствието на маслиновото масло

- 18** Маслиновото масло е строго регламентирано. То е предмет на специфично законодателство на ЕС¹, в което се определят различните категории маслиново масло и техните характеристики и се налагат точни изисквания за пускането на пазара на маслиново масло. Целта на тези правила е да се гарантира качеството на продуктите и да се противодейства на измамите. Освен това целта им е да подпомогнат търговията и да осигурят равни условия за производителите от ЕС. Държавите членки отговарят за създаването на национална система за контрол и за извършването на проверки, за да потвърдят, че маслиновото масло отговаря на тези изисквания (наричани по-нататък „проверки за съответствие“).

¹ Регламент (ЕС) 1308/2013 за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти; Регламент (ЕС) 2022/2104 относно пазарните стандарти за маслиново масло; Регламент (ЕС) 2022/2105 за определяне на правила за проверките за съответствие на пазарните стандарти за маслиново масло и методите за анализ на неговите характеристики.

19 ЕСП оцени дали:

- съществува ясна правна рамка за проверка на съответствието на маслиновото масло с пазарните стандарти;
- държавите членки създават и прилагат:
 - система за контрол за извършване на минималния брой проверки за съответствие на маслиновото масло, като се взема предвид анализът на риска;
 - система от ефективни, пропорционални и възпиращи санкции и наказания за неспазване на изискванията по отношение на съответствието на маслиновото масло;
- проверките за съответствие са ефективни за откриване на случаи на несъответствие и техните основни причини;
- Комисията упражнява надзор върху системите за контрол на държавите членки по отношение на проверките за съответствие и предоставя подкрепа на държавите членки.

Съществува всеобхватна правна рамка за проверки на съответствието на маслиновото масло

20 Правилата на ЕС изискват държавите членки да извършват **минимален брой проверки за съответствие**, които са пропорционални на обема на маслиновото масло, предлагано на пазара в тяхната държава². Държавите членки следва да извършат една проверка на всеки 1000 тона маслиново масло. Комисията изчислява тези данни всяка година въз основа на данните за официалната търговия (в рамките на ЕС и извън него) и за потреблението на маслиново масло и маслиново масло от остатъчен материал, предоставени от държавите членки, въз основа на средната стойност за последните пет години.

² Член 3, параграф 2 от [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#).

- 21** Проверките за съответствие на маслиновото масло трябва да се извършват съгласно ясно определени правила. Проверката за съответствие включва проверка дали i) етикетиранието е в съответствие със законовите изисквания и дали ii) категорията на маслото съответства на декларираната категория. Проверката на етикетиранието приключва след проверка на пет конкретни елемента (вж. *фигура 3*).

Фигура 3 | Елементи, които трябва да бъдат проверени по време на проверка за съответствие



Източник: ЕСП въз основа на Регламент (ЕС) 2022/2105.

22 Правилата изискват категорията да бъде проверена чрез **физико-химичен анализ** на маслиновото масло в призната лаборатория и **органолептична оценка** от група признати дегустатори (вж. [фигура 3](#) и [каре 1](#)). За необработено маслиново масло екстра качество има 15 параметъра, които трябва да бъдат изпитани (вж. [приложение II](#)). Законодателството позволява на държавите членки да проверяват съответствието с тези параметри или в произволен ред (все пак трябва да се тестват всички), или като следват реда, определен в [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#), докато едно от изпитванията покаже, че маслото не отговаря на обявената категория. Проверката на категорията се счита за завършена, когато са тествани всички характеристики или когато се установи, че маслото не притежава някоя от очакваните характеристики.

Каре 1

Групи за органолептична оценка и дегустация



© Yistocking, stock.adobe.com

Органолептичната оценка е част от пазарните стандарти за необработени маслинови масла от 1991 г. насам. Дегустацията е напълно регламентирана чрез протоколи и стандарти, които определят състава на дегустационната комисия (включително обучението и сертифицирането на членовете на комисията), подготовката на пробите (например стандартизирани оцветени чаши и температура 28 °C) и критериите за оценка (оценяване на положителните качества (като плодов аромат, горчивина и стипчивост) и отрицателните качества (като гранясалост, наличие на мухъл и плесени).

Понастоящем маслиновото масло е единствената храна в ЕС, за която органолептичната оценка се изисква изрично и е посочена в законодателството.

- 23** Държавите членки следва да планират своите проверки за съответствие въз основа на анализ на риска³. Те могат да вземат предвид редица различни фактори, например характеристики на продукта (напр. категория, период на производство, операции по опаковане, съхранение, държава на произход/местоназначение, транспортно средство), констатациите от предишни проверки, жалби на потребители или характеристиките на операторите. Всяка държава членка може да реши кои фактори да вземе предвид и на какъв етап от веригата на производство и разпространение следва да се осъществява контролът.
- 24** От държавите членки се изисква да представят **годишен доклад** на Комисията, в който подробно се описват резултатите от проверките за съответствие, извършени през предходната година, като се използва образецът за докладване, предоставен от Комисията. От тях се изисква също така да разполагат с ефективна, пропорционална и възпираща **система за санкции и наказания**, приложима винаги, когато се установи неспазване на пазарните стандарти. В законодателството на ЕС не се определя кои фактори трябва да се вземат под внимание при оценяване на сериозността на неспазването или при определяне на тежестта на санкциите.
- 25** Регламент (ЕС) 2022/2104 оставя изрично на държавите членки няколко **решения за определяне на стандарти**. Те включват: определяне на правила за смесване на маслиново масло с други растителни масла; установяване на изисквания за етикетиране по отношение на посочването на годината на реколтата (вж. **каре 2**); и разрешаване на размери на опаковките, които надвишават ограниченията, определени от регламента по отношение на заведенията за обществено хранене. Освен това държавите членки могат също така да определят специфични национални изисквания (напр. относно проследимостта), които надхвърлят изискванията на ЕС.

³ Член 3 от Регламент (ЕС) 2022/2105.

Каре 2

Задължително посочване на годината на прибиране на реколтата в Италия

В Италия е обичайна практика бутилиращите предприятия да определят датата „най-добър до“ на 12 до 18 месеца след бутилирането, а не след раздробяването, което може да е подвеждащо за потребителите. За да поправи този проблем, през 2016 г. Италия е въвела изискването за посочване на годината на реколтата върху етикета, когато 100 % от маслото е от една и съща реколта (за необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло с италиански произход и продавано в Италия).

26 В ЕС правните изисквания за маслиновото масло са всеобхватни и включват задължителни органолептични оценки. Въпреки това ЕСП установи елементи, които могат да повлияят на влошаването на качеството на маслиновото масло с течение на времето и към които държавите членки имат различни подходи (вж. [каре 3](#)). Те са:

- смесване на масла от реколти от различни години — правилата на ЕС не забраняват смесването на масла от реколти от различни години, като операторите сами решават каква дата да посочат в полето „най-добър до“;
- липса на разяснения или насоки от страна на Комисията относно това дали смесването на необработено маслиново масло екстра качество с необработено маслиново масло с цел продажба като необработено маслиново масло екстра качество е разрешено — настоящата правна рамка не е достатъчно ясна, тъй като държавите членки понякога са тълкували правилата на ЕС по различен начин.

Каре 3

Различни подходи в държавите членки

В Гърция на операторите се разрешава да смесват маслиново масло от два различни сезона на прибиране на реколтата и да използват датата на последния сезон за определяне на срока на годност. Няма насоки за инспекторите относно това как да проверяват начина, по който операторите определят срока на годност.

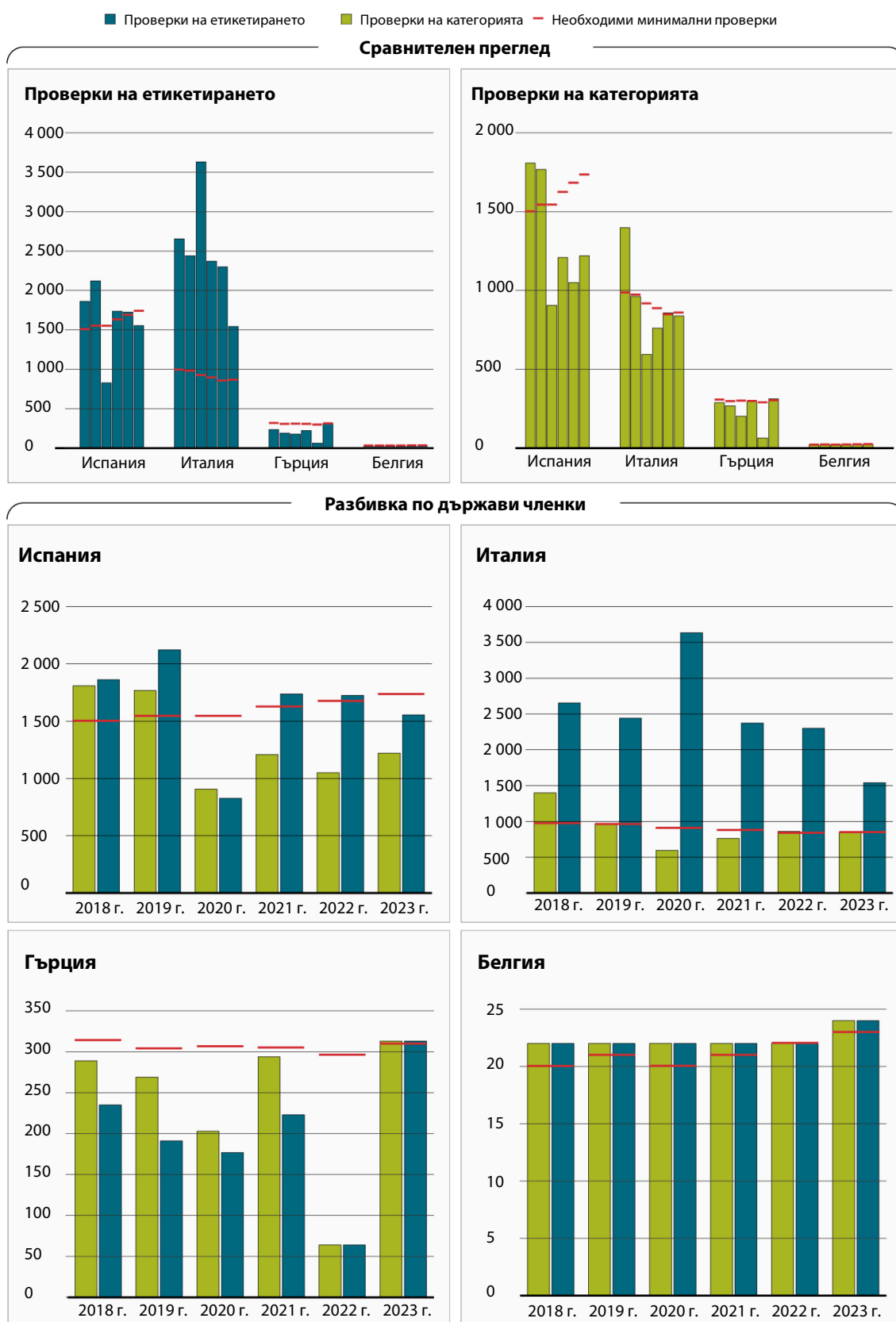
Според италианските органи пускането на пазара на смес от необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло като необработено маслиново масло екстра качество е разрешено. Това е потвърдено с решение от 2023 г. на първоинстанционния съд в Перуджа, тъй като липсва официална забрана за смесване на категории.

Държавите членки не винаги спазват всички изисквания

Минималният брой проверки за съответствие не е достигнат, но държавите членки извършват и други проверки

- 27** Държавите членки трябва да извършват минимален брой проверки на маслиновото масло годишно (вж. точка **20**). ЕСП разглежда годишните доклади, които посетените държави членки са изпратили на Комисията, за да преценим дали те отговарят на това изискване.
- 28** Одиторите установиха, че държавите членки не винаги извършват необходимия минимален брой проверки (вж. *фигура 4*). Италианските органи са достигнали минималния брой проверки на категориите (с изключение на 2020 г. и 2021 г., по време на пандемията от COVID-19) и са извършили много повече проверки на етикетирането от изискваното. От 2020 г. насам испанските органи са извършили много по-малко проверки на категориите, отколкото се изисква, а гръцките органи системно са извършвали по-малко проверки, отколкото се изисква (с изключение на 2023 г.). Белгия е извършила необходимия брой проверки.

Фигура 4 | Проверки за съответствие, извършени през периода 2018—2023 г.



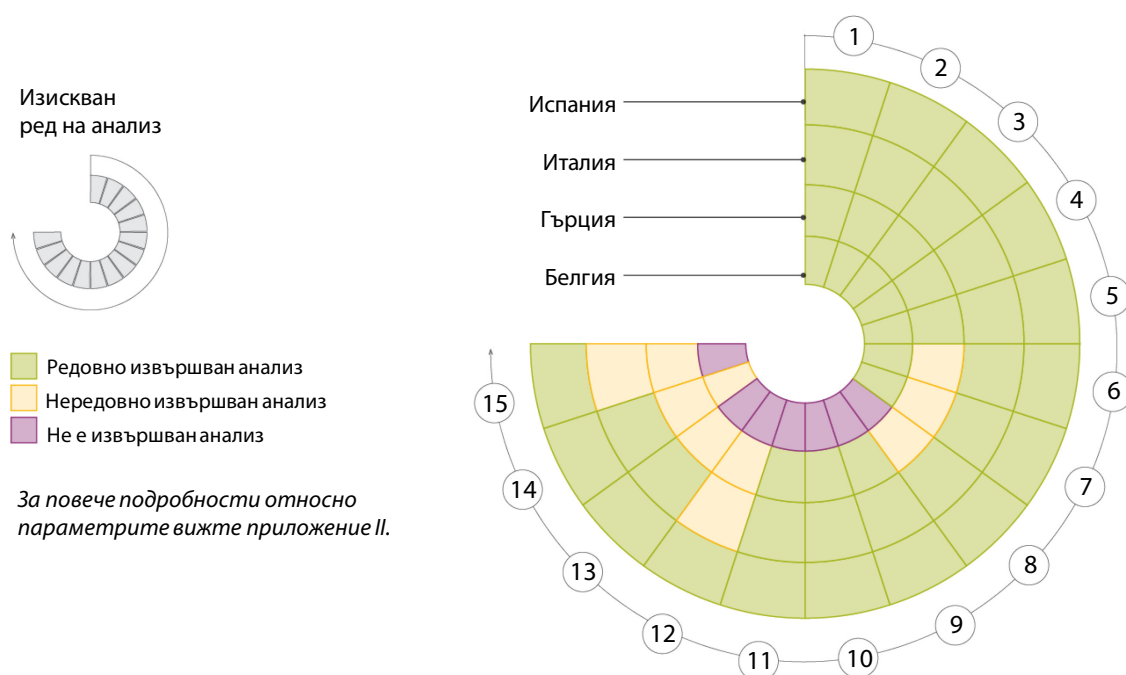
Източник: ЕСП, въз основа на данни, докладвани от държавите членки на Комисията.

- 29** Органите на държавите членки ни информираха, че са имали проблеми с извършването на необходимия брой проверки през 2020 г. и 2021 г. (COVID-19). Те също така са се сблъскали с трудности при организирането на групи дегустатори. Освен това испанските органи твърдят, че минималният брой проверки трябва да бъде намален поради лоши реколти през 2022/23 и 2023/24 г. и че голяма част от националното производство може да бъде обхваната в достатъчна степен чрез инспектиране само на няколко големи оператори. Гръцките власти съобщават за продължаващ недостиг на персонал и финансиране, както и за процедурни препятствия при възлагането на обществени поръчки за лабораторни услуги.
- 30** Въпреки че те невинаги отговарят на изискването на законодателството на ЕС по отношение на минималния брой проверки, е важно да се отбележи, че посетените държави членки извършват други видове проверки, които допълват проверките за съответствие, изисквани от ЕС. Например испанските власти провеждат специални кампании за контрол и проверяват етикетирането и химическите параметри на много пратки, предназначени за износ. Полицията в Италия извършва много инспекции на място и специфични проверки. Гръцките органи проверяват малките и средните търговци на дребно и операторите на кетъринг услуги, за да открият измами.

Лабораторните анализи невинаги са пълни

- 31** За да се счита дадена проверка за съответствие за завършена, трябва да се анализират 15 параметъра. ЕСП провери какви анализи се извършват в посетените държави членки. Тъй като нито една от държавите членки не е избрала да извърши анализите по реда, определен в [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#) (вж. точка [22](#)), те е трябвало последователно да анализират всички 15 параметъра.
- 32** ЕСП установи, че само испанските органи са анализирали всички параметри, въпреки че всички посетени държави членки са докладвали на Комисията, че са извършили пълни проверки на категориите (вж. [фигура 4](#)). Органите на другите три посетени от нас държави членки са извършили непълни проверки, тъй като не са обхванали всички задължителни параметри (вж. [Фигура 5](#)).

Фигура 5 | Степента, в която посетените от нас държави членки извършват лабораторни анализи за 15-те параметъра



Източник: ЕСП, въз основа на протоколи/договори с лаборатории, резултати от лабораторни анализи и насоки от органите на държавите членки.

- 33** Непълните лабораторни анализи могат да доведат до измами и някои несъответстващи на изискванията продукти да останат неразкрити. Например високите стойности на някои параметри биха могли да означават наличие на масло от остатъчен материал, чужди масла или масло, което е било химически обработено (вж. [приложение II](#)).

Две от посетените от нас държави членки изключват части от пазара от проверките без анализ на риска

- 34** Държавите членки трябва да спазват изискванията, определени в законодателството на ЕС, по отношение на броя на проверките на маслиновото масло, но не съществува задължение за разпределяне на проверките по различните етапи на производствената и дистрибуторската верига (вж. точка [23](#)).

- 35** Четирите посетени от нас държави членки извършват анализ на риска при планирането на своите проверки за съответствие, но в различна степен. Докато испанските и италианските органи са разработили цялостни анализи на риска, в които са взети предвид съответните критерии (вж. *каре 4*), анализите на риска в Гърция и Белгия са доста общи и в тях не са включени потенциално значими критерии (като например обема и стойността на различните маслинови масла, предлагани на пазара).

Каре 4

Примери за начина, по който Италия извършва проверки въз основа на риска

През 2021 г. италианските органи са създали фокусна група за сектора на маслиновото масло, подкрепена от Италианския институт за услуги за земеделския и хранителния пазар, в която всяка година се обсъждат рискови фактори и критични въпроси, като се взема предвид актуалното икономическо състояние на сектора.

В допълнение към специалния контролен орган за хранително-вкусовия сектор и митническата агенция, три правоприлагащи органа с разследващи правомощия (*Carabinieri, Guardia di Finanza и Corpo delle Capitanerie di Porto*) извършват проверки на маслиновото масло.

В Италия много инспектори преминават обучение по органолептична оценка и са членове на официални дегустационни групи. Това им позволява да се насочват по-добре към (по-рисковите) маслинови масла при вземане на проби по време на проверки.

- 36** Освен това две от посетените от нас държави членки изключват определени части от производствената и дистрибуторската верига от проверките си за съответствие, без да ги вземат предвид при анализа на риска. Например белгийските власти не извършват проверки на онлайн продажбите или на място при вносителите на маслиново масло, внесено от страни извън ЕС. Те също така не извършват инспекции, за да проверят дали пазарните стандарти се спазват на етапа на бутилиране. Гръцките власти извършват проверки за съответствие само на маслиново масло, произведено в Гърция и предназначено за гръцкия пазар, като по този начин изключват от проверките си внесеното и изнесеното маслиново масло.

37 Италианските и испанските власти извършват проверки по цялата верига на доставки (промишленост, търговия на дребно, внос и износ), включително онлайн продажби, и обхващат маслинови масла с различен произход. В Италия органите отдават приоритет на предотвратяването на измамите с храни на платформите за електронна търговия.

Системите за санкции и наказания не винаги са ефективни и възпиращи.

38 Държавите членки трябва да прилагат ефективни, пропорционални и възпиращи санкции, когато пазарните стандарти не се спазват⁴. В случаите на измама санкциите следва да отразяват икономическата изгода за оператора или процент от неговия оборот⁵. Всяка държава членка може да реши кои фактори да вземе предвид при оценяване на сериозността на неспазването и при определяне на тежестта на санкциите (вж. точка **24**).

39 В четирите посетени от нас държави членки системите за санкции включват елементи на пропорционалност: глобите зависят от вида на нарушението, размера на дружеството и от това дали нарушението е повторно.

40 Въпреки това, въз основа на нашия анализ на ограничен брой случаи на неспазване на правилата, одиторите установиха слабости по отношение на възпиращата сила и ефективността на санкциите.

- Възпиращ ефект: в Гърция глобите не отчитат финансовата печалба от продажбата на маслиново масло от по-ниска категория на цената на необработеното маслиново масло екстра качество. В Италия и Испания (Андалусия) беше установена добра практика - санкциите зависят от количествата на съответните продукти и от печалбите, получени от незаконната дейност.
- Ефективност: в Италия решенията за налагане на санкции се вземат сравнително бързо - в рамките на 1,2 месеца. В Белгия, Испания и Гърция обаче процедурите отнемат повече време (съответно четири месеца, пет месеца и 14 месеца). Това забавя бързото изтегляне на продуктите от пазара.

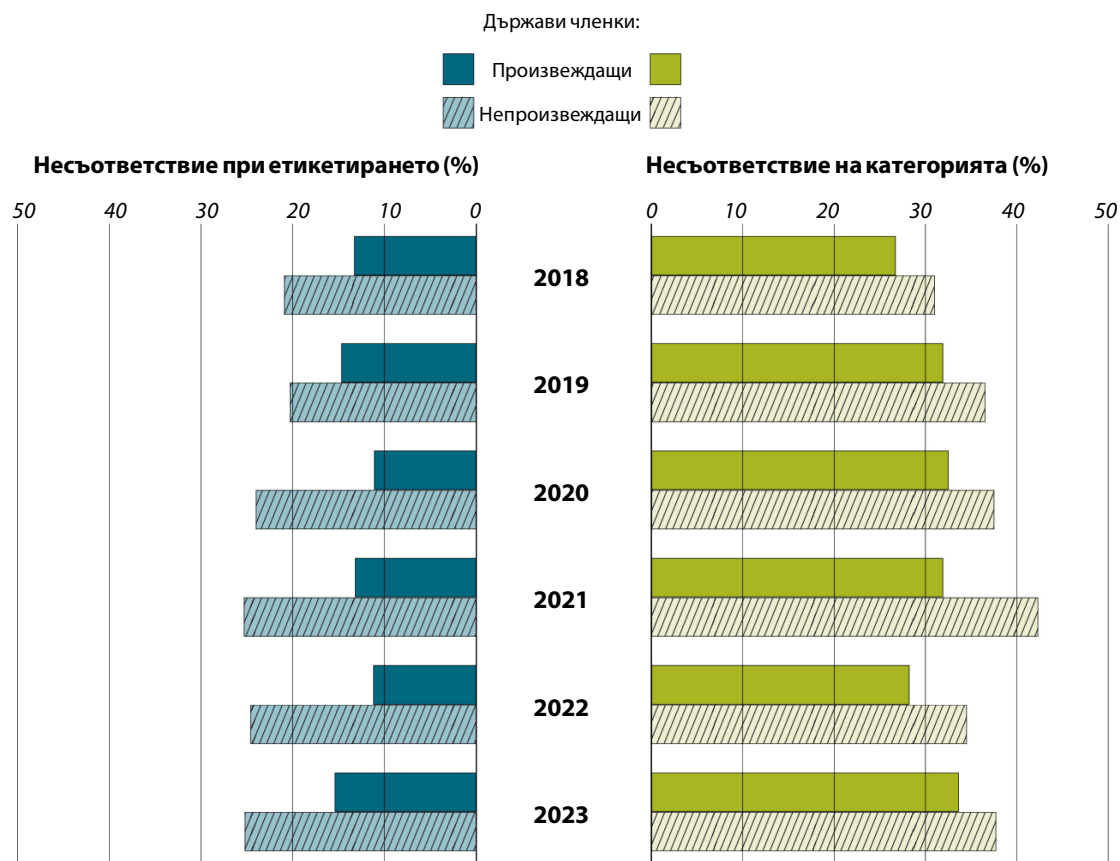
⁴ Член 13 от [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#).

⁵ Член 139 от [Регламент \(ЕС\) 2017/625](#).

Повечето случаи на несъответствие, установени от държавите членки, се откриват чрез органолептична оценка и са свързани с влошаване на качеството

41 Базираните на риска проверки за съответствие, извършвани от държавите членки, водят до откриване на множество случаи на несъответствие в маслиновите масла, от които те вземат проби. На *фигура 6* е представен делът на проверките в ЕС, при които е установено несъответствие на етикет или категория. През периода 2018—2023 г. при 14 % от проверките е установено несъответствие на етикет, а при 32 % - несъответствие на категория. Въз основа на годишните презентации на Комисията относно резултатите от проверките за съответствие в работната група на органите за проверка на съответствието към експертната група за селскостопанските пазари—подгрупа „Обработваеми култури и маслиново масло“ (наричана по-нататък „работната група за маслиновото масло“), държавите членки, които не са производители, систематично докладват по-голям дял на несъответствие на пробите както по отношение на етикетирането, така и по отношение на категорията.

Фигура 6 | Дял на проверките, при които е установено несъответствие по отношение на етикетирането или категорията (%)



Източник: ЕСП, въз основа на данни от Комисията.

- 42** В целия ЕС резултатите от 93 % от физико-химичните анализи показват съответствие с изискванията спрямо едва 68 % от органолептичните оценки. Органолептичната оценка има същата правна стойност като физикохимичния анализ, но остава субективна поради присъщата сложност на сензорното възприятие. Създадена е система за насрещни оценки за разрешаване на спорни случаи. По този начин операторът може да поиска две допълнителни оценки, извършени от други групи дегустатори.
- 43** По-нататъшният анализ на причините за случаите на несъответствие по отношение на категорията показва, че около една трета от случаите могат ясно да се дължат на влошаване на качеството на маслото. Това може да се изведе от физико-химичния анализ и органолептичната оценка. За останалите случаи на несъответствие не беше възможно да се определи конкретна причина.
- 44** Високите нива на несъответствие се дължат и на това, че при проверките си държавите членки се насочват към по-рискови продукти (вж. точка **35**), тъй като има по-голяма вероятност да бъдат открити случаи на несъответствие. В резултат на това резултатите от проверките за съответствие не са представителни за общото качество на маслиновото масло на пазара на ЕС и не отразяват общия дял на неотговарящото на стандартите маслиново масло, произвеждано и предлагано на пазара в ЕС⁶.
- 45** По време на настоящия одит ЕСП извърши проучване на конкретен случай. В посетените от нас държави членки бяха закупени 28 различни маслинови масла в магазините за търговия на дребно и изпробвани в лаборатория и чрез дегустационни групи, за да се определят техните характеристики (вж. *Приложение III*). Изборът на продукти не се основаваше на анализ на риска. В *каре 5* са представени резултатите, които показват най-честите констатации при проверката на съответствието.

⁶ Европейска комисия, *Olive oil quality checks in the European Union – 2024 results*“

Каре 5

Резултати от проучването на конкретен случай

Повечето от закупените масла отговаряха на изискванията на ЕС за категорията на етикета, а две не отговаряха.

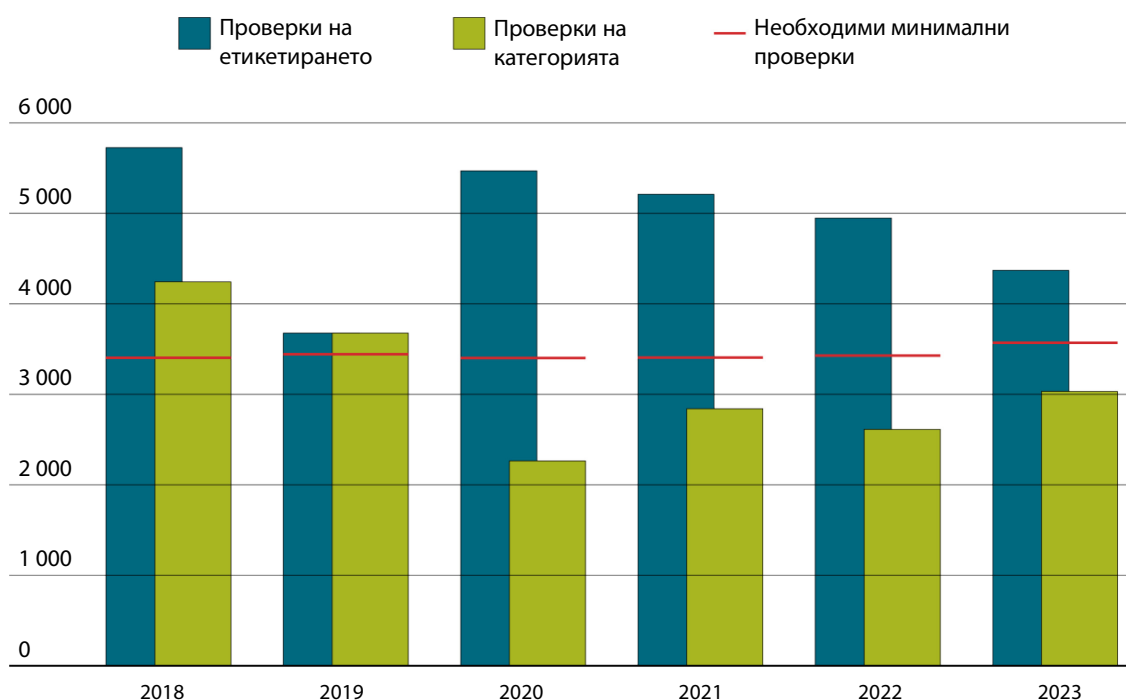
- Анализът на едно необработено маслиново масло екстра качество показва стойност, която е твърде висока за един от параметрите. Според тълкуването на лабораторните резултати тази стойност, в съчетание с резултатите от органолептичната оценка (на границата между необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло), показва, че маслото се е окислило, евентуално поради неправилни условия на съхранение, и трябва да се счита за необработено маслиново масло за осветление. Това е пример за влошаване на маслиновото масло с течение на времето, вероятно поради излагане на светлина или топлина по време на транспортиране или съхранение.
- За друго необработено маслиново масло екстра качество общото ниво на стеролите е било под граничната стойност. Това може да се случи с някои необработени маслинови масла екстра качество, произведени от един сорт маслини (Koroneiki, Nocellara del Belice). Международният съвет за маслиновите продукти е признал този проблем и е предложил коригиране на общата гранична стойност за стероли в очакване на по-нататъшни научни изследвания. Този случай показва колко трудно може да бъде определянето на прагове на прости химични параметри, приложими за маслинови масла от различни сортове маслини и географски произход.

46 Резултатите от проверките на държавите членки и нашето практическо проучване показват, че влошаването на качеството на маслиновото масло с течение на времето е общ проблем. Въпреки че инструкциите за съхранение са посочени на етикета, много от операторите по веригата на дистрибуция, както и потребителите, може да не са наясно с чувствителността на маслиновото масло към топлина и светлина. Освен това, когато към момента на бутилирането маслото вече е близо до прага на категорията си и му е определен прекалено дълъг срок на годност вероятността качеството му да се влоши, преди да бъде консумирано, се увеличава.

Комисията има само частичен поглед върху системите за контрол на държавите членки.

- 47** Комисията установява регулаторната рамка за пазарните стандарти. Тя наблюдава нейното прилагане и изпълнението на проверките за съответствие от страна на държавите членки. Комисията разполага с няколко начина да се информира за случващото се в държавите членки:
- държавите членки трябва да докладват ежегодно резултатите от своите проверки за съответствие, като използват образца за докладване, предоставен от Комисията;
 - работната група за маслиновото масло, консултативен орган, състоящ се от представители на органите на държавите — членки на ЕС, провежда годишни срещи относно техния опит със системата за контрол;
 - през 2018 г. група консултанти е извършила за Комисията [проучване](#) относно прилагането на проверките за съответствие в сектора на маслиновото масло в рамките на ЕС.
- 48** ЕСП установи, че Комисията има само частичен поглед върху функционирането на системите за контрол в държавите членки. Например Комисията не е била наясно, че в някои държави членки лабораторните тестове са непълни или че някои държави членки изключват части от пазара от своите проверки за съответствие. Комисията е само отчасти запозната с начина на функциониране на системите за санкции в държавите членки и с прилагането на санкциите на практика: годишните доклади на държавите членки често са непълни, а на годишните срещи се предоставя само *ad hoc* информация за няколко държави членки.
- 49** Годишните доклади и срещи не предоставят пълна картина на системите за контрол в държавите членки. От държавите членки не се изисква да съобщават на Комисията своите анализи на риска, планове за контрол, анализирани в лабораторията параметри или резултатите от извършените частични или допълнителни проверки. Комисията обаче е наясно, че между 2018 г. и 2023 г. минималният праг за цялостни проверки по категории е достигнат едва през 2018 г. и 2019 г. (вж. [фигура 7](#)). Това е обсъдено на двустранна основа с държавите членки.

Фигура 7 | Проверки за съответствие, извършени на равнище ЕС (2018—2023 г.)



Източник: ЕСП, въз основа на информация от Комисията.

Системите на ЕС за контрол на замърсителите в маслиновото масло имат някои недостатъци

50 Маслиновото масло, като хранителен продукт, е обект на [правилата на ЕС за безопасност на храните](#). Те се отнасят, наред с други неща, до хигиенните изисквания и максимално допустимите нива на замърсители в храните. Тези правила се прилагат както за произвежданото в ЕС, така и за внасяното в ЕС маслиново масло. Рамката на ЕС изисква от държавите членки да гарантират спазването на тези правила чрез извършване на проверки на операторите и храните.

51 ЕСП оцени дали правната рамка на ЕС за проверка на пестицидите и други замърсители в маслиновото масло е ясна и дали системите за контрол на държавите членки работят добре и включват вносното маслиново масло.

Системите на ЕС за контрол на остатъците от пестициди в маслиновото масло работят добре

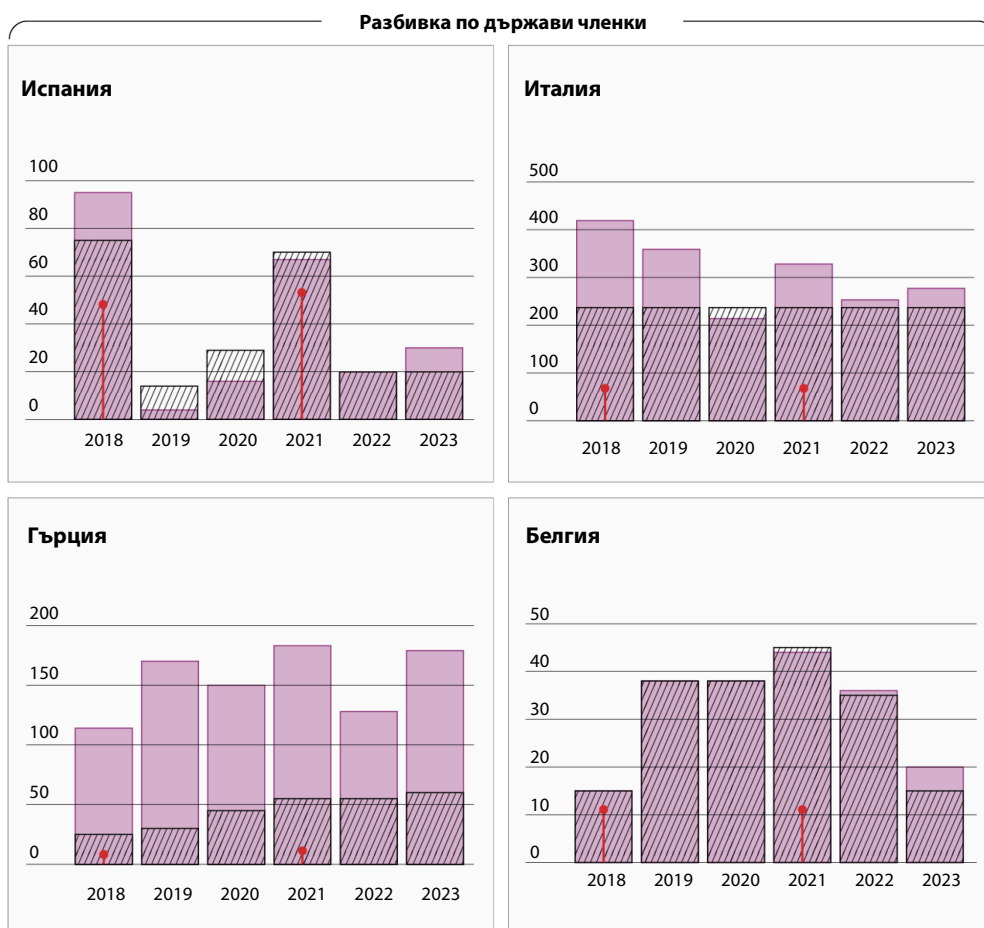
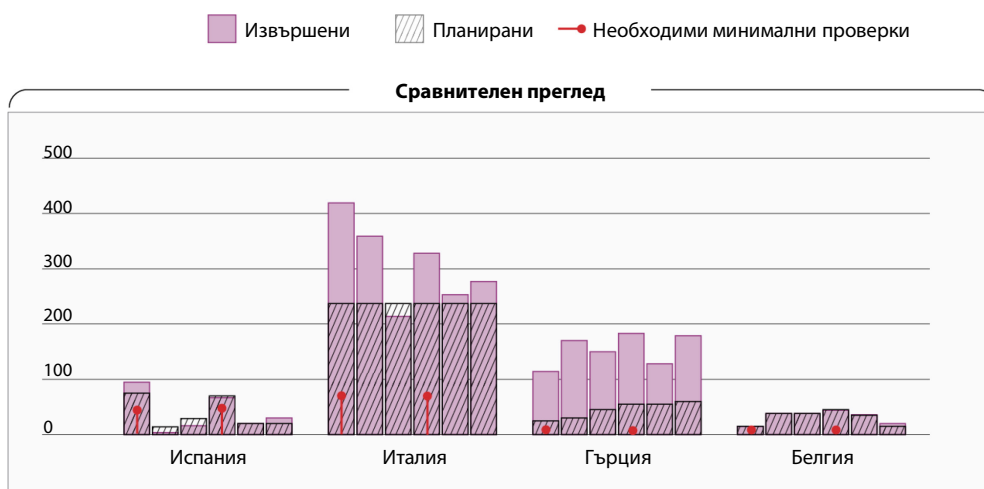
ЕС разполага с ясна правна рамка за остатъчните вещества от пестициди.

- 52** Следите, които замърсителите оставят в маслините или маслиновото масло, се наричат „остатъчни вещества“. ЕС е определил [максимално допустими граници на остатъчни вещества \(МДГОВ\)](#) за пестициди в храните. Това са максималните правни прагове.
- 53** ЕС също така е създал [координирана от ЕС многогодишна програма за контрол](#) на остатъците от пестициди в храните. Целта ѝ е да се осигури съответствие с МДГОВ за пестициди и да се оцени експозицията на потребителите на остатъци от пестициди. В програмата се включва маслиново масло на всеки три години, като последните години са 2018 г., 2021 г. и 2024 г. През тези години всяка държава членка е трябвало да анализира минимален брой проби от маслиново масло, за да провери дали в тях има остатъци от пестициди.
- 54** Освен това държавите членки имат задължението да установят [многогодишни национални програми за контрол на остатъчните вещества от пестициди](#). Програмите за контрол следва да се основават на риска и да са насочени към оценка на експозицията на потребителите и спазването на МДГОВ за пестициди. Държавите членки следва да уточнят кои продукти да се вземат за проби, броя на пробите, които трябва да се вземат, кои пестициди да се анализират и критериите, използвани за изготвяне на програмата.

Проверките са основани на риска и рядко откриват високи концентрации на пестициди в маслиновото масло

55 Посетените държави членки разполагат с програми за контрол на пестициди, чрез които се анализират редица проби от маслиново масло за остатъци от пестициди всяка година. В допълнение към това, което се изисква от координираната от ЕС многогодишна програма за контрол, те планират да анализират допълнителни проби (вж. [фигура 8](#)). Три от държавите членки извършват анализи на риска, за да определят годишния брой проби и тяхното разпределение по региони и оператори. Тези държави членки включват маслиновото масло в анализите на риска за по-широки категории храни (например „Растителни масла“ в Белгия, „Мазнини и масла и други емулсии“ в Гърция и Испания) и нямат специална оценка на риска за маслиновото масло. Италия не извършва анализ на риска за категорията „Мазнини и масла“ или по-специално за маслиново масло, тъй като годишният брой на пробите е установен [със закон](#) и не се актуализира въз основа на анализ на риска.

Фигура 8 | Проверки за остатъци от пестициди в маслиново масло — необходими, планирани и извършени (2018—2023 г.)



Бележка за Италия: данните потенциално включват проверки на маслини за маслиново масло (първично производство).

Бележка за Гърция: данните включват проверки на маслини за маслиново масло (първично производство).

Бележка за Белгия: не всички резултати от изпитванията са докладвани на Комисията.

Източник: ЕСП, въз основа на данни от държавите членки.

- 56** През периода 2018—2023 г. посетените държави членки в по-голямата си част са извършили необходимите проверки за пестициди в маслиновото масло. През повечето години те са извършили проверките, както е планирано (вж. [фигура 8](#)). Недостигът на човешки и финансови ресурси и въздействието на пандемията от COVID-19 могат да обяснят по-малкия брой проверки, извършени през някои години.
- 57** Резултатите от проверките в държавите членки показват, че между 2018 и 2023 г. само в няколко проби са открити остатъци от пестициди над МДГОВ: една в Италия през 2023 г. и девет в Гърция. Докладите на ЕС за остатъчните вещества от пестициди в храните за 2019 г. и 2022 г., публикувани от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ), потвърждават това. Като цяло анализите на маслиновото масло постоянно показват много ниски нива на остатъци от пестициди.

Системите на ЕС за контрол на други замърсители са по-слабо развити от тези за пестицидите.

Правната рамка на ЕС постепенно се подобрява

- 58** Вещества, различни от пестициди, също могат да замърсят маслиновото масло. Това могат да бъдат токсични химикали, които се смесват с маслото по време на преработката (например по време на събирането на реколтата, раздробяването, рафинирането, а за някои масла — при транспортирането или опаковането) или се намират в околната среда (например диоксини) (вж. [приложение IV](#)). Маслиновото масло също така е лесен обект на фалшифициране и имитации, които могат да причинят рискове за здравето (напр. наличието на остатъци от разтворители в маслиновото масло от остатъчен материал, продавано като необработено маслиново масло екстра качество).
- 59** За някои от тези замърсители ЕС е определил максимални равнища⁷, които се прилагат за растителни масла и мазнини, включително маслиново масло. За други, като например въглеродородите от минерални масла (МОНs) и пластификаторите, понастоящем не съществуват максимално допустими количества за храни в ЕС. Що се отнася до пластификаторите, съществуват [граници на специфична миграция за някои пластификатори в материали за контакт с храни, но не пряко в самата храна](#) (вж. [каре 6](#)).

⁷ Регламент (ЕО) 2023/915 относно максимално допустимите количества на някои замърсители в храните; Регламент (ЕО) 1881/2006 за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (не е в сила от 24.5.2023 г.).

Каре 6

Въглеродороди от минерални масла и пластификатори

МОХ включват широк спектър от химични съединения, получени от суров нефт, и се разделят на две основни групи: наситени въглеродороди от минерални масла (MOSH) и ароматни въглеродороди от минерални масла (MOAH). Те могат да попаднат в храните по много начини: замърсяване на околната среда, смазочни материали за машини, спомагателни вещества, хранителни или фуражни добавки или миграция от материали, предназначени за контакт с храни. Липофилният характер на маслиновото масло (т.е. способността му да се комбинира с мазнини или да се разтваря в тях) го прави по-податливо на натрупване на MOHs в случай на замърсяване.

През 2017 г. [Комисията е препоръчала на държавите членки да наблюдават MOH. След актуализацията на оценката на риска от 2023 г., извършена от ЕОБХ,](#) и потвърдените рискове за здравето, свързани с MOAH, в края на 2023 г. Комисията е представила първи проект на регламент за установяване на максимални нива за MOAH. ЕОБХ е заключил, че хранителната експозиция на MOSH не представлява опасност за нито една възрастова група.

Пластификаторите се добавят към даден материал, за да го направят по-мек и по-гъвкав. Те могат да преминат в храната, когато материалите, предназначени за контакт с храни (напр. контейнери, направени от определени пластмаси), влязат в контакт с храната. Пластификаторите по принцип са мастноразтворими, така че съществува риск, че те могат да преминат от опаковките в мазни храни, като например масло. С увеличаването на времето за контакт и температурата се увеличава и рискът от миграция.

Установените в ЕС [граници на миграция за някои пластификатори в материалите, предназначени за контакт с храни](#) имат за цел да се контролира каква част от дадено вещество може да мигрира от опаковките или оборудването за преработка към храните.

60 От декември 2022 г. насам държавите членки са създали свои собствени планове за контрол, за да наблюдават концентрацията на замърсители, различни от пестициди, в храните⁸. Дотогава координираните програми за контрол на равнището на ЕС са обхващали само някои замърсители в храните от животински произход. От 2023 г. нататък държавите членки трябва да включат в плановете си и храни от неживотински произход⁹. Планът за контрол трябва да съдържа:

- а) обосновани комбинации от замърсители/групи замърсители и групи стоки, които подлежат на проверка
- б) стратегия за вземане на проби, и
- в) честотата на проверките.

61 През 2022 г. Комисията е създавала образец, по който държавите членки да изготвят своите планове за контрол на замърсителите, а също така е разработила [документ с насоки за държавите членки](#). В плановете за контрол за 2023 г., 2024 г. и 2025 г., които Белгия, Гърция и Италия изпратиха на Комисията, обаче не се уточнява кои замърсители ще бъдат проверявани за кои продуктови групи. Освен това през 2023 г. Комисията започна да оценява плановете на държавите членки за контрол относно замърсителите, включително в храни от неживотински произход. ЕСП не разполага с доказателства за това, че Комисията настоява държавите членки да включват по-подробна информация или обосновки.

⁸ [Регламент \(ЕС\) 2017/625](#) относно официалния контрол (Регламент относно официалния контрол).

⁹ [Регламент \(ЕС\) 2022/932](#) относно еднакви практически условия за извършването на официалния контрол по отношение на замърсителите в храните; [Регламент \(ЕС\) 2022/931](#) като се установят правилата за извършването на официалния контрол по отношение на замърсителите в храните.

Държавите членки са включили маслиновото масло в своите планове за контрол, но не е ясно какво е било проверено и защо.

- 62** Посетените от нас държави членки имат свои собствени планове за контрол относно замърсителите в храните, различни от пестициди, за по-широката категория храни „Мазнини и масла“, която включва маслиновото масло. За маслиновото масло няма специални планове, а броят на пробите и изборът на замърсители зависят от рисковете, установени за по-широката категория. Четирите посетени държави членки правят различен избор по отношение на това кои замърсители да проверяват в мазнините и маслата (включително маслиново масло) (вж. [приложение V](#)) и кога. Те не проверяват за някои замърсители, като МОН и пластификатори, тъй като в ЕС няма максимални нива за тези вещества в храните.
- 63** Държавите членки следват различни подходи и невинаги документират своите анализи на риска или обосновават избора си. Италианските планове за контрол на замърсителите не включват подходящ анализ на риска с обосновка кои замърсители подлежат на проверка в категорията „Мазнини и масла“. Гърция изрично включва маслиновото масло в своите планове за контрол, но не и документиран анализ на риска. В Испания и Белгия проверките на замърсителите в маслиновото масло се основават на анализи на риска, които се извършват ежегодно за всеки замърсител въз основа на съответните параметри и данни. Маслиновото масло обикновено е част от категорията на растителните масла и понякога конкретно е обект на проверка.
- 64** Резултатите от проверките в държавите членки показват, че броят на пробите с концентрации на замърсители (различни от пестициди) над законовия праг е много малък. От 2018 г. до 2023 г. такива концентрации са констатирани в една извадка в Испания, една в Италия и две в Белгия. Държавите членки нямат задължение да събират данни за наличието на замърсители, за които не са установени максимални нива.

Маслиновото масло, внасяно от страни извън ЕС, не се проверява систематично за пестициди и други замърсители.

- 65** Вносът в ЕС се равнява на еквивалента на около 9 % от годишното производство на маслиново масло (вж. [приложение I](#), точка [03](#)). Нито една от посетените от нас държави членки обаче не разглежда изрично маслиновото масло, внесено от страни извън ЕС, в своите анализи на риска за пестициди и други замърсители. В Испания се извършват оценки на риска по отношение на внасяните продукти през граничните контролни пунктове едва от 2023 г. насам. Освен това там не е въведена специфична оценка на риска или план за контрол на вноса на маслиново масло. В Италия в плана за контрол на вноса не се вземат предвид съответните рискови фактори (като например категориите вносни продукти и техния произход). В Белгия няма планове за проверки на маслиновото масло на граничните контролни пунктове, а Гърция ги е въвела едва през 2024 г.
- 66** Проверките на вноса на маслиново масло от държави извън ЕС по отношение на пестициди и други замърсители или не съществуват, или са много ограничени в посетените държави членки. Италия не се е придържала към плана си за вземане на проби от една пратка маслиново масло годишно на всеки граничен контролен пункт: през 2023 г. и 2024 г. не са проверявани пратки на основните входни пунктове за маслиново масло. Вносът на маслиново масло в Испания не се изследва систематично за замърсители. Между 2018 и 2023 г. само три проби са анализирани за остатъци от пестициди, а 50 — за други замърсители.

Правната рамка на ЕС и проверките за проследимост невинаги дават възможност за определяне на произхода на даден продукт

- 67** Проследимостта се отнася до възможността за проследяване на даден продукт през всички етапи на производство, преработка и разпространение. Тя позволява на потребителите да знаят къде и как са били събрани и преработени маслините. Проследимостта също е от съществено значение за проверката на автентичността на маслиновото масло. Освен това проследимостта е от съществено значение при възникване на замърсяване и е необходимо да се гарантира спазването на изискванията за безопасност на храните.

68 ЕСП оцени дали:

- съществува ясна правна рамка и изисквания за проследимост и Комисията предоставя подкрепа за тяхното прилагане;
- държавите членки проверяват аспектите на проследимостта както по време на проверките за безопасност на храните, така и по време на проверките за съответствие;
- при проба от 24 различни маслинови масла мястото на произход върху етикета съответства на географския район, в който са събрани маслините и е разположена мелницата.

Комисията определя правни изисквания за проследимост, но не е определила как държавите членки следва да ги проверяват

69 Проследимостта на маслиновото масло се регулира от:

- [Регламента за общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните](#), който изисква от предприятията за производство на храни и фуражи да могат да идентифицират поне непосредствения доставчик на своите стоки („стъпка назад“), както и непосредствените последващи получатели или клиенти, на които са доставили стоките („стъпка напред“) — това изискване не се прилага извън ЕС;
- [Правила на ЕС относно пазарните стандарти за маслиново масло](#), които изрично изискват посочване на мястото на произход, както и водене на документация за доказване на произхода и друга информация върху етикета¹⁰.

¹⁰ Член 5 от [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#); членове 8 и 11 от [Регламент \(ЕС\) 2022/2104](#).

- 70** Съгласно пазарните стандарти за маслиново масло върху етикетите на необработените маслинови масла екстра качество и необработените маслинови масла трябва да се посочва мястото на произход. За маслиновите масла с произход от ЕС трябва да е възможно да се проследи произходът им до географския район, където са били събрани маслините, и до мелницата, в която са раздробени. Що се отнася до маслиновите масла с произход извън ЕС, те следва да могат да бъдат проследявани обратно до тяхната държава на произход. За да изпълнят това изискване, конкретните оператори трябва да съхраняват документи и записи, които позволяват да се определи произходът на маслиновото масло и да се провери дали то съответства на информацията на етикета.
- 71** Датата на прибиране на реколтата от маслиново масло е показател за свежест и качество и се отнася до датата, на която маслините са събрани. В правилата на ЕС се посочва, че етикетите на необработените маслинови масла екстра качество и на необработените маслинови масла могат да включват годината на събиране на реколтата само ако 100 % от съдържанието е от същата реколта. Следва да е възможно да се провери точността на такива твърдения за етикетиране чрез записите за проследимост.
- 72** Аспектите на проследимостта трябва да се проверяват като част от официалния контрол на безопасността на храните и по време на проверките за съответствие на маслиновото масло. В годишното си докладване пред Комисията относно резултатите от проверките на съответствието държавите членки трябва да съобщят дали начинът, по който произходът е показан върху етикета, съответства на изискванията на ЕС. От държавите членки не се изисква изрично да докладват резултатите от проверките за проследимост.
- 73** В законодателството на ЕС не се уточнява как и кога следва да се проверяват аспектите, свързани с проследимостта (напр. място на произход, масов баланс). Комисията също не е публикувала насоки. ЕСП установи, че държавите членки тълкуват различно изискванията за проследимост. В резултат на това някои държави членки са разработили свои собствени методологии и прилагат различни подходи за проверка на проследимостта (вж. точки [75—80](#) и [каре 7](#)).

74 Две от четирите държави членки, които посетихме, приемат свои собствени правила за прилагане на изискванията на ЕС за проследяване, например:

- задължителна регистрация в националния електронен регистър, регистриращ всяко движение на маслиново масло (Испания и Италия);
- задължително посочване на годината на прибиране на реколтата за маслиново масло, произвеждано и продавано в Италия (вж. също *каре 2*);
- задължително посочване на произхода на маслиновото масло в насипно състояние, съхранявано в складове, което все още не е категоризирано (Италия).

Държавите членки включват проследимостта в обхвата на своите проверки на маслиновото масло, но нивото на проверка варира

75 Посетените държави членки обикновено включват проследимостта в обхвата на своите **проверки за безопасност на храните** на операторите на маслиново масло. И четирите проверяват дали операторът разполага със системи/регистри за проследяване. Три държави членки систематично проверяват проследимостта по време на проверките за безопасност на храните, докато в Италия това е оставено на преценката на инспектора.

76 ЕСП установи, че държавите членки имат различни подходи при извършването на проверки за проследимост.

- Гръцките органи извършват съвместни проверки за безопасност и съответствие на храните, по време на които проверката за проследимост се ограничава до проверка на доставчика от първо ниво („стъпка назад“).
- Италия следва изисквания подход „стъпка назад — стъпка напред“ по време на проверките за безопасност на храните по отношение на проследимостта. Инспекциите се съсредоточават върху изходящите продукти, като се проверява произходът на маслиновото масло, посочен на етикета, в съответствие с наличната документация в помещенията на оператора.
- В Испания и Белгия проверките за проследимост и безопасност на храните надхвърлят изискванията на законодателството на ЕС. Проверява се дали продуктите могат да бъдат проследени по цялата верига на доставки и се проучват регистрите за проследимост както на входящите, така и на изходящите продукти.

- 77** По време на **проверките за съответствие** с пазарните стандарти за необработени маслинови масла екстра качество и необработени маслинови масла основното изискване за проверка е мястото на произход (вж. точка **70**). За да изпълнят това изискване, операторите в сектора на маслиновото масло, чието име е посочено на етикета, трябва да могат да проследят продукта обратно до произхода, посочен на етикета. ЕСП установи, че две от четирите посетени от нас държави членки не проверяват систематично дали произходът, посочен на етикета, е правилен.
- 78** В Испания и Италия проверката на произхода на маслиновото масло е един от основните компоненти на проверките за съответствие на всички етапи от веригата на доставки. От операторите и в двете държави членки се изисква да разполагат със системи и процедури по отношение на проследимостта и трябва да записват всяко движение на маслиново масло (а в някои региони и на маслини) в електронен регистър (вж. **каре 7**), който се проверява по време на инспекциите. Това надхвърля изискванията на ЕС. Целта на регистрите е да се повиши прозрачността и да се намали рискът от измами. Те позволяват на органите да извършват обстойни проверки за проследимост, когато инспектират операторите, и да проследяват продуктите обратно до производителите на маслини и парцела, където са отглеждани маслините.

Каре 7

Регистри за маслиновото масло в Испания и Италия

Италия и Испания имат национални регистри, в които всички оператори са задължени да регистрират всяко вътрешно (в рамките на едно предприятие) и външно (превоз) движение на маслиново масло.

В Испания вътрешните движения трябва да се регистрират **в реално време**, а външните движения - **предварително** (системата генерира транспортния документ, който придружава маслото). В Италия операторите трябва да регистрират всяко движение **в рамките на шест дни** от прехвърлянето.

В Испания вносът на маслиново масло от страни от ЕС и извън ЕС трябва да бъде регистриран от крайния получател **преди** маслото да влезе на територията на страната, докато в Италия това се прави едва **след като** маслото е разтоварено за първи път на италианска земя от оператор.

- 79** В Гърция и Белгия проверките на мястото на произход са по-малко изчерпателни. В Гърция мястото на произход на [продуктите с географски указания](#) или на биологичните продукти се проверява и проследява обратно до земеделския производител на маслини. За необработените маслинови масла екстра качество и необработените маслинови масла проверките на проследимостта следват подхода „стъпка назад“ (вж. точка [76](#)). Проверките на ниво търговия на дребно не включват проверка на точността на мястото на произход. По време на одита Гърция заяви, че работи по цифрова система за задължително деклариране на данни относно маслините и маслиновото масло (като например данни за реколтата, производството, преработката, търговията и складираните количества маслиново масло). Органите в Белгия не проверяват точността на мястото на произход, посочено на етикета.
- 80** Важен елемент от проверката на проследимостта е определянето на масовия баланс, при който се проверява връзката между входящите и изходящите стоки, както и наличностите на място. Определянето на масовия баланс спомага за предотвратяване на измамите и гарантиране на качеството. ЕСП установи, че от четирите посетени държави членки само Испания и Италия систематично извършват проверки за определяне на масовия баланс на маслиновото масло по време на своите проверки за съответствие.

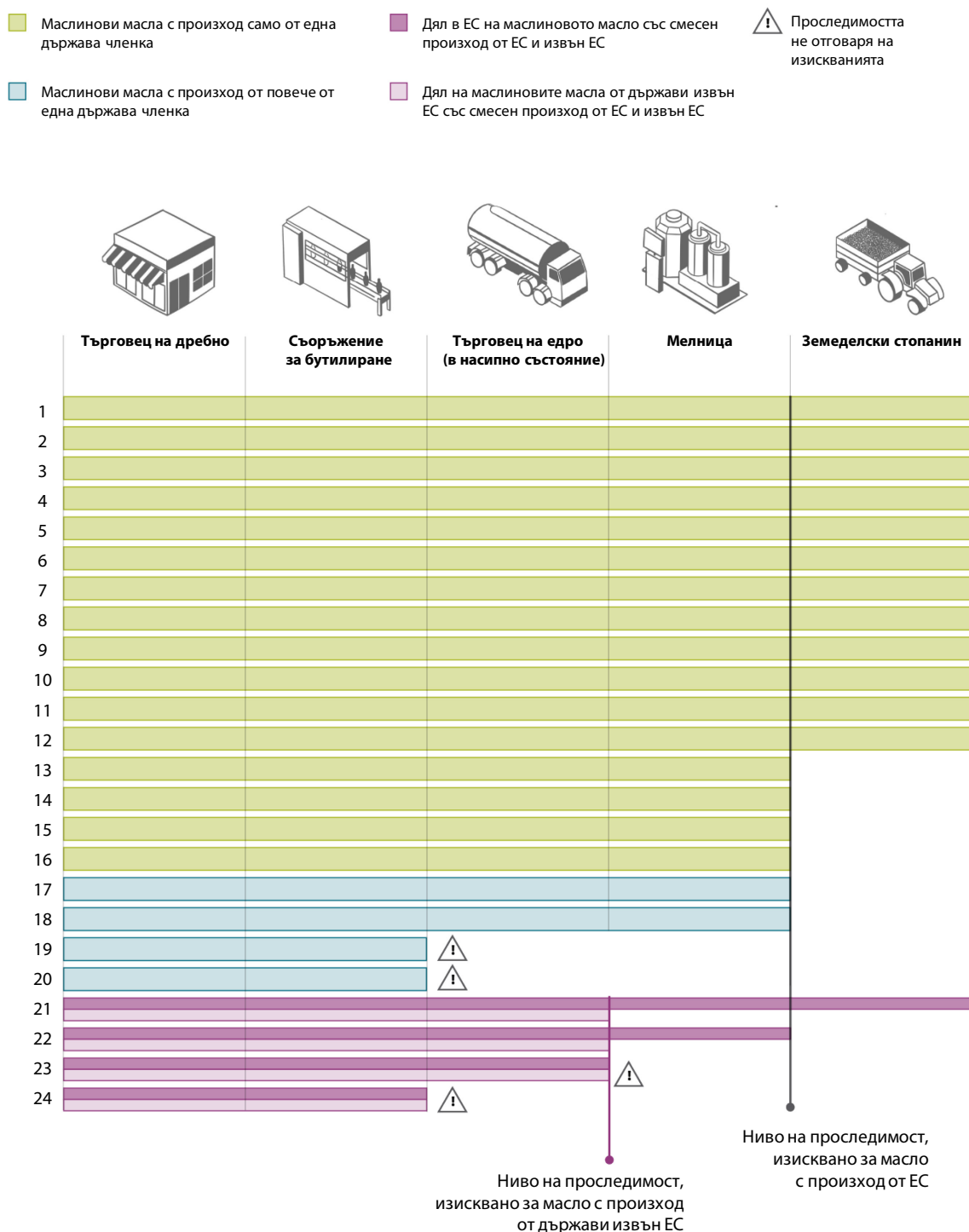
Резултати от проверката на проследимостта в проучвания случай: за някои маслинови масла не може да се направи обратно проследяване

- 81** ЕСП помоли компетентните органи на четирите посетени държави членки да извършат проследяване на 28-те различни маслинови масла, закупени за целите на проучването (вж. [приложение III](#)), и да предоставят записи за проследимостта, които да позволят да се проследи всяко маслиново масло през всички етапи на производство (бутилиращо предприятие, мелница, производител на маслини).
- 82** Извадката на ЕСП включва 24 необработени маслинови масла екстра качество или необработени маслинови масла и четири рафинирани маслинови масла. В съответствие с пазарните стандарти на ЕС за маслиново масло, мястото на произход на етикета за необработено маслиново масло екстра качество или необработено маслиново масло трябва да съответства на географския район, в който маслините са произведени и пресовани (вж. точка [70](#)).

83 За 24-те маслинови масла, за които се е изисквало да се посочи мястото на произход, резултатите от проследяването са следните (вж. също *фигура 9*):

- всички 16 маслинови масла, произведени в една държава членка, могат да бъдат проследени до географския район, в който маслините са събрани и пресовани, както се изисква от Регламента — четири до мелниците и 12 дори още по-назад до земеделските стопани;
- две от четирите маслинови масла с произход от ЕС (от няколко държави членки) не могат да бъдат проследени до географския район, в който маслините са събрани и пресовани;
- две от четирите маслинови масла със смесен произход от ЕС и извън ЕС не отговарят на изискванията за проследимост — едното по отношение на частта, която не е от ЕС, а другото — както по отношение на частта с произход в ЕС, така и по отношение на частта с произход извън ЕС.

Фигура 9 Резултати от проверката на проследимостта, по произход на маслиновото масло, за 24-те различни маслинови масла, за които се изисква етикетиране на мястото на произход

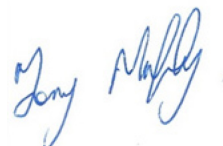


Източник: ЕСП, въз основа на резултатите от проучването на конкретен случай.

84 Резултатите от това упражнение разкриват пропуски в проследимостта на маслиновото масло в ЕС. Що се отнася до пазарните стандарти, не можахме да потвърдим мястото на произход от съдържанието на етикета на четири от 24-те маслинови масла, за които е имало изискване да се посочи произхода. Освен това, от гледна точка на изискванията за проследимост на безопасността на храните (вж. точка 69), само половината от маслата са могли да бъдат напълно проследени до ниво стопанство посредством подхода „стъпка назад“, а сътрудничеството между компетентните органи по отношение на маслиновите масла, произхождащи от повече от една държава членка на ЕС, не винаги е ефективно. Причината за това е, че те не са могли да проследят изцяло произхода на нито едно от маслиновите масла до ниво стопанство извън границите на страната си.

Настоящият доклад беше приет от Одитен състав I с ръководител Joëlle Elvinger — член на Европейската сметна палата, в Люксембург на заседанието му от 12 ноември 2025 г.

За Европейската сметна палата



Tony Murphy
Председател

Приложения

Приложение I — Относно настоящия одит

- 01** ЕС е водещият производител и потребител на маслиново масло в света (съответно 61 % и 45 % от общото количество в света¹), както и неговият водещ износител (65 %²). Маслиновото масло се произвежда в девет държави — членки на ЕС: Испания, Италия, Гърция, Португалия, Франция, Словения, Хърватия, Кипър и Малта. Производството на маслиново масло в ЕС е съсредоточено най-вече в само четири държави членки, които представляват 99 % от общото производство: Испания (60 %), Италия (17 %), Гърция (14 %) и Португалия (8 %). През 2022/2023 г. около 4,7 милиона хектара са се използвали за отглеждане на маслинови дървета за производство на масло³. Маслиновото масло от ЕС е продукт с висока стойност за външния пазар. През пазарната 2023/2024 г. ЕС е имал положително търговско салдо на маслиново масло в размер на около 4,4 млрд. евро⁴.
- 02** Законодателството на ЕС⁵ определя осем различни категории маслиново масло (вж. [фигура 1](#)), четири от които могат да се продават на потребители. Категориите се основават на начина на получаване на маслото и на някои от неговите характеристики, като например киселинността. Необработените маслинови масла се получават директно от маслини само с механични или други физически средства. Рафинираното маслиново масло преминава през различни физични или химични процеси, които променят определени характеристики (обикновено вкус, мирис и цвят). Маслиновото масло от остатъчен материал се извлича от маслиновата каша след първото пресоване, като се използват разтворители.

¹ Европейска комисия, „[Dashboard: olive oil](#)“, средно за годините на реколтата от 2019/2020 до 2023/2024.

² Европейска комисия, „[Маслиново масло — Общ преглед на производството и продажбата на маслиново масло в ЕС](#)“).

³ Европейска комисия, „[Краткосрочна прогноза за маслиновото масло](#)“.

⁴ Европейска комисия, „[Dashboard: olive oil](#)“.

⁵ Приложение I, част VII, от [Регламент \(ЕС\) № 1308/2013](#).

Фигура 1 | Категории маслиново масло



Източник: ЕСП, въз основа на законодателството на ЕС и [информационния лист на Европейската комисия за маслиновото масло](#), изображение, заето от [проекта OLEUM](#).

03 Износът от ЕС се равнява на еквивалента на около 38 % от годишното производство на маслиново масло, а вносът — на около 9 %⁶, като повече от половината от него се реекспортира. Основните вносители и износители са Испания (57 % от вноса в ЕС и 56 % от износа на ЕС) и Италия (33 % от вноса и 29 % от износа)⁷. Тунис е основният износител за ЕС (75 % от обема на вноса между годините на реколта 2019/2020—2023/2024 г.), следван от Турция (7,8 %), Аржентина (3,9 %) и Мароко (3,5 %)⁸. ЕС внася предимно необработено маслиново масло екстра качество, следвано от необработено маслиново масла за осветление. САЩ са основният вносител на маслиново масло от ЕС⁹.

Рамка на политиката

04 Маслиновото масло е строго регламентирано. За да се гарантира високо равнище на защита на потребителите, ЕС е въвел система за контрол, която да гарантира, че маслиновото масло, което се предлага на потребителите в ЕС, е истинско и безопасно и че произходът му може да бъде проследен. Истинското маслиново масло не се смесва с нищо друго освен с маслиново масло и притежава качеството и чистотата на категорията, която му е определена за продажба.

⁶ Европейска комисия, [База данни Comext](#), средна стойност за реколтите от 2019—2020 г. до 2023—2024 г.

⁷ Европейска комисия, [„Olive oil and table olives trade“](#), средна стойност за реколтите от 2019—2020 г. до 2023—2024 г.

⁸ Международен съвет за маслиновите продукти, [„Import figures of olive oil in the extra-EU \(27\)“](#).

⁹ Европейска комисия, [„Olive oil and table olives trade“](#).

05 Маслиновото масло е обхванато от специално законодателство, налагащо изисквания за предлагане на пазара и проследимост:

- [Регламент \(ЕС\) 1308/2013](#) за определяне на различните категории маслиново масло;
- [Регламент \(ЕС\) 2022/2104](#) относно пазарните стандарти за маслиново масло, с който се установяват специфични изисквания за етикетирането, опаковането и проследимостта; и
- [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#) относно проверките за съответствие на пазарните стандарти, в които се определя как тези стандарти следва да бъдат спазвани от държавите членки.

06 Маслиновото масло също така подлежи на изискванията на ЕС за безопасност на храните¹⁰ и следователно попада в обхвата на хармонизираната рамка на ЕС за официален контрол на храните¹¹. За да бъде допуснато на европейския пазар, вносното маслиново масло трябва да отговаря на правилата на ЕС за безопасност на храните и пазарните стандарти за маслиново масло. При вноса на бутилирано маслиново масло също трябва да се спазват приложимите правила за етикетиране и опаковане¹². Вносът на този продукт трябва да подлежи на основани на риска проверки за съответствие и официален контрол или на граничните контролни пунктове, или на по-късни етапи (като съхранение, преработка, бутилиране или продажба на дребно).

Роли и отговорности

07 Ролите и отговорностите на Комисията и на държавите членки по отношение на системите за контрол на маслиновото масло са обяснени във [фигура 2](#). Генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“ отговаря за аспектите, свързани с пазарните стандарти, докато Генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ отговаря за аспектите, свързани с безопасността на храните.

¹⁰ [Регламент \(ЕО\) № 178/2002](#).

¹¹ [Регламент \(ЕС\) 2017/625](#).

¹² [Регламент \(ЕС\) 1169/2011](#) за предоставянето на информация за храните на потребителите.

Фигура 2 | Роли и отговорности, свързани със системите за контрол на маслиновото масло в ЕС




Източник: ЕСП.

08 Регламент (ЕС) 2022/2104 предоставя на държавите членки известна гъвкавост при определянето на специфични стандарти, като например дали да забранят смесването на маслиново масло с други растителни масла, дали да разрешат размери на опаковките, които надвишават ограниченията, определени в регламента, или дали да определят правила относно посочването на годината на реколтата. Комисията следи как се прилагат тези национални правила. Освен това някои държави членки, като Испания и Италия, са установили свои собствени национални правила (например за проследимостта), които надхвърлят изискванията на ЕС.

Обхват и подход на одита

- 09** ЕСП провери системите за контрол, въведени от държавите членки и Комисията, за да се гарантира, че маслиновото масло, продавано в ЕС, е автентично (по отношение на категориите за маслиново масло), безопасно за консумация и може да бъде проследено до произхода му. ЕСП провери дали държавите членки разполагат с ефективна система от проверки и санкции по отношение на съответствието на маслиновото масло с пазарните стандарти, както и по отношение на замърсителите и проследимостта. Тя оцени също така дали Комисията упражнява надзор върху системите за контрол на държавите членки и предоставя подкрепа. Одитът не обхваща всички изисквания за етикетирание на маслиновото масло, като например хранителната стойност или специфичните изисквания за проследимост на биологичното маслиново масло.
- 10** Одитът обхваща периода от 2018 г. до 2023 г. Въпреки това, когато е възможно, ЕСП използва най-новата налична информация. ЕСП се срещна с Комисията (ГД „Здравеопазване и безопасност на храните“, ГД „Земеделие и развитие на селските райони“) и проведе събеседвания със съответните органи в Белгия, Гърция, Испания и Италия. ЕСП избра тези държави членки, тъй като в Гърция, Испания и Италия се произвеждат около 91 % от маслиновото масло в ЕС. Сред страните, които не го произвеждат, Белгия е най-големият износител на маслиново масло от ЕС и вносител на маслиново масло от страни извън ЕС¹³. ЕСП получи одитни доказателства от различни източници, както е представено на [фигура 3](#).

Фигура 3 | Извършена дейност

-  Документален преглед на регламентите на ЕС, насоките и докладите на Комисията, одиторските доклади, документите на експертите и комисиите, както и уведомленията за несъответствие в базата данни на Комисията
-  Събеседвания с представители на Комисията и на органи на държавите членки
-  Документален преглед на националните/регионалните правила, планове за контрол и доклади от посетените държави членки
-  Проверки посредством наблюдение на операторите на маслиново масло, извършвани от компетентните органи в посетените държави-членки

Източник: ЕСП.

¹³ Европейска комисия, „Olive oil and table olives trade“.

11 Освен това извършихме проучване на конкретен случай, за да получим допълнителни и преки доказателства за съответствие със стандартите по отношение на маслиновото масло, продавано на потребителите. Одиторите закупиха 28 различни маслинови масла - по седем във всяка от държавите членки, които посетиха по време на одита - и възложихме на независима лаборатория да ги тества за всички характеристики, посочени в [Регламент \(ЕС\) 2022/2104](#) (вж. [приложение III](#)). Поискахме също така от компетентните органи да ни предоставят документацията за проследимост на тези маслинови масла, за да проверим дали маслиновото масло може да бъде проследено до неговия произход.

Приложение II — Преглед на относимите параметри за качество и чистота на необработеното маслиново масло екстра качество и методите за анализ

В таблицата по-долу са изброени параметрите по реда, по който те трябва да бъдат изпитани (ако този ред не е спазен, всички параметри трябва да бъдат изпитани). Веднага щом един от резултатите покаже, че маслото не отговаря на декларираната категория, изпитването може да спре.

№	Параметър	Вид на параметъра	Причини за изпитване на този параметър	Метод на Международния съвет за маслиновите продукти (ИОС);
1	Киселинност (%)	Качество	Тя е показател за качеството на маслините: когато маслините са повредени, презрели или не са обработени веднага след събирането им, киселинността се увеличава.	COI/T.20/Doc. № 34 (Определяне на свободните мастни киселини, студен метод)
2	Пероксидно число (O ₂ meq/kg)	Качество	То показва степента на окисление (състоянието на запазеност на маслото).	COI/T.20/Doc. № 35 (Определяне на пероксидното число)
3	UV спектрометрия (K268 или K270)	Качество	Те определят степента на разграждане: колкото по-дълго се съхранява маслиновото масло, толкова по-висока е абсорбцията на ултравиолетовите лъчи и толкова по-ниско е качеството.	COI/T.20/Doc. № 19 (Спектрофотометрично изследване в ултравиолетовия спектър)
4	UV спектрометрия (ΔK)	Качество		
5	UV спектрометрия (K232)	Качество		

№	Параметър	Вид на параметъра	Причини за изпитване на този параметър	Метод на Международния съвет за маслиновите продукти (ИОС);
6	Органолептична оценка	Качество	Позволява откриването на някои отрицателни признаци и измерването на интензитета на положителните признаци (плодов аромат, горчивина и стипчивост)	COI/T.20/Doc. № 15 (Възприятиен анализ на маслиновото масло — Метод за органолептична оценка на необработеното маслиново масло), с изключение на точки 4.4 и 10.4
7	Етилови естери на мастни киселини (mg/kg)	Качество	Това е показател за ферментацията на маслините преди извличането на маслото.	COI/T.20/Doc. № 33 (Определяне на метиловите естери на мастни киселини чрез газова хроматография)
8	Стигма-стадиени (mg/kg)	Чистота	Използва се, за да се установи дали маслиновото масло е рафинирано.	COI/T.20/Doc. № 11 (Определяне на стигма-стадиени в растителни масла)
9	Транс-изомери на мастни киселини (%)	Чистота	Използва се за установяване дали маслиновото масло е било рафинирано или е било смесено с други масла, които са били подложени на рафиниране или хидрогениране.	COI/T.20/Doc. № 33 (Определяне на метиловите естери на мастни киселини чрез газова хроматография)
10	Съдържание на мастни киселини	Чистота	Използва се, за да се определи дали е добавено масло, различно от маслиново масло.	
11	ΔECN42	Чистота	Използва се, за да се провери дали е добавено масло от семена.	COI/T.20/Doc. № 20 (Определяне на разликата между действителното и теоретичното съдържание на триацилглицеролите с ECN 42)

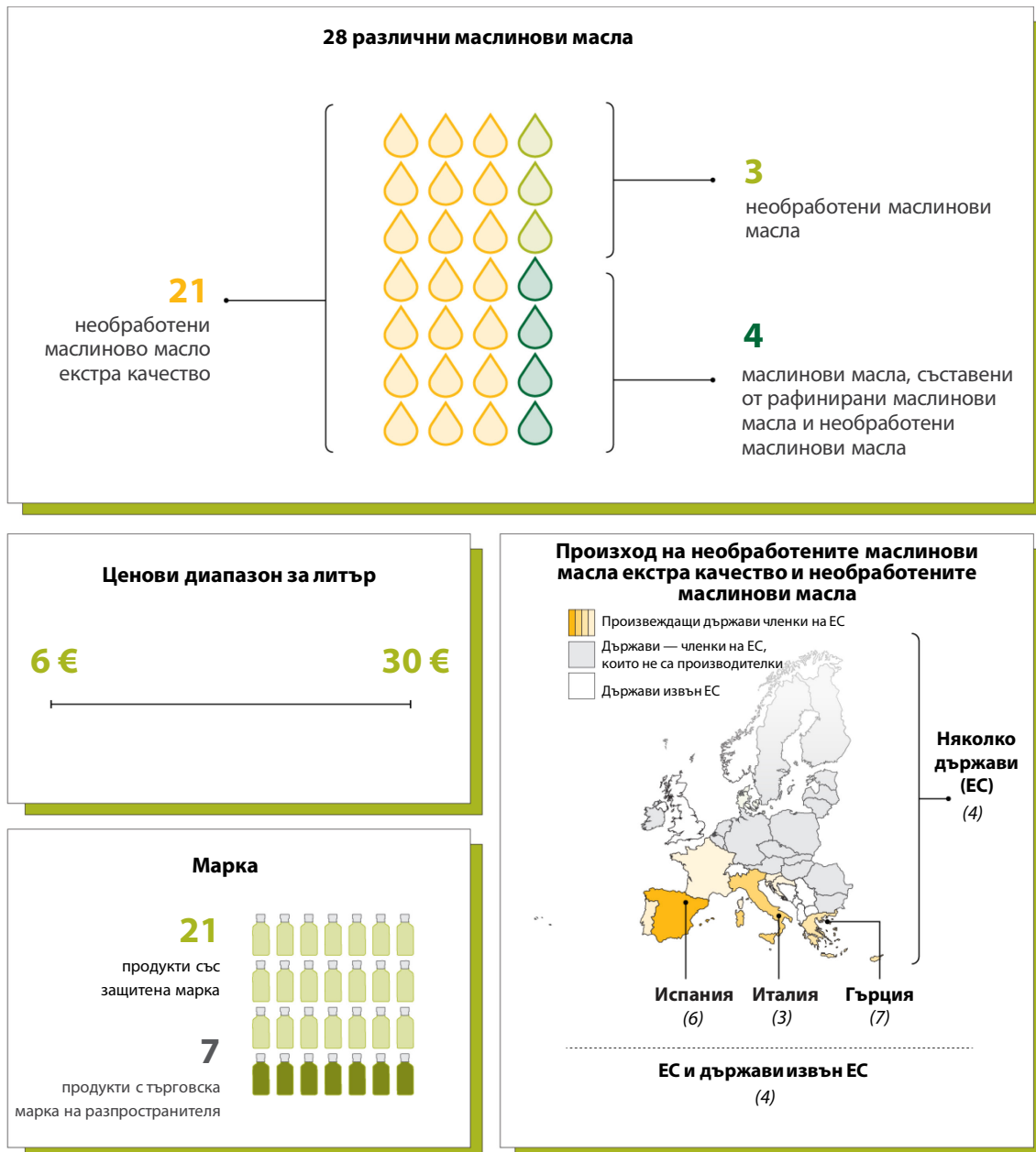
№	Параметър	Вид на параметъра	Причини за изпитване на този параметър	Метод на Международния съвет за маслиновите продукти (ИОС);
12	Състав на стеролите и общо съдържание на стероли	Чистота	Използва се за обозначаване на масла, които съдържат чужди масла (т.е. не от маслини)	СОI/Т.20/Дос. № 26 (Определяне на компонентния състав и съдържанието на стероли, тритерпенови диалкохоли и алифатни алкохоли чрез капилярна газова хроматография)
13	Еритродиол и уваол (%)	Чистота	Този показател определя дали е използван остатъчен материал от маслини	СОI/Т.20/Дос. № 28 („Определяне на съдържанието на въсьци и етилови естери на масните киселини чрез капилярна газова хроматография“)
14	Восьци (mg/kg) C42+C44+C46	Чистота	Този показател определя дали е използван остатъчен материал от маслини	СОI/Т.20/Дос. № 23 (Определяне на процентното съдържание на 2-глицерил монопалмитат)
15	2-глицерил монопалмитат (%)	Чистота	Измерва подправяне с други видове масло, например палмово масло или други растителни масла, или посочва степента на преработка на маслото (рафиниране или високи температури).	СОI/Т.20/Дос. № 23 (Определяне на процентното съдържание на 2-глицерил монопалмитат)

Източник: ЕСП въз основа на приложения I и III към [Регламент \(ЕС\) 2022/2105](#) и презентации от държавите членки на заседанията на работната група за маслиновото масло.

Приложение III — Проучване на конкретен случай

Във всяка от посетените държави членки одиторите закупиха седем различни маслинови масла в два магазина за продажба на дребно и ги анализираха в лаборатория и чрез органолептична оценка, за да определим техните характеристики. Бяха избрани маслинови масла от няколко категории и произходи (ако има такива), включително продукти с марка и собствена марка, всички от една и съща година на реколта (2023/2024 г.) (вж. *Фигура 1*). Следователно подборът не се основаваше на анализ на риска, но не бяха включени бутилки, изложени на условия, които могат да влошат качеството, като например топлина и светлина. Бутилките бяха изпратени чрез превозно средство с контролирана температура до лаборатория в една от държавите членки на ЕС, която не участва в одита. Лабораторията, призната от Международния съвет по маслиновите продукти, извърши физикохимичните анализи и органолептичните оценки, за да определи характеристиките на маслиновите масла.

Фигура 1 | Проучване на конкретен случай — характеристики на закупените маслинови масла



Източник: ЕСП.

Приложение IV — Потенциални източници на замърсяване в маслиновото масло

Замърсител	Потенциален източник на замърсяване
Остатъчни вещества от пестициди	Пестициди, използвани от производителите на маслини за предотвратяване или контрол на болести (като гъбички или бактерии) или за подпомагане на борбата с насекоми и други вредители, които могат да повредят маслиновите дървета и да намалят добивите (напр. маслинова муха или маслинов молец)
Полициклични ароматни въглеводороди	Замърсяване на маслиновата кожа от фактори на околната среда (прах и частици от дим и замърсяване на въздуха) Замърсяване на маслиновото масло с горивни изпарения по време на процеса на екстракция
Тежки метали (олово, кадмий, живак)	Почви и въздух, замърсени с тежки метали вследствие на индустриализация Пестициди или торове
Диоксини	Използването на определени хербициди и пестициди може да доведе до образуване на диоксин Диоксините са странични продукти от изгарянето, инсинерацията и други промишлени процеси.
Полихлорирани бифенили (PCB)	PCB са били широко използвани в промишлени продукти (напр. смазочни материали, бои, покрития), докато не са забранени в повечето страни през 80-те години на миналия век. Те са много устойчиви в околната среда, така че маслиновите дървета могат да абсорбират тези замърсители от почвата и водата.
Глицидилови естери, 2-монохлоропропандиол (MCPD) и естери на 3-MCPD	Тези благоприятствани от топлината замърсители се появяват, когато растителните масла се рафинират при високи температури.
Въглеводороди от минерални масла (MOSH/MOAH)	Въглеводородите от минерални масла могат да произхождат от различни източници, включително смазочни материали, използвани в машини за преработка на храни, опаковъчни материали и замърсяване на околната среда.
Пластификатори	Опаковки или други материали за контакт с храни, към които са добавени пластификатори, за да се направи материалът по-гъвкав, устойчив и по-лесен за обработка
Микотоксини	Неправилно съхраняваните маслини (напр. в топли, влажни условия) могат да образуват плесен, която може да създаде микотоксини Микотоксините са токсични съединения, произвеждани от някои видове гъбички.

Замърсител	Потенциален източник на замърсяване
Ерукова киселина	<p>Еруковата киселина се съдържа естествено в рапичното и синапеното масло и се счита за вредна, когато се консумира в големи количества.</p> <p>Може да попадне в маслиновото масло чрез кръстосано замърсяване (ако маслиновото масло се преработва или съхранява в съоръжения, в които се борави и с масла с високо съдържание на ерукова киселина) или чрез подправяне (смес от немаслинови масла)</p>

Източник: ЕСП, въз основа на преглед на литературата.

Приложение V — Замърсители, които държавите членки включват в своите планове за контрол за категорията „Мазнини и масла“

	Испания	Италия	Гърция	Белгия
Полициклични ароматни въглеводороди	X	X	X	X
Диоксини и полихлорирани бифенили	X	X	X	X
Глицидилови естери, естери на 2-MCPD и 3-MCPD	X	X	X	
Ерукова киселина	X	X		
Тежки метали (олово, кадмий, живак)	X	X		X
Микотоксини	X			

Източник: ЕСП, въз основа на плановете за статистически извадки на държавите членки за периода 2018—2023 г.

Съкращения

ЕОБХ	Европейски орган за безопасност на храните
МДГОВ	Максимално допустима граница на остатъчни вещества
МОАН	Ароматни въглеводороди от минерални масла
МОН	Въглеводороди от минерални масла
МОШН	Наситени въглеводороди от минерални масла

Речник на термините

Органолептична оценка	Официален метод за откриване, измерване и описване на положителните и отрицателните характеристики на маслиновото масло с помощта на човешките сетива (вкус и мирис).
Проверка за съответствие на маслиновото масло	Проверка, целяща да потвърди, че маслиновото масло отговаря на правилата на ЕС за категоризация и предлагане на пазара.
Физикохимичен анализ	Лабораторни изпитвания за определяне на стойности за набор от физически и химически свойства на маслиново масло.

Отговори на Европейската комисия

<https://www.eca.europa.eu/bg/publications/sr-2026-01>

Срок

<https://www.eca.europa.eu/bg/publications/sr-2026-01>

Одитен екип

Специалните доклади на ЕСП представят резултатите от нейните одити на политики и програми на ЕС или теми, свързани с управлението, в конкретни бюджетни области. ЕСП подбира и разработва одитните си задачи така, че те да окажат максимално въздействие, като отчита рисковете за изпълнението или съответствието, проверявания обем приходи или разходи, предстоящите промени, както и политическия и обществения интерес.

Настоящият одит на изпълнението беше извършен от Одитен състав I „Устойчиво използване на природните ресурси“, с ръководител Joëlle Elvinger — член на ЕСП. Одитът е ръководен от члена на ЕСП Joëlle Elvinger със съдействието на Ildikó Preiss — ръководител на нейния кабинет, и Paolo Pesce — аташе в кабинета; José Parente — главен ръководител; Els Brems — ръководител на задача; Greta Kapustaite — заместник-ръководител на задача; Vincenza Ferrucci и Stéphane Gilson — одитори. Kyriaki Kofini и Zoe Amador Martínez предоставиха езикова подкрепа. Alexandra Damir-Binzaru осигури поддръжка на графичния дизайн.



От ляво надясно: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci, Zoe Amador Martínez

АВТОРСКИ ПРАВА

© Европейски съюз, 2026 г.

Политиката на ЕСП относно повторната употреба е определена в [Решение № 6—2019 на Европейската сметна палата](#) относно политиката за свободно достъпни данни и повторната употреба на документи.

Освен ако не е посочено друго (например в отделни известия за авторските права), създаденото от ЕСП съдържание, притежавано от ЕС, е лицензирано по [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#). Това означава, че като правило повторната употреба е позволена, при условие че са посочени първоначалните източници и всички извършени промени. Лицето, което използва информацията на ЕСП повторно, следва да не изменя първоначалния смисъл или послание на документите. ЕСП не носи отговорност за последствия, възникнали в резултат на повторната употреба.

Необходимо е да се получи допълнително разрешение в случаите, когато дадено съдържание изобразява разпознаваеми частни лица, например на снимки на персонала на ЕСП, или когато е включено съдържание на трети страни.

В случаите, когато е получено такова разрешение, то отменя и заменя горепосоченото общо разрешение и ясно посочва всички ограничения при използването.

За използването или възпроизвеждането на съдържание, което не е собственост на ЕС, може да е необходимо да се потърси разрешение директно от носителите на авторските права.

Снимка на корицата: © Tesal – stock.adobe.com

Фигури 2, 3, фигура 2 в приложение I и фигура 1 в приложение III – иконите са проектирани с помощта на ресурси от [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Всички права запазени.

Софтуер или документи, обхванати от правата на индустриална собственост, като патенти, търговски марки, регистрирани дизайни, лого и наименования, са изключени от политиката на ЕСП за повторно използване.

Уебсайтовете на всички институции на Европейския съюз, включени в домейна europa.eu, съдържат препратки към сайтове на трети страни. Тъй като ЕСП не контролира съдържанието им, моля, запознайте се с тяхната политика за поверителност на данните и с политиката за авторските права.

Използване на логото на ЕСП

Логото на ЕСП не може да бъде използвано без предварително разрешение.

HTML	ISBN 978-92-849-6046-0	ISSN 1977-5814	doi:10.2865/2507150	QJ-01-25-058-BG-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6047-7	ISSN 1977-5814	doi:10.2865/3899430	QJ-01-25-058-BG-N

ЦИТИРАНЕ НА ПУБЛИКАЦИЯТА

Европейска сметна палата, [Специален доклад 01/2026](#): „Системи за контрол на маслиновото масло в ЕС — рамката е всеобхватна, но се прилага неравномерно“, Служба за публикации на Европейския съюз, 2026 г.

ЕС е най-големият производител, потребител и износител на маслиново масло в света. Комисията и държавите членки са въвели системи за контрол, за да гарантират, че маслиновото масло, което се продава в ЕС, е истинско (т.е. съответства на декларираната категория маслиново масло), безопасно за консумация и произходът му може да се проследи. Европейската сметна палата (ЕСП) провери ефективността на системите за контрол и дали Комисията упражнява надзор върху тези механизми в държавите членки и предоставя подкрепа. Тя установи, че съществува всеобхватна правна рамка на ЕС за проверки на маслиновото масло, но държавите членки не я прилагат изцяло. ЕСП препоръчва на Комисията да засили надзора си, да изясни и подобри някои правила и изисквания и да подкрепи държавите членки в усилията им да подобрят проследимостта на маслиновото масло.

Специален доклад на ЕСП съгласно член 287, параграф 4, втора алинея от ДФЕС.



ЕВРОПЕЙСКА
СМЕТНА
ПАЛАТА



Служба за публикации
на Европейския съюз

ЕВРОПЕЙСКА СМЕТНА ПАЛАТА
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Тел. +352 4398-1

За запитвания: eca.europa.eu/bg/contact

Уебсайт: eca.europa.eu

Социални медии: @EUauditors