

32003R1989

13.11.2003

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

L 295/57

**REGULAMENTUL (CE) NR. 1989/2003 AL COMISIEI
din 6 noiembrie 2003**

**de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 privind caracteristicile uleiurilor de măsline și ale
uleiurilor din reziduuri de măsline, precum și metodele de analiză relevante**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul nr. 136/66/CEE al Consiliului din 22 septembrie 1966 privind organizarea comună a piețelor în sectoarele uleiurilor și grăsimilor ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1513/2001 ⁽²⁾, în special articolul 35a,

întrucât:

- (1) Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei ⁽³⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 796/2002 ⁽⁴⁾, definește caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale uleiurilor de măsline și ale uleiurilor din reziduuri de măsline și metodele de evaluare a acestor caracteristici. Caracteristicile uleiurilor respective trebuie modificate pentru a se ține seama de noile denumiri și definiții ale uleiurilor de măsline și ale uleiurilor din reziduuri de măsline, aplicabile de la 1 noiembrie 2003 ca urmare a unei modificări a anexei la Regulamentul nr. 136/66/CEE, și anume includerea categoriei curente ulei virgin în categoria ulei lampant și reducerea acidității libere pentru toate categoriile.
- (2) În scopul continuării armonizării cu normele internaționale ale Consiliului internațional pentru ulei și ale Codex alimentarius, unele valori limită privind caracteristicile uleiurilor de măsline și ale uleiurilor din reziduuri de măsline prezentate în Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 trebuie revizuite.
- (3) Pentru a se reduce numărul de analize necesare clasificării probelor din uleiurile de măsline avute în vedere, este de preferat ca laboratoarele de control să efectueze analizele privind calitatea și puritatea uleiurilor conform unei ordini stabilite printr-un program decizional ce trebuie adoptat pentru a se verifica conformitatea unei probe cu categoria declarată. Cu acest prilej trebuie eliminate metodele de analiză prevăzute de anexele VIII și XIII la Regulamentul (CEE) nr. 2568/91, care au fost înlocuite de analize mai fiabile și care figurează deja în regulamentul menționat.
- (4) Prelevarea de probe din loturile de uleiuri de măsline sau de uleiuri din reziduuri de măsline în ambalaje mici, în conformitate cu anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2568/91, prezintă o serie de dificultăți practice pentru laboratoarele de control. Pentru a rezolva aceste dificultăți și pentru a reduce pe cât posibil cantitățile prelevate ar trebui modificat conținutul probei primare.

- (5) Pentru a permite o perioadă de adaptare la noile norme și punerea în practică a mijloacelor necesare aplicării acestora, precum și pentru a nu provoca perturbarea tranzacțiilor comerciale, data de aplicare a modificărilor, prevăzută de prezentul regulament, trebuie amânată până la 1 noiembrie 2003. Pentru aceleași motive trebuie să se prevadă ca uleiurile de măsline și din reziduuri de măsline ambalate înainte de această dată să poată fi vândute până la epuizarea stocurilor respective.

- (6) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a uleiurilor și grăsimilor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 se modifică după cum urmează:

1. Articolul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 1

(1) Sunt considerate uleiuri de măsline virgine, în sensul punctului 1 literele (a) și (b) din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiurile ale căror caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctele 1 și 2 la prezentul regulament.

(2) Este considerat ulei de măsline lampant, în sensul punctului 1 litera (c) din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctul 3 la prezentul regulament.

(3) Este considerat ulei de măsline rafinat, în sensul punctului 2 din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate în anexa I punctul 4 la prezentul regulament.

(4) Este considerat ulei de măsline compus din ulei rafinat și din uleiuri de măsline virgine, în sensul punctului 3 din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctul 5 la prezentul regulament.

(5) Este considerat ulei din reziduuri de măsline brut, în sensul punctului 4 din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctul 6 la prezentul regulament.

⁽¹⁾ JO 172, 30.9.1966, p. 3025/1966.

⁽²⁾ JO L 201, 26.7.2001, p. 4.

⁽³⁾ JO L 248, 5.9.1991, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 128, 15.5.2002, p. 8.

- (6) Este considerat ulei din reziduuri de măsline rafinat, în sensul punctului 5 din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctul 7 la prezentul regulament.
- (7) Este considerat ulei din reziduuri de măsline, în sensul punctului 6 din anexa la Regulamentul nr. 136/66/CEE, uleiul ale cărui caracteristici sunt conforme celor indicate la anexa I punctul 8 la prezentul regulament.”
2. La articolul 2 alineatul (1) se elimină a șaptea și a douăsprezecea liniuță.
3. La articolul 2 alineatul (4), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:
- „Pentru verificarea prevăzută la alineatul (3), analizele menționate la anexele II, III, IX, X și XII, precum și, după caz, contraanalizele prevăzute de legislațiile naționale, se efectuează înainte de data minimă de valabilitate. În cazul în care prelevarea probei se face cu mai mult de patru luni înaintea datei minime de valabilitate, aceste analize se efectuează cel târziu în a patra lună de la prelevarea probei. Pentru celelalte analize prevăzute de regulamentul menționat anterior nu se prevede nici o limită de timp.”
4. Se inserează următorul articol 2a:

„Articolul 2a

Verificarea de către autoritățile naționale sau de către reprezentanții acestora a conformității unei probe de uleiuri de măsline sau de uleiuri din reziduuri de măsline cu categoria declarată se poate face:

- (a) fie efectuând în ordine aleatorie analizele prevăzute la anexa I;

- (b) fie respectând ordinea prevăzută de anexa Ib privind programul decizional, până se ajunge la una dintre deciziile menționate de programul respectiv.”

5. Articolul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 7

Se aplică dispozițiile comunitare privind prezența contaminanților.

În ceea ce privește concentrația de solvenți halogenați, limitele pentru toate categoriile de ulei de măsline sunt următoarele:

- concentrația maximă pentru fiecare solvent halogenat detectat: 0,1 mg/kg;
- concentrația maximă pentru suma solvenților halogenați detectați: 0,2 mg/kg.”

6. Anexele se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 noiembrie 2003.

Cu toate acestea, produsele fabricate și etichetate legal în Comunitate sau importate legal în Comunitate și puse în liberă circulație înainte de 1 noiembrie 2003 pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 6 noiembrie 2003.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXĂ

Anexele la Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 se modifică după cum urmează:

1. Cuprinsul se modifică după cum urmează:

(a) Următorul rând se inserează după rândul corespunzător anexei Ia:

„Anexa Ib: Program decizional”;

(b) Rândurile corespunzătoare anexelor VIII și XIII se elimină.

2. Anexa I se înlocuiește cu următoarele tabele și texte:

„ANEXA I

CARACTERISTICILE ULEIURILOR DE MĂSLINE

Categorie	Aciditate (%) (*)	Indicele de peroxizi mEq O ₂ /kg (*)	Ceruri mg/kg (**)	Acizi saturați în poziția 2 a trigliceridei (%)	Stigmastadiene mg/kg (1)	Diferența dintre ECN42 HPLC și ECN42 calcul teoretic	K ₂₃₂ (*)	K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Evaluare organoleptică Mediana scorului de defecte (Md) (*)	Evaluare organoleptică Mediana scorului de aromă (Mf) (*)
1. Ulei de măsline extra virgin	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Ulei de măsline virgin	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Ulei de măsline lampant	> 2,0	—	≤ 300 (3)	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 (2)	—
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Ulei de măsline compus din uleiuri de măsline rafinate și uleiuri de măsline virgine	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Ulei din reziduuri de măsline brut	—	—	> 350 (4)	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Ulei din reziduuri de măsline rafinat	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Ulei din reziduuri de măsline	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(1) Suma izomerilor care ar putea fi (sau nu) separați prin coloană capilară.

(2) Sau dacă mediana scorului de defecte este mai mică sau egală cu 2,5 și mediana scorului de aromă este egală cu 0.

(3) Uleiurile cu o concentrație de ceruri cuprinsă între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate uleiuri lampante de măsline dacă au o concentrație de alcooli alifatici mai mică sau egală cu 350 mg/kg sau dacă au o concentrație de eritrodioi și uvaol mai mică sau egală cu 3,5.

(4) Uleiurile cu o concentrație de ceruri cuprinsă între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate uleiuri din reziduuri de măsline brute dacă au o concentrație de alcooli alifatici mai mare de 350 mg/kg și dacă au o concentrație de eritrodioi și uvaol mai mare de 3,5.

Categorie	Concentrația de acizi grași (1)						Sumele izomerilor transoleici (%)	Sumele izomerilor translinoleici + transinolenici (%)	Compoziția în steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiol și uvaol (%) (**)
	Miristic (%)	Lignoceric (%)	Arahidic (%)	Acid eicosenoic (%)	Behenic (%)	Linolenic (%)			Brasicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	Betastosterol (%) (2)	Delta-7-stigmasterol (%)	Colesterol (%)		
1. Ulei de măsline extra virgin	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,1	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	
3. Ulei lampant de măsline	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)	
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,30	≤ 0,30	≤ 0,1	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	
5. Ulei de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,30	≤ 0,30	≤ 0,1	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	
6. Ulei din reziduuri de măsline brut	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (4)	
7. Ulei din reziduuri de măsline rafinat	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,40	≤ 0,2	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	
8. Ulei din reziduuri de măsline	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,40	≤ 0,2	≤ 4,0	< camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	

(1) Concentrația de alți acizi grași (%): palmitic: 7,5-20,0; palmitoleic: 0,3-3,5; heptadecanoic: ≤ 1,3; octadecanoic: ≤ 0,3; stearic: 0,5-5,0; oleic: 55,0-83,0; linoleic: 3,5-21,0.

(2) Sumă de: Delta-5-2-Stigmastadienol + Clerosterol + Beta-Sitosterol + Sitosterol + Delta-5-Avenasterol + Delta-5-24-Stigmastadienol.

(3) Uleiurile cu o concentrație de ceruri cuprinsă între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate uleiuri de măsline lampante dacă au o concentrație de alcooli alifatici mai mică sau egală cu 350 mg/kg sau dacă au o concentrație de eritrodiol și uvaol mai mică sau egală cu 3,5.

(4) Uleiurile cu o concentrație de ceruri cuprinsă între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate uleiuri din reziduuri de măsline brute dacă au o concentrație de alcooli alifatici mai mare de 350 mg/kg și dacă au o concentrație de eritrodiol și uvaol mai mare de 3,5.

Note:

(a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate indicându-se același număr de zecimale ca cel prevăzut pentru fiecare caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate dacă cifra următoare este mai mare de 4.

(b) În cazul în care o singură caracteristică nu este conformă valorilor indicate, categoria uleiului poate fi schimbată sau acesta poate fi declarat neconform din punct de vedere al purității.

(c) Caracteristicile marcate cu asterisc (*), care se referă la calitatea uleiului, implică faptul că:

— pentru uleiul lampant de măsline, limitele referitoare la acesta nu pot fi respectate simultan;

— pentru uleiurile virgine de măsline, nerespectarea a cel puțin uneia dintre aceste limite duce la schimbarea categoriei, acestea rămânând totuși în categoria uleiurilor de măsline virgine.

(d) Caracteristicile marcate cu două asteriscuri (**) implică faptul că, pentru toate uleiurile din reziduuri de măsline, limitele referitoare la acestea nu pot fi respectate simultan.

3. Anexa Ia se înlocuiește cu următoarea anexă:

„ANEXA Ia

Prelevarea de probe de ulei de măsline sau de ulei din reziduuri de măsline livrate în ambalaje imediate de maximum 100 litri

Prezenta metodă de prelevare se aplică pentru livrările de ulei de măsline sau din reziduuri de măsline de maximum 125 000 litri, în ambalaje imediate de maximum 100 litri.

În cazul în care livrarea este mai mare de 125 000 litri, aceasta este împărțită în loturi de cantități mai mici sau egale cu 125 000. În cazul în care livrarea este mai mică de 125 000 litri, aceasta constituie un lot. Metoda se aplică atunci fiecărui lot.

În funcție de mărimea lotului, se stabilește numărul minim de probe primare, conform tabelului de la punctul 1.

Importanța probei primare se stabilește în funcție de capacitatea ambalajelor imediate, conform tabelului de la punctul 2.1.

Termenii «livrare», «probă primară» și «probă de laborator» se interpretează în sensul definițiilor menționate în norma EN ISO 5555.

Prin «lot» se înțelege un ansamblu de unități de vânzare produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul conținut în fiecare din aceste unități de vânzare este considerat omogen din punct de vedere al tuturor caracteristicilor analitice.

1. NUMĂRUL DE PROBE PRIMARE

Numărul minim de probe primare se stabilește în funcție de mărimea lotului conform tabelului următor:

Mărimea lotului mai mică de (în litri)	Numărul minim de probe primare
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Ambalajele imediate ale aceleiași probe trebuie să fie adiacente în lot.

În caz de neclaritate, statul membru mărește numărul de probe primare de prelevat.

2. CONȚINUTUL UNEI PROBE PRIMARE

2.1. Fiecare probă primară este alcătuită din:

În cazul în care ambalajele imediate au o capacitate:	Proba primară conține ulei din:
(a) Mai mare sau egală cu 5 litri	(a) 3 ambalaje imediate
(b) Mai mare sau egală cu 3 litri și mai mică de 5 litri	(b) 3 ambalaje imediate
(c) Mai mare sau egală cu 2 litri și mai mică de 3 litri	(c) 3 ambalaje imediate
(d) Mai mare sau egală cu 1 litru și mai mică de 2 litri	(d) 6 ambalaje imediate
(e) Mai mare sau egală cu 0,75 litri și mai mică de 1 litru	(e) 6 ambalaje imediate
(f) Mai mică de 0,75 litri	(f) de 3 ori uleiul din numărul minim de ambalaje imediate a căror capacitate totală depășește 1,5 litri

2.2. **Probele primare va trebui păstrate în ambalajele imediate până în momentul analizelor. Apoi, după caz, uleiul din probele primare se împarte în trei probe de laborator în vederea efectuării:**

- (a) analizelor menționate la anexele II, III, IX și X;
- (b) analizei menționate la anexa XII;
- (c) altor analize.

2.3. **Ambalajele care constituie o probă primară se împart în conformitate cu procedurile prevăzute de legislațiile naționale.**

3. ANALIZE ȘI REZULTATE

- (a) Fiecare din probele primare menționate la punctul 1 se împarte în probe de laborator, în conformitate cu punctul 2.5 din norma EN ISO 5555, pentru a fi supus următoarelor analize:

- determinarea acizilor grași liberi, menționată la articolul 2 alineatul (1) prima liniuță;
- determinarea indicelui de peroxizi, menționată la articolul 2 alineatul (1) a doua liniuță;
- analiza spectrofotometrică, menționată la articolul 2 alineatul (1) a opta liniuță;
- compoziția în acizi grași, menționată la articolul 2 alineatul (1) a noua liniuță.

- (b) În cazul în care, pentru cel puțin una dintre probele primare prelevate din același lot, rezultatele analizelor menționate la litera (a) nu sunt conforme caracteristicilor categoriei de ulei declarate, întregul lot este declarat neconform.

În cazul în care, pentru fiecare din probele primare prelevate din același lot, rezultatele analizelor menționate la litera (a) nu sunt omogene, în ceea ce privește caracteristicile de repetabilitate ale metodelor respective, întregul lot este declarat neomogen și fiecare eșantion elementar trebuie supus altor analize necesare. În caz contrar, o singură probă primară din lotul respectiv este supusă celorlalte analize necesare.

- (c) În cazul în care unul dintre rezultatele analizelor menționate la litera (b) al doilea paragraf nu este conform caracteristicilor categoriei de ulei declarate, întregul lot este declarat neconform.

În cazul în care toate rezultatele analizelor menționate la litera (b) al doilea paragraf sunt conforme caracteristicilor categoriei de ulei declarate, întregul lot este declarat conform.”

4. Următoarea anexă Ib se inserează după anexa Ia:

„ANEXA Ib

ARBORELE DECIZIONAL PENTRU VERIFICAREA CONFORMITĂȚII UNEI PROBE DE ULEI DE MĂSLINE CU CATEGORIA DECLARATĂ

Analiza conformității uleiului de măsline sau din reziduuri de măsline cu categoria declarată se poate efectua:

- (a) fie efectuând în ordine aleatorie analizele prevăzute pentru verificarea respectării caracteristicilor menționate la anexa I;
- (b) fie efectuând în ordinea indicată de arborele decizional analizele prevăzute de acesta, până se ajunge la una dintre deciziile menționate de această schemă.

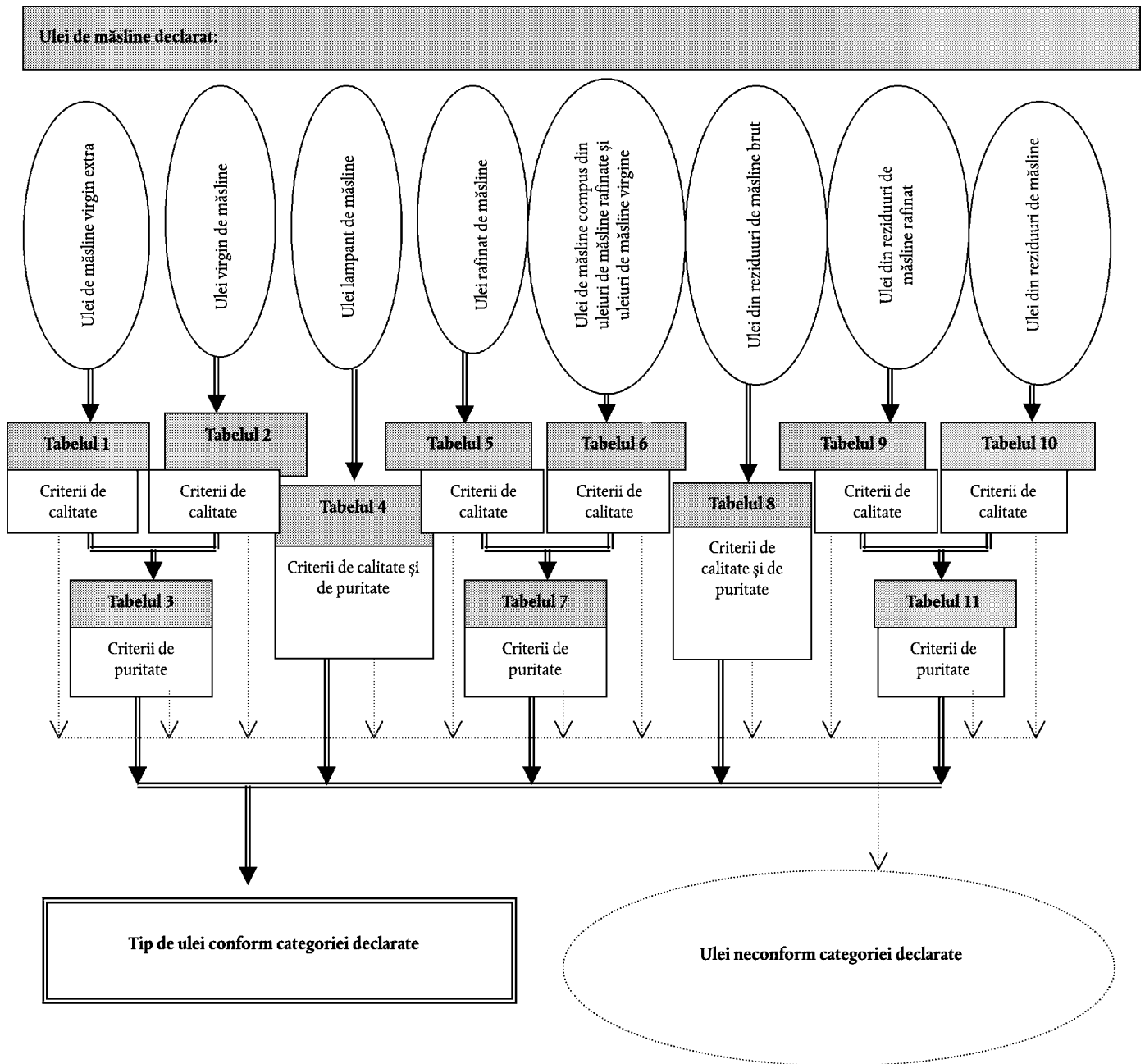
Analizele referitoare la contaminanți, necesare pentru verificarea conformității cu normele Comunității Europene, se efectuează separat.

Arborele decizional se aplică tuturor categoriilor de uleiuri de măsline și din reziduuri de măsline. Acesta este alcătuit din tabele numerotate de la 1 la 11, care trebuie abordate în funcție de categoria declarată a uleiului respectiv, în conformitate cu ordinea prevăzută de tabelul general.

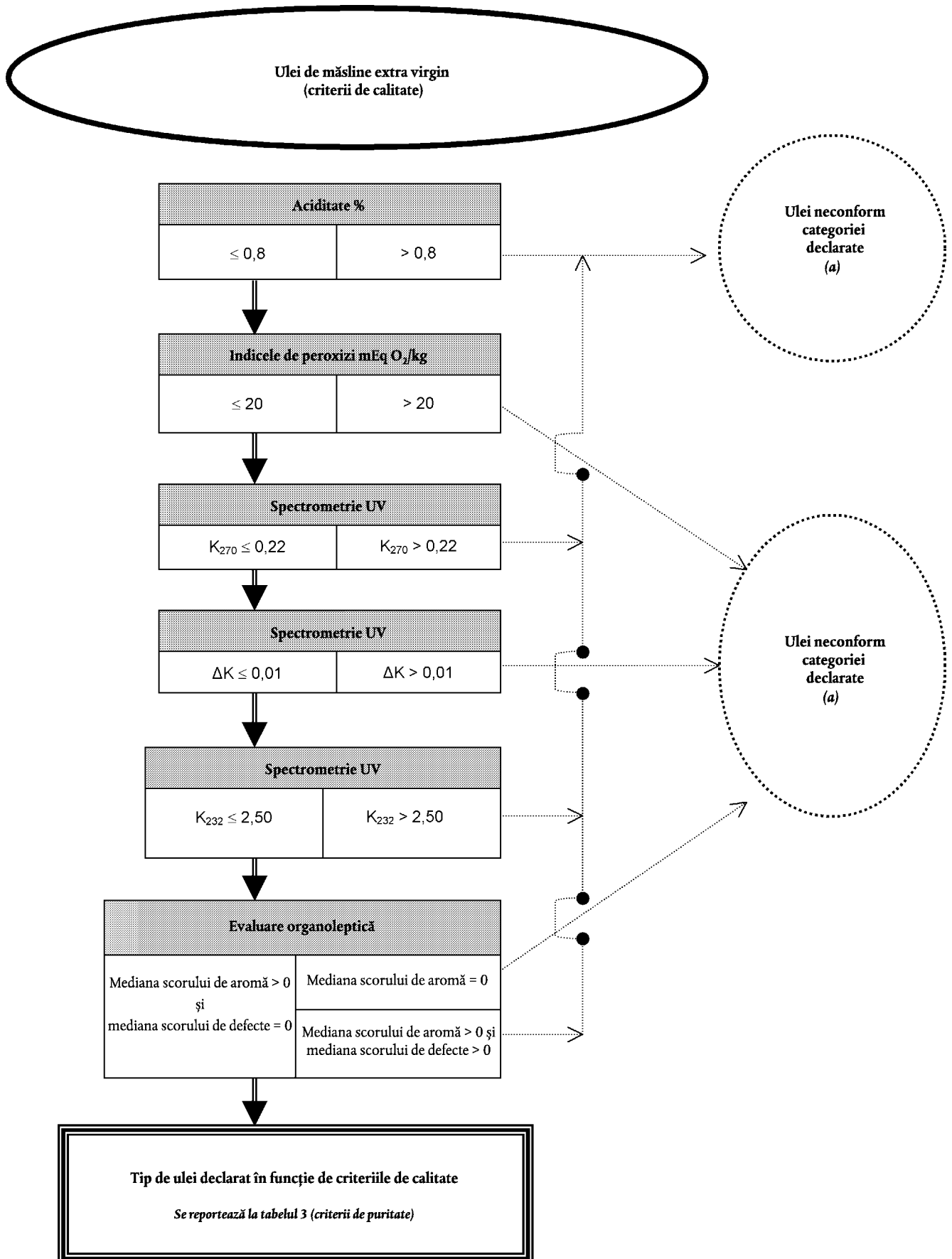
Pentru lectura tabelelor, de la cel general la tabelul 11:

- Linia dublă (=) indică drumul de urmat în caz de conformitate (răspuns pozitiv) cu condițiile prevăzute în căsuța precedentă. Linia punctată (...) indică drumul alternativ de urmat în caz de neconformitate.
- Titlurile căsuțelor din tabelele 1-11 se referă la analizele prevăzute de prezentul regulament conform corespondențelor menționate în apendicele 1 din prezenta anexă.
- Literale din cercurile de decizie negativă din tabelele 1-11 corespund informațiilor indicative menționate în apendicele 2 din prezenta anexă. Acestea nu implică ele însele obligația de a urma analizele sau certitudinea presupunerilor menționate.

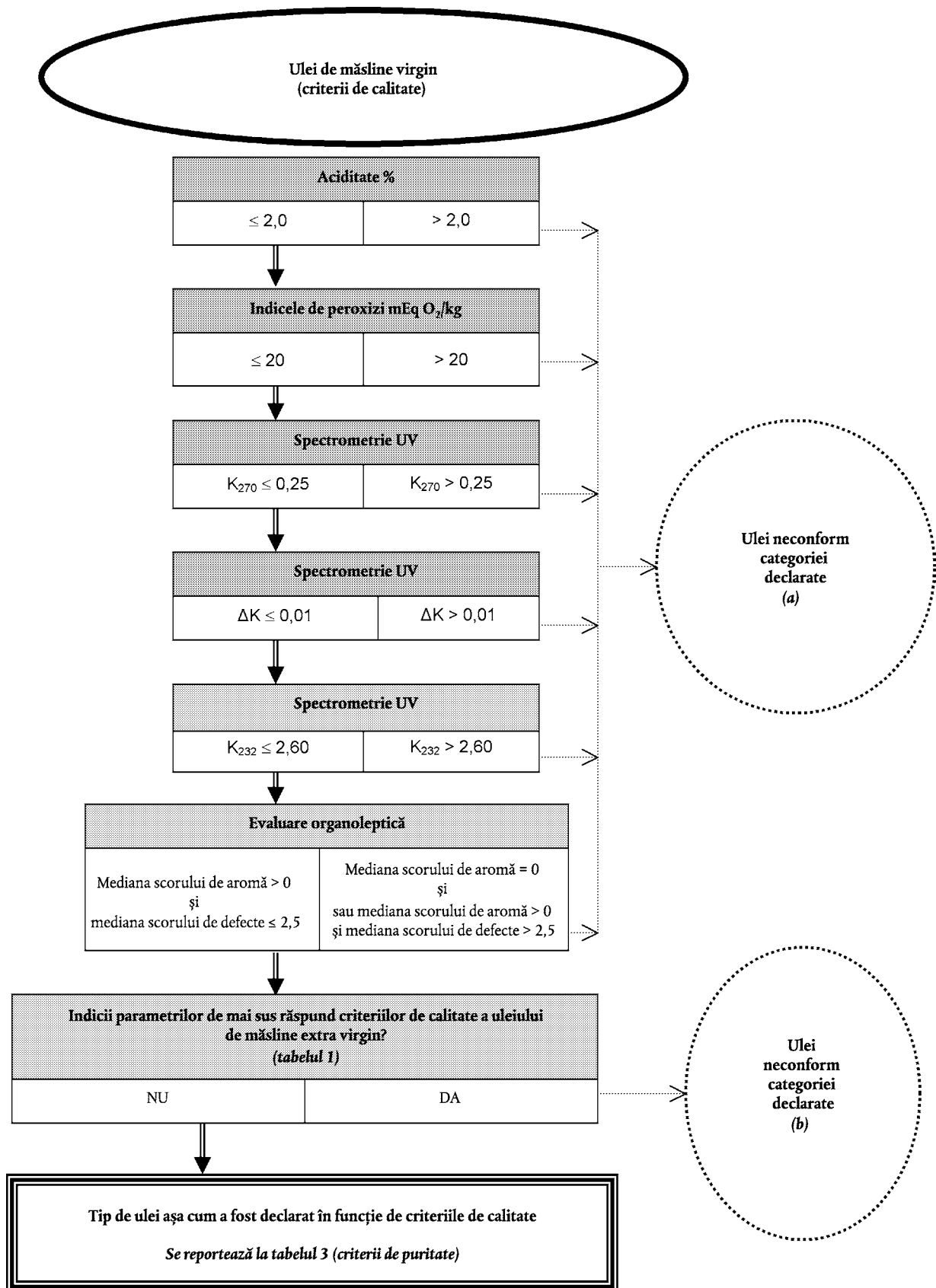
Tabel general



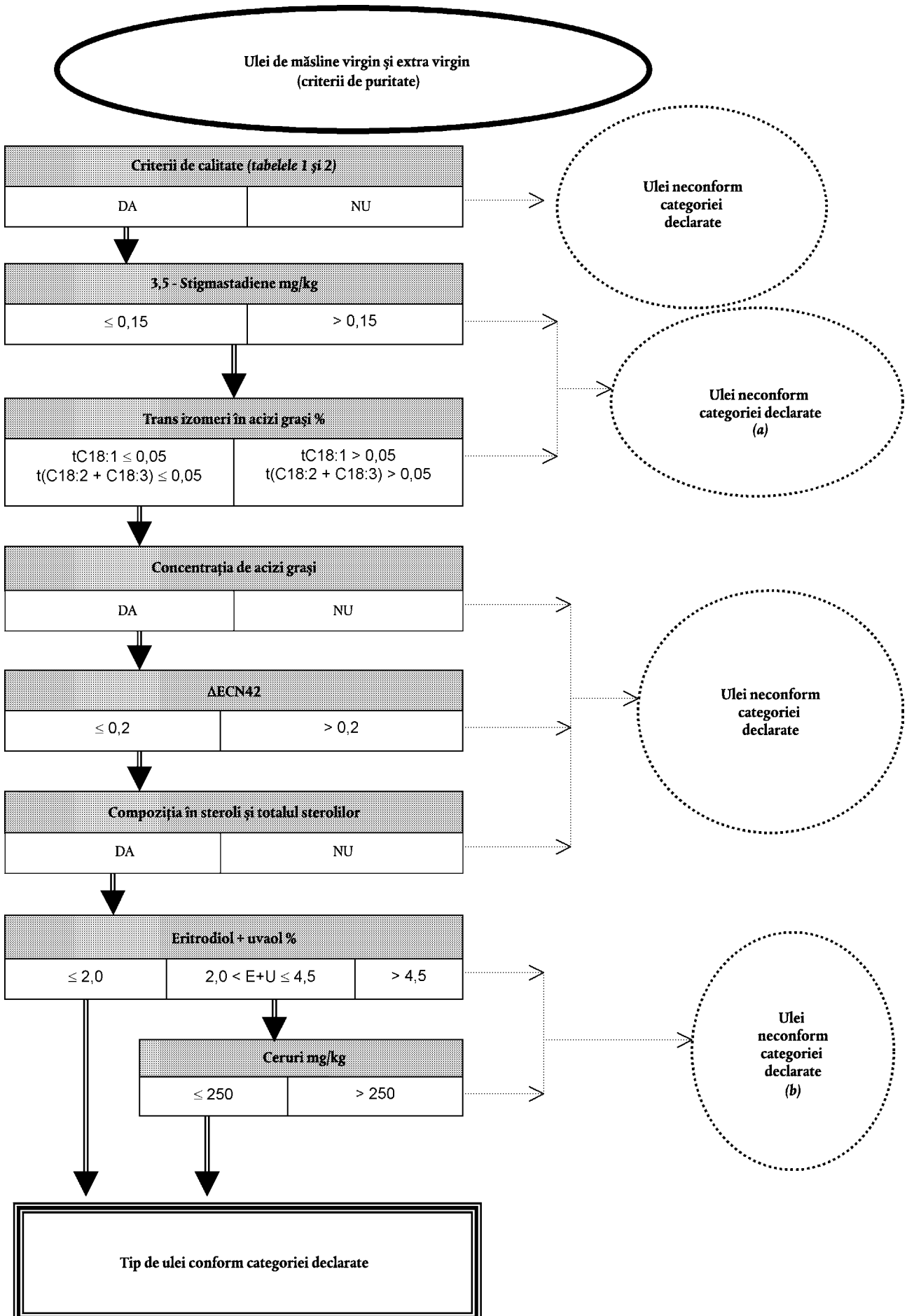
Tabelul 1



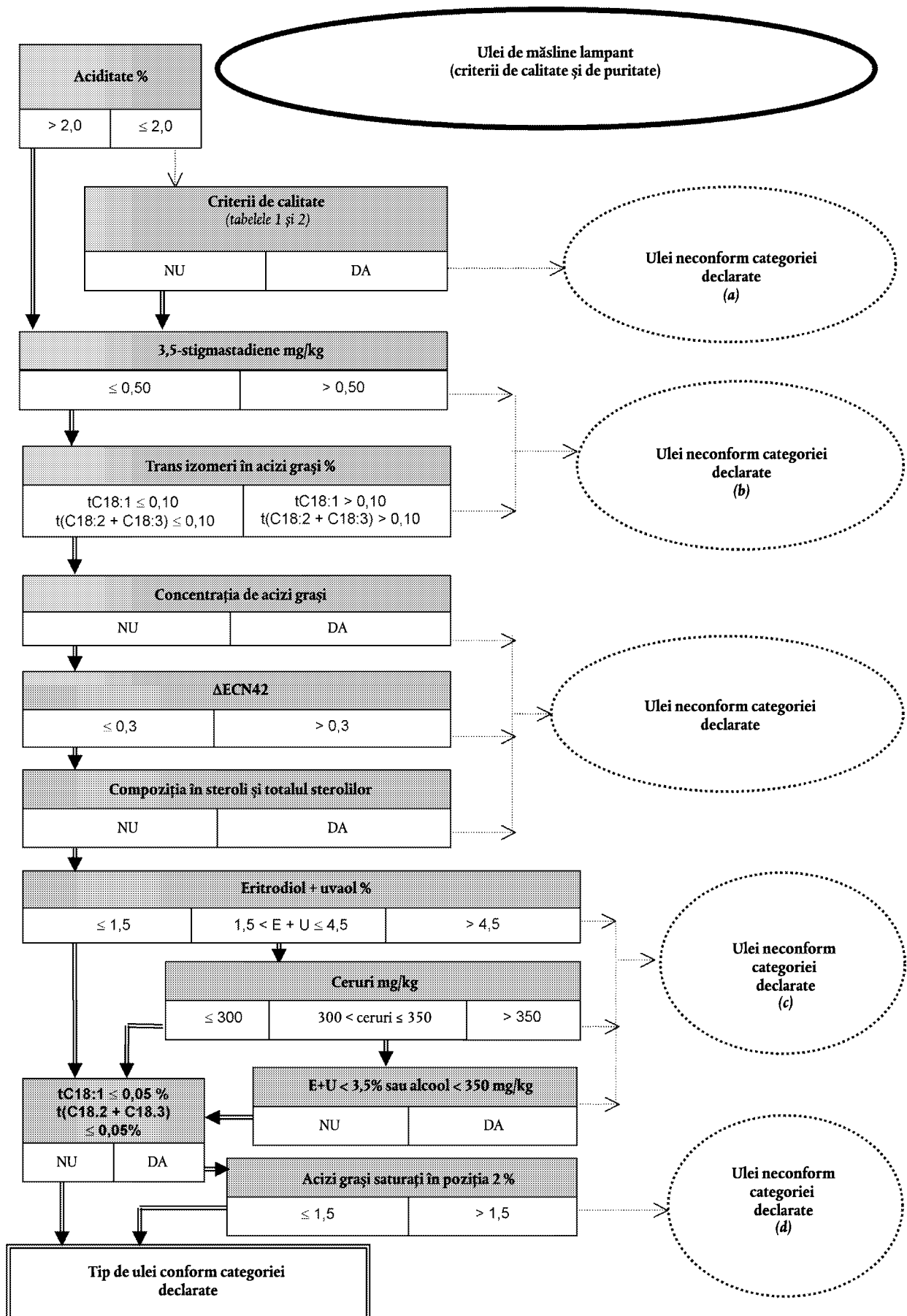
Tabelul 2



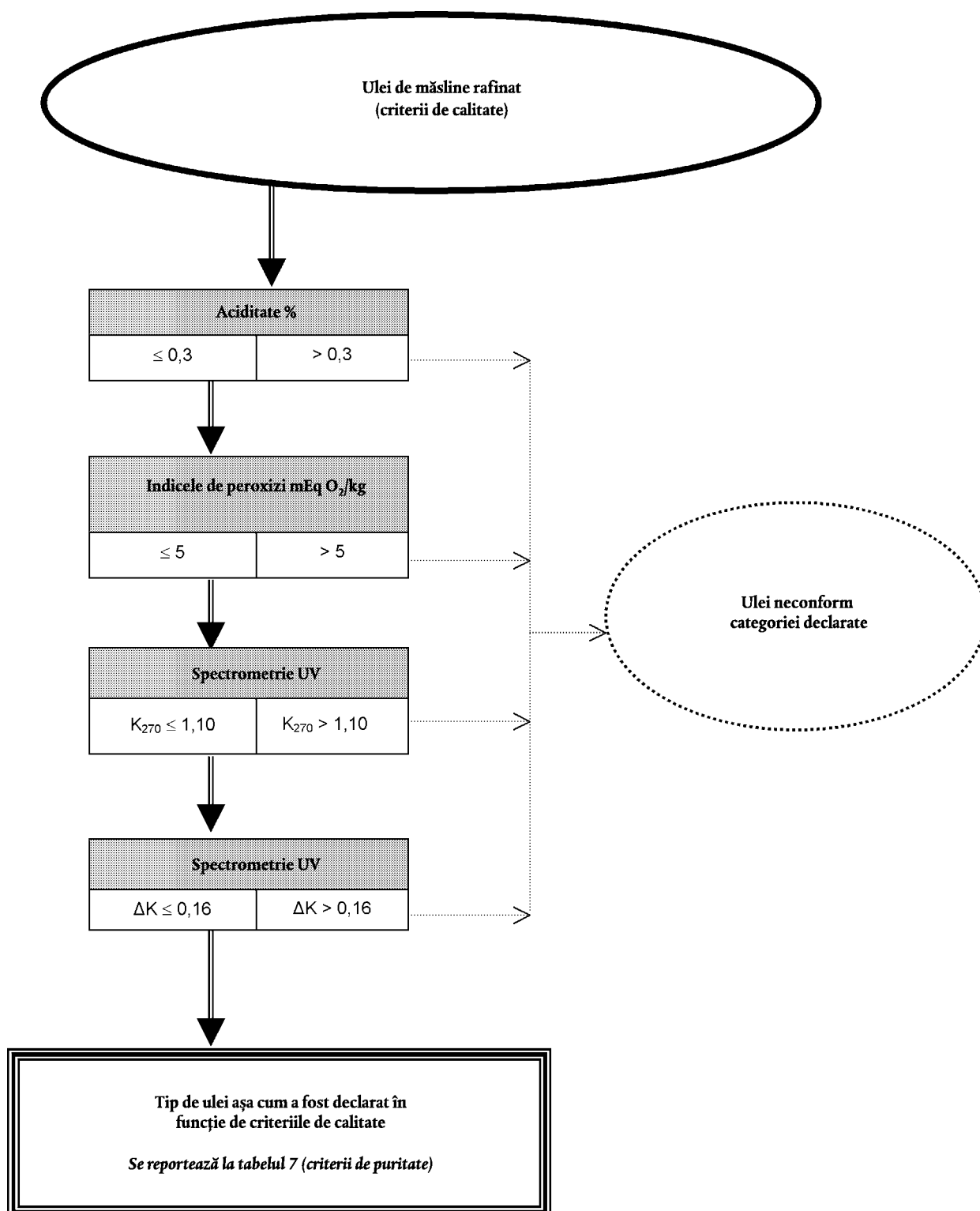
Tabelul 3



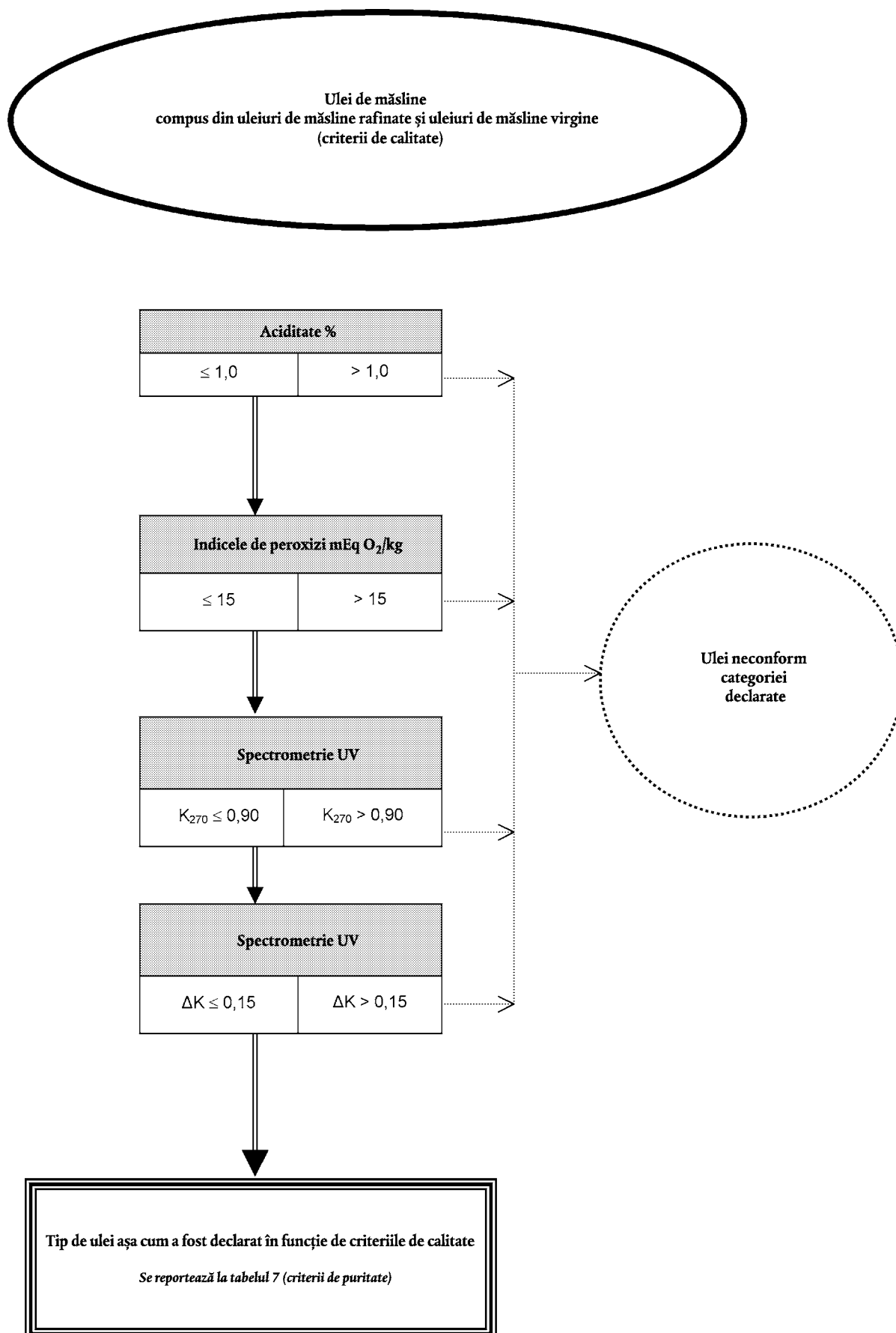
Tabelul 4



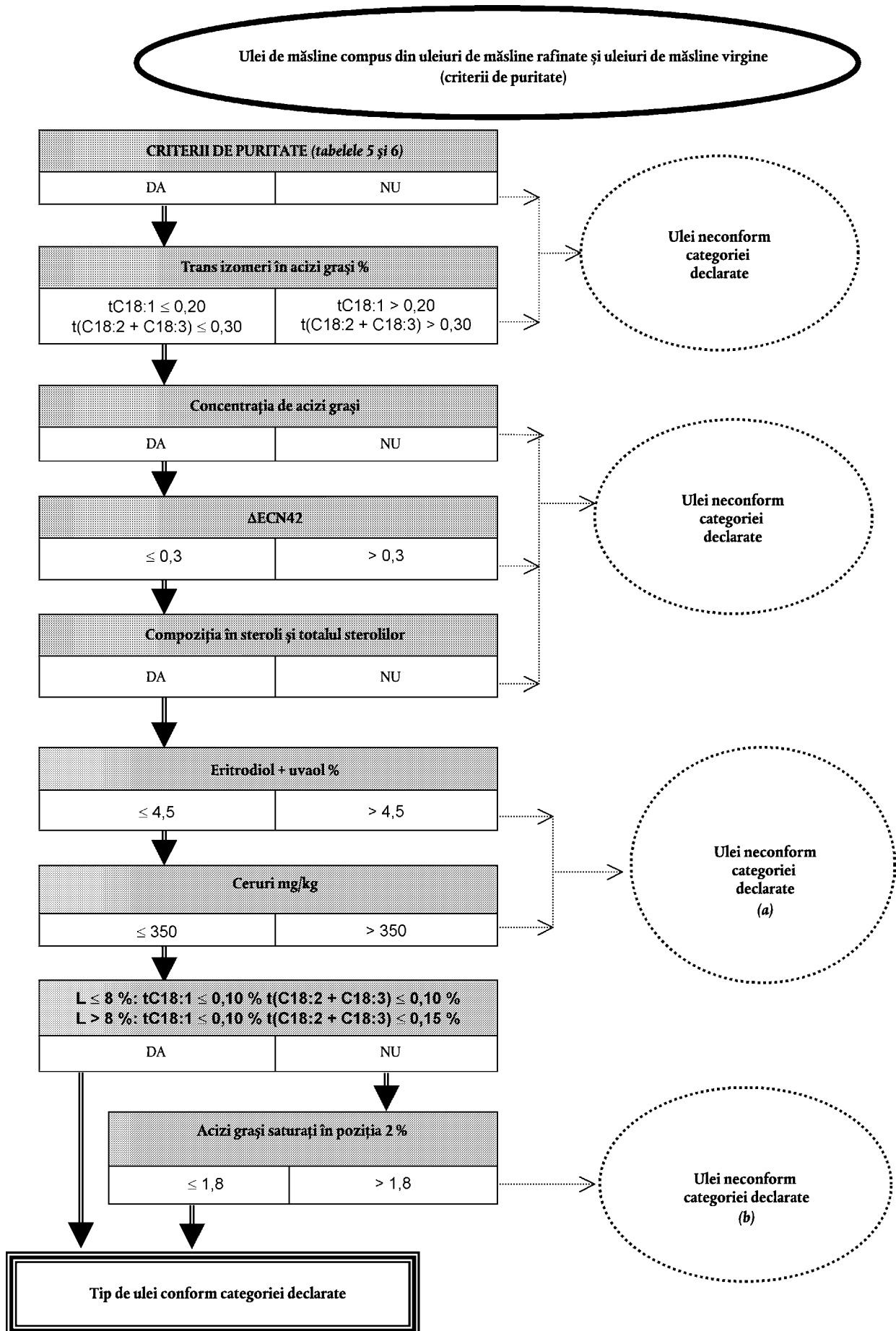
Tabelul 5



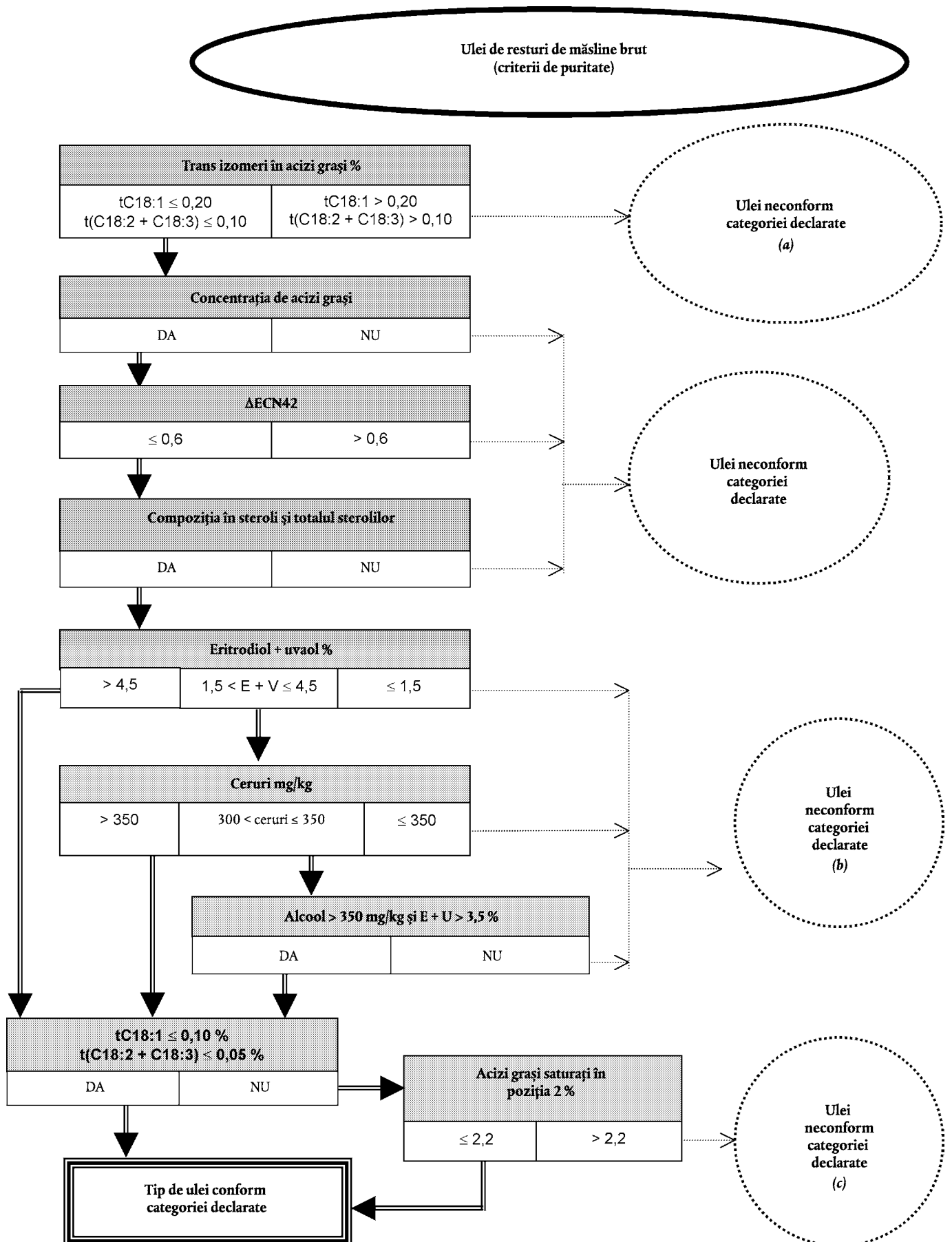
Tabelul 6



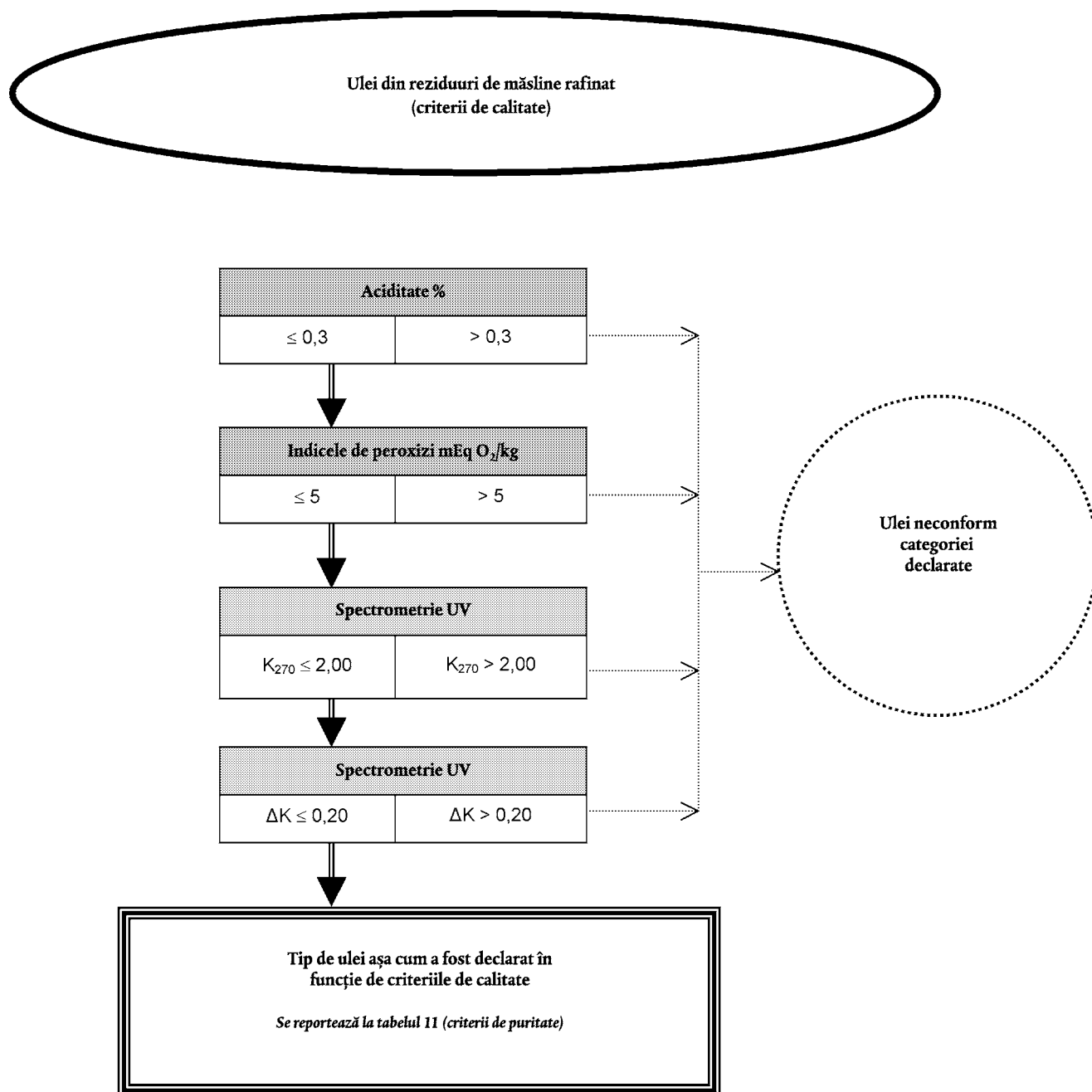
Tabelul 7



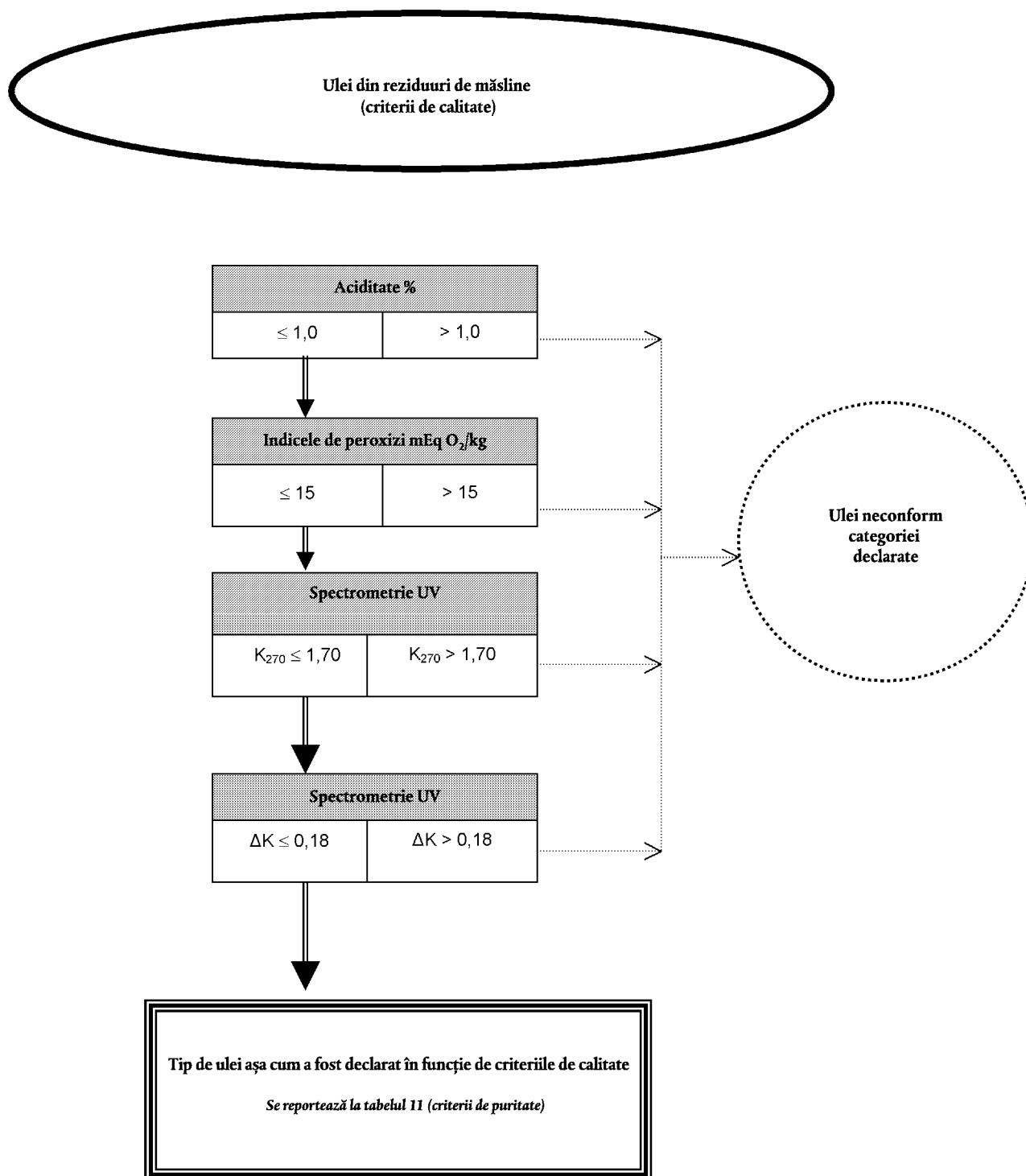
Tabelul 8



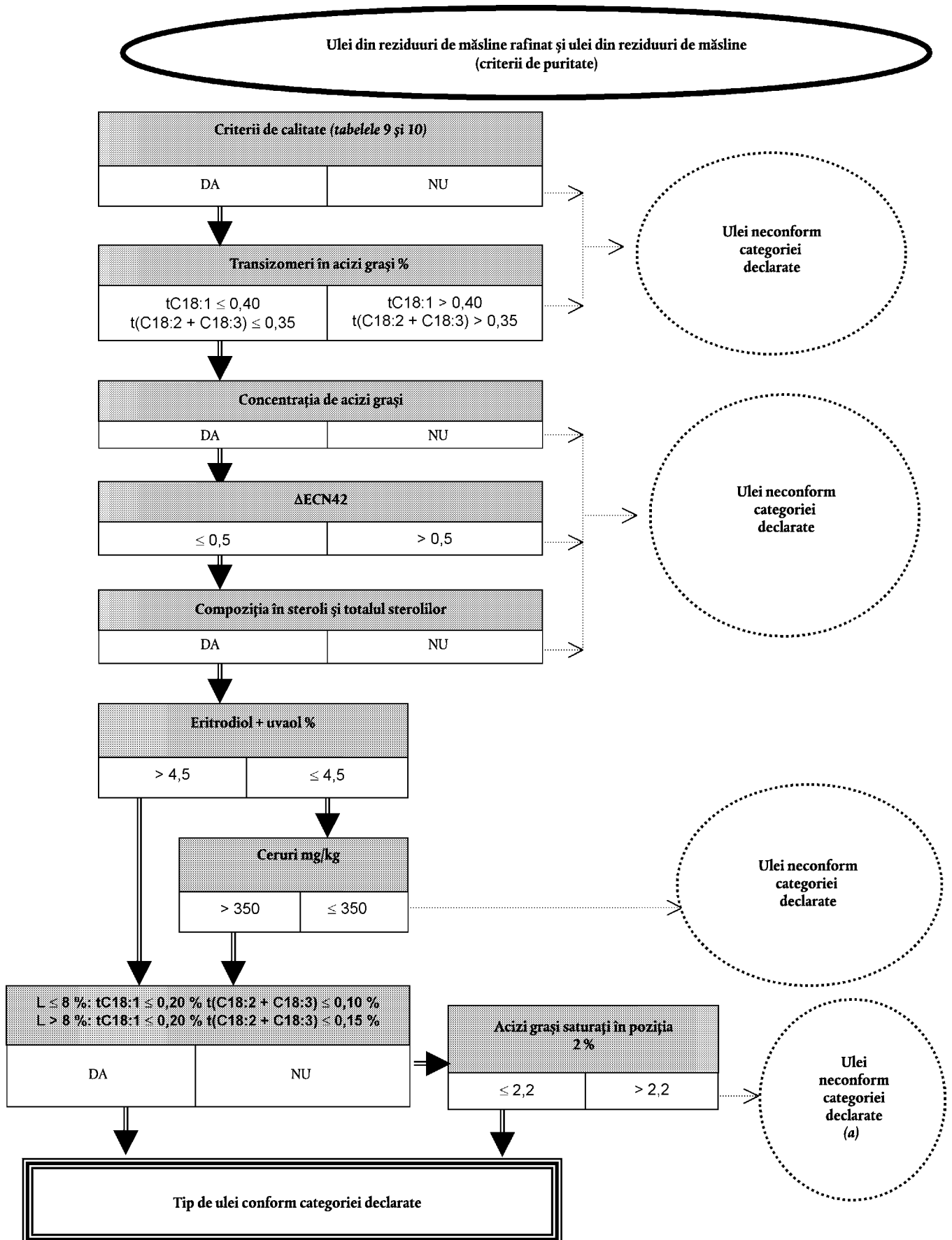
Tabelul 9



Tabelul 10



Tabelul 11



Apendicele 1

Table de corespondență între anexele la prezentul regulament și analizele menționate în arborele decizional

— Aciditate	Anexa II	Determinarea acizilor grași liberi
— Indicele de peroxizi	Anexa III	Determinarea indicelui de peroxizi
— Spectrofotometrie UV	Anexa IX	Analiza spectrofotometrică
— Evaluare organoleptică	Anexa XII	Evaluarea organoleptică a uleiului de măsline virgin
— Stigmasta-3,5-dienă	Anexa XVII	Metoda determinării stigmastadienelor în uleiurile vegetale
— Izomerii trans ai acizilor grași	Anexa Xa și Anexa Xb	Analiza prin cromatografie în fază gazoasă a esterilor metilici ai acizilor grași Prepararea esterilor metilici ai acizilor grași
— Compoziția în acizi grași	Anexa Xa și Anexa Xb	Analiza prin cromatografie în fază gazoasă a esterilor metilici ai acizilor grași Prepararea esterilor metilici ai acizilor grași
— ΔECN42	Anexa XVIII	Determinarea compoziției trigliceridelor cu ECN42 (diferența dintre compoziția reală și compoziția teoretică)
— Compoziția în steroli și steroli totali	Anexa V	Determinarea compoziției și a conținutului în steroli prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară
— Eritrodiol și uvaol	Anexa VI	Determinarea compoziției în eritrodiol și uvaol
— Ceruri	Anexa IV	Determinarea concentrației de ceruri prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară
— Alcoolii alifatici	Anexa XIX	Determinarea conținutului în alcoolii alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară
— Acizi grași saturați în poziția 2	Anexa VII	Determinarea acizilor grași saturați în poziția 2 a trigliceridei

*Apendicele 2***Tabelul 1**

- (a) A se vedea uleiul de măsline virgin sau lampant (criterii de calitate, *tabelul 2* sau criterii de calitate și puritate, *tabelul 4*)
- (b) A se vedea uleiul de măsline lampant (criterii de calitate și puritate, *tabelul 4*)

Tabelul 2

- (a) A se vedea uleiul de măsline lampant (criterii de calitate și puritate, *tabelul 4*)
- (b) A se vedea uleiul de măsline extra virgin (criterii de calitate, *tabelul 1*)

Tabelul 3

- (a) Prezența uleiului rafinat (de măsline sau altele)
- (b) Prezența uleiului din reziduuri de măsline

Tabelul 4

- (a) A se vedea uleiul de măsline extra virgin și uleiul virgin (criterii de calitate, *tabelele 1 și 2*)
- (b) Prezența uleiului rafinat (de măsline sau altele)
- (c) Prezența uleiului din reziduuri de măsline
- (d) Prezența uleiurilor esterificate

Tabelul 7

- (a) Prezența uleiului din reziduuri de măsline
- (b) Prezența uleiurilor esterificate

Tabelul 8

- (a) Prezența uleiului rafinat (de măsline sau altele)
- (b) A se vedea uleiul de măsline lampant (criterii de calitate și puritate, *tabelul 4*)
- (c) Prezența uleiurilor esterificate

Tabelul 11

- (a) Prezența uleiurilor esterificate”

5. Anexa VIII se elimină.

6. Anexa XIII se elimină.
