

## I. Dispoziții generale

### MINISTERUL PREȘEDINȚIEI, JUSTIȚIEI ȘI RELAȚIILOR CU PARLAMENTUL

**9738** *Decretul regal 351/2025 din 30 aprilie 2025 de aprobare a standardelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile.*

Decretul nr. 2484/1967 din 21 septembrie 1967 de aprobare a textului Codului alimentar spaniol se referă, în capitolul XVI articolul 3, la uleiurile obținute din semințe. Această chestiune a fost elaborată ulterior și reglementată în mod specific în Decretul regal 308/1983 din 25 ianuarie 1983 de aprobare a Reglementării tehnico-sanitare privind uleiurile vegetale comestibile.

Decretul regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie 1983 a fost modificat în repetate rânduri, iar o parte din conținutul său a fost abrogat, astfel încât, din motive de securitate juridică, acesta ar trebui abrogat complet și înlocuit cu unul nou pentru a reglementa uleiurile vegetale comestibile din semințe oleaginoase și fructe oleaginoase, în conformitate cu progresul tehnologic și cu legislația în vigoare. Uleiurile de măsline și uleiurile din turte de măsline sunt excluse din domeniul de aplicare al prezentului decret regal, deoarece acestea sunt reglementate de un standard specific, Decretul regal nr. 760/2021 din 31 august 2021 de aprobare a standardului de calitate pentru uleiurile de măsline și uleiurile din turte de măsline. Grăsimile vegetale și alte produse reglementate prin Decretul regal nr. 1011/1981 din 10 aprilie 1981 de aprobare a reglementărilor tehnice și sanitare pentru fabricarea, circulația și comercializarea grăsimilor comestibile (animale, vegetale și anhidre), a margarinelor, a minarinelor și a preparatelor grase sunt, de asemenea, excluse din domeniul de aplicare al prezentului decret regal.

Uleiurile vegetale comestibile nu sunt reglementate la nivel comunitar prin norme specifice. Acestea fac totuși obiectul legislației europene orizontale privind siguranța alimentară și etichetarea, printre care ar trebui să se menționeze în special Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, stabilind bazele pentru ca acești consumatori să aibă acces la informații veridice și echitabile cu privire la alimentele pe care le consumă. De asemenea, este oportun să se evidențieze Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei din 25 aprilie 2023 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006, având în vedere relevanța acestuia în ceea ce privește conținutul de acid erucic al uleiurilor din semințe de rapiță produse și comercializate în Uniunea Europeană.

Fără a aduce atingere celor de mai sus și în pofida lipsei unei legislații specifice, aplicarea principiului recunoașterii reciproce impune ca produsele fabricate într-un alt stat membru să poată fi introduse pe piață în Spania. Prin urmare, restricțiile privind producția în Spania de uleiuri vegetale comestibile, altele decât cele autorizate prin Decretul regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie 1983, au creat un dezavantaj concurențial pentru operatorii spanioli în raport cu produsele provenite din alte state membre. Din acest motiv, pentru dezvoltarea corespunzătoare a acestui sector, producătorii spanioli ar trebui să fie autorizați să producă acest tip de ulei în condiții de egalitate cu alți operatori din Uniunea Europeană, având în vedere cererea tot mai mare de uleiuri vegetale comestibile noi din partea consumatorilor.

Prin urmare, prezentul decret regal actualizează legislația aplicabilă uleiurilor vegetale comestibile, eliminând restricțiile caduce privind producția acestor uleiuri în Spania, astfel încât să autorizeze alte materii prime și să permită punerea la dispoziția consumatorilor a uleiurilor vegetale nerafinate și include, de asemenea, utilizarea anumitor mențiuni facultative. Definiția țiteiului a fost, de asemenea, introdusă pentru a putea identifica în timpul transportului sau al depozitării toate uleiurile care, deoarece sunt improprii consumului uman după extracție, necesită rafinare înainte de a putea fi puse la dispoziția consumatorului final.

În plus, în conformitate cu Decretul Regal nr. 760/2021 din 31 august 2021, utilizarea termenilor „virgin” și „extra virgin” este interzisă pe etichetele uleiurilor vegetale comestibile care fac obiectul prezentului regulament, iar unitățile nou înființate dedicate producției de uleiuri vegetale comestibile nu au dreptul să producă și ulei de măsline și ulei din turte de măsline. În plus, parametrii fizico-chimici ai uleiurilor vegetale reglementate de prezentul standard au fost actualizați, ceea ce va contribui la evitarea falsificării, și sunt indicate metodele de analiză care trebuie utilizate pentru verificarea acestor parametri. Prezentul decret regal urmărește, de asemenea, să alinieze normele privind ambalarea și etichetarea la legislația europeană, garantând o etichetare echitabilă pentru consumatori, modificarea criteriilor, a evoluțiilor tehnologice și a cerințelor consumatorilor. Pe lângă actualizare, legislația este ordonată și simplificată, eliminându-se aspectele legate de igienă și sănătate, care sunt dezvoltate și armonizate în reglementările europene orizontale direct aplicabile în acest domeniu.

În consecință, conținutul capitolului XVI articolul 3 din Codul alimentar spaniol, aprobat prin Decretul nr. 2484/1967 din 21 septembrie 1967, ar trebui eliminat. Decretul regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie 1983 și celelalte dispoziții aplicabile uleiurilor vegetale comestibile ar trebui, de asemenea, abrogate pentru a asigura coerența internă în cadrul grupului de reglementare.

Prezentul regulament se aplică tuturor uleiurilor vegetale comestibile prelucrate și comercializate în Spania, cu excepția uleiurilor de măsline și a uleiurilor din turte de măsline, fără a aduce atingere respectării clauzei de recunoaștere reciprocă a Uniunii Europene.

La elaborarea prezentului decret regal, au fost consultate comunitățile autonome și organismele reprezentative ale sectoarelor în cauză, iar Comitetul interministerial pentru reglementarea alimentelor a emis un raport cu caracter obligatoriu.

Prezentul decret regal a fost supus procedurii de informare prevăzute în Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale și în Decretul regal 1337/1999 din 31 iulie 1999 de reglementare a procedurii de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.

Acesta a fost supus, de asemenea, procedurii de notificare prevăzute la articolul 45 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011, precum și Organizației Mondiale a Comerțului (OMC) în scopul notificării acestuia în temeiul Acordului privind barierele tehnice în calea comerțului.

Dispozițiile prezentului decret regal sunt în concordanță cu principiile bune legiferări prevăzute la articolul 129 din Legea nr. 39/2015 din 1 octombrie 2015 privind procedura administrativă comună în administrația publică. Astfel, în conformitate cu principiile necesității și eficacității, acest standard este justificat de necesitatea unei reglementări adecvate a sectorului uleiului vegetal comestibil și abrogă Decretul regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie 1983. De asemenea, la stabilirea reglementărilor și limitarea sarcinilor administrative la cele absolut necesare pentru realizarea scopurilor prevăzute, au fost luate în considerare principiile eficienței și proporționalității. În conformitate cu principiul transparenței, pe lângă

procesul de consultare publică, în cadrul elaborării acestei dispoziții au fost consultate comunitățile autonome, precum și organismele reprezentative ale sectoarelor vizate și ale consumatorilor, iar Comisia interministerială pentru reglementarea produselor alimentare a emis raportul său obligatoriu. În sfârșit, prezentul decret regal aderă la principiul securității juridice prin menținerea coerenței cu restul cadrului juridic aplicabil și prin asigurarea perioadelor tranzitorii necesare pentru ca operatorii să se adapteze.

Prezentul decret regal este emis în temeiul dispozițiilor articolului 149 alineatul (1) punctul 13 și 16 din Constituția spaniolă, care acordă statului competență exclusivă pe baza și coordonarea planificării generale a activității economice și, respectiv, pe baza generală și coordonarea sănătății.

De asemenea, Legea 28/2015 din 30 iulie 2015 privind protejarea calității produselor alimentare stabilește temeiul juridic în materie de protejare a calității produselor alimentare, stabilind reglementările sale de bază. În cea de-a patra dispoziție finală, aceasta autorizează guvernul să aprobe standardele de calitate pentru produsele alimentare. Aceste standarde asigură și mențin calitatea produselor oferite pe piață, având în vedere că caracterizarea și clasificarea acestora facilitează alegerea consumatorilor, permițându-le să compare și să selecteze produsele care corespund cel mai bine gusturilor sau nevoilor lor.

Prin urmare, la propunerea ministrului agriculturii, pescuitului și alimentației, a ministrului drepturilor sociale, consumului și agendei pentru 2030 și a ministrului sănătății, cu avizul favorabil al Consiliului de Stat și după deliberarea Consiliului de Miniștri în ședința sa din data de 30 aprilie 2025,

#### SE DISPUN URMĂTOARELE:

##### Articolul 1. Scopul.

Scopul prezentului decret regal este de a stabili standardele de calitate aplicabile producției și comercializării uleiurilor vegetale comestibile, cu excepția uleiurilor de măsline și a uleiurilor din turte de măsline, reglementate de standardul lor specific. Acesta stabilește, de asemenea, denumirile, caracteristicile și dispozițiile de etichetare referitoare la etichetarea uleiurilor care intră sub incidența acestor dispoziții.

##### Articolul 2. Domeniul de aplicare

Prezentul regulament se aplică tuturor uleiurilor vegetale comestibile, altele decât uleiurile de măsline și din turte de măsline produse și comercializate în Spania, fără a aduce atingere dispozițiilor clauzei de recunoaștere reciprocă cuprinse în dispoziția suplimentară unică.

Acesta se aplică, de asemenea, tuturor operatorilor care pregătesc astfel de produse în Spania în vederea comercializării pe teritoriul național sau le importă în același scop, fără a aduce atingere dispozițiilor clauzei de recunoaștere reciprocă cuprinse în dispoziția suplimentară unică.

Produsele reglementate prin Decretul regal nr. 1011/1981 din 10 aprilie 1981 de aprobare a reglementărilor tehnice pentru fabricarea, circulația și comercializarea grăsimilor comestibile (animale, vegetale și anhidre), a margarinelor, a minarinelor și a preparatelor grase sunt excluse din domeniul de aplicare al prezentei norme.

##### Articolul 3. Definiții.

În sensul prezentului decret regal, se aplică următoarele definiții:

a) „ulei nerafinat” înseamnă orice ulei care, din cauza faptului că nu prezintă caracteristicile care îl fac adecvat pentru consumul uman, trebuie să fie rafinat pentru a fi adecvat acestei utilizări;

- b) „ulei presat” înseamnă ulei obținut exclusiv prin procese mecanice, prin presarea semințelor sau a fructelor oleaginoase, care poate fi purificat exclusiv prin spălare, sedimentare, filtrare sau centrifugare;
- c) „ulei rafinat” înseamnă orice ulei care a fost supus oricăreia dintre operațiunile de rafinare definite la litera (f);
- d) „unități de alimentație colectivă” înseamnă unități astfel cum sunt definite la articolul 2 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei;
- e) „consumator final” înseamnă consumatorul final astfel cum este definit la articolul 3 punctul 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare;
- f) „rafinare” înseamnă un proces care constă în separarea impurităților și a componentelor nedorite, fără a modifica compoziția sau structura moleculară a componentelor rămase, care poate include numai următoarele operațiuni: neutralizare chimică, demucilaginare, separarea acizilor grași liberi prin distilare, albire cu adsorbantți autorizați, dezodorizare și uscare pentru eliminarea cerii.

#### Articolul 4. Uleiuri vegetale comestibile.

1. Ulei vegetal comestibil înseamnă orice ulei obținut din fructe oleaginoase, altele decât fructul măslinului, din semințe oleaginoase sau din părți ale acestora, adecvate pentru consumul alimentar.
2. Fără a aduce atingere alineatului (3), uleiurile vegetale comestibile pot proveni din următoarele materii prime, în conformitate cu următoarele denumiri, care urmează să fie completate în conformitate cu articolul 6:
  - a) ulei de floarea-soarelui: obținut din semințe de floarea-soarelui (*Helianthus annuus* L.);
  - b) ulei de soia: din boabe de soia [*Glycine max* (L.) Merr.];
  - c) ulei de arahide: obținut din semințe de arahide (*Arachis hypogaea* L.);
  - d) ulei din semințe de bumbac: obținut din semințe de diverse specii cultivate din genul respectiv *Gossypium*;
  - e) ulei de porumb: obținut din germeii de semințe de porumb (embrioni de *Zea mays* L.);
  - f) ulei de rapiță sălbatică, ulei de rapiță sălbatică sau de canola: obținut din semințe din speciile *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica campestris* L. și *Brassica tournefortii* Gouan, cu un conținut de acid erucic de 2 la 100 sau mai puțin;
  - g) ulei de sofrănel: obținut din semințe de sofrănel (*Carthamus tinctorius* L.);
  - h) ulei din semințe de struguri: obținut din semințe de viță de vie (*Vitis vinifera* L.);
  - i) ulei din tărâțe de orez: obținut din tărâțe de semințe de orez (*Oryza sativa* L.);
  - j) ulei de susan: obținut din semințe de susan (ajonjoli) (*Sesamum indicum* L.);
  - k) ulei din semințe de in: obținut din semințe de in (*Linum usitatissimum* L.);
  - l) ulei din semințe de muștar: obținut din semințe de muștar alb (*Sinapis alba* L. sau *Brassica hirta* Moench), de muștar brun și de muștar galben [*Brassica juncea* (L.) Czernajew și Cossen] și muștar negru (L.) [*Brassica nigra* (L.) Koch];
  - m) ulei din semințe de cânepă: obținut din semințe de cânepă din soiuri de *Canabis sativa* L. respectarea limitelor pentru delta-9-tetrahidrocanabinol ( $\Delta^9$ -THC) stabilite în legislația Uniunii Europene privind contaminanții din produsele alimentare;
  - n) ulei de migdale: obținut din fructe de migdale (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb);
  - o) ulei de alune: obținut din alune (*Corylus avellana* L.);
  - p) ulei de nuci: obținut din nuci (*Juglans regia* L.);

- q) ulei de fistic: obținut din fructe de fistic (*Pistacia vera* L.);
- r) ulei de avocado: obținut din fructe de avocado (*Persea Americana* Mill.);
- s) amestec de uleiuri vegetale: obținut exclusiv dintr-o combinație de două sau mai multe uleiuri reglementate de prezentul standard. Acesta nu poate încorpora niciun alt ingredient decât uleiul vegetal.

3. Pentru a le alinia la evoluția pieței, la criteriile și evoluțiile tehnice din acest domeniu și, după caz, la dispozițiile legislației europene, se autorizează producerea și comercializarea uleiurilor din semințe oleaginoase sau din fructe oleaginoase, altele decât cele menționate anterior, care sunt fabricate sau comercializate în mod legal în alte state membre ale Uniunii Europene pentru consumul uman, cu condiția ca acestea să aibă caracteristicile igienico-sanitare care le fac adecvate pentru alimentație și să îndeplinească caracteristicile fizico-chimice și organoleptice corespunzătoare naturii și originii lor, care sunt stabilite în mod legal în statul membru de referință. Denumirea sa este „ulei de (specia de plante din care provine)”, completată în conformitate cu articolul 6 din prezentul decret regal.

4. Numai uleiurile vegetale care fac obiectul prezentului standard și care sunt obținute exclusiv prin metode fizice pot fi utilizate pentru consumul uman fără a fi rafinate, cu condiția ca acestea să aibă caracteristicile igienice și sanitare care le fac adecvate pentru consumul uman și să îndeplinească caracteristicile fizico-chimice corespunzătoare naturii și originii lor și trebuie să respecte cerințele stabilite în anexele I, II și III la prezentul decret regal.

5. În plus față de uleiurile vegetale comestibile reglementate de prezentul standard, uleiurile autorizate ca alimente noi în Uniunea Europeană pot fi utilizate pentru consumul uman în condițiile de utilizare, denumire și specificații stabilite în normele care le reglementează.

6. Adjuvanții tehnologici care pot fi utilizați în produsele reglementate de prezentul decret regal sunt cei definiți în Decretul regal nr. 640/2015 din 10 iulie 2015 de aprobare a listei de adjuvanți tehnologici autorizați pentru producția de uleiuri vegetale comestibile și a criteriilor de identitate și puritate ale acestora și de modificare a Decretului regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie 1983 de aprobare a Regulamentului tehnic și sanitar pentru măslinile comestibile sau în legislația conexasă.

#### Articolul 5. *Obligații generale.*

1. Uleiurile reglementate de prezenta dispoziție trebuie să respecte caracteristicile fizico-chimice de compoziție, de calitate și organoleptice prevăzute în anexele I-IV la prezentul standard și în normele specifice aplicabile acestora.

2. Metodele analitice pentru determinarea parametrilor fizico-chimici menționați la alineatul (1) sunt cele stabilite în anexa V.

3. Produsele reglementate de prezentul standard sunt identificate în mod corespunzător în timpul depozitării, stocării și transportului lor.

4. În cazul transportului de uleiuri reglementate de prezentul standard, în vrac sau ambalate, mărfurile trebuie să fie însoțite, în toate cazurile și în orice moment, de un document care să identifice corect produsul transportat. Documentele de însoțire și documentele comerciale pentru produsele reglementate de prezentul standard trebuie să specifice în mod clar denumirea uleiului (precizând dacă este presat, brut sau rafinat) și, după caz, utilizarea sau destinația finală prevăzută.

5. Va fi obligatoriu ca instalațiile în care se află produsele care fac obiectul acestui standard să dispună de un sistem de evidență a trasabilității care să acopere toate produsele aflate în instalațiile respective.

6. Uleiurile depozitate înainte de vânzarea către consumatorul final trebuie să fie protejate în mod corespunzător împotriva condițiilor de mediu nefavorabile care le pot modifica caracteristicile fizico-chimice și organoleptice și, prin urmare, trebuie să se asigure depozitarea, transportul și introducerea pe piață a acestora la adăpost de lumină și căldură.

#### Articolul 6. *Obligații specifice în ceea ce privește ambalarea și etichetarea.*

1. Uleiurile reglementate de prezentul standard sunt puse la dispoziția consumatorului

final sub următoarele denumiri:

- a) „ulei obținut prin presare”, în cazul uleiurilor obținute numai prin presare, astfel cum este definit la articolul 3 litera (b).
- b) „ulei rafinat de...” în cazul uleiurilor rafinate, astfel cum sunt definite la articolul 3 litera (f). Orice ulei vegetal care a fost supus rafinării trebuie să indice clar acest lucru în denumirea sa.

În toate cazurile, speciile de plante de la care se obține uleiul sunt indicate în conformitate cu articolul 4.

2. Amestecuri de uleiuri vegetale:

- a) sunt indicate ca atare în denumirea produsului. În plus, în cazul în care denumirea de vânzare reflectă uleiurile din compoziția amestecului, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, este necesar să se indice pe etichetă procentul pe care fiecare ulei îl reprezintă în amestec.
- b) Aceasta indică pe etichetă că uleiul a fost rafinat atunci când cel puțin unul dintre uleiurile din care este compus a fost supus acestui proces.

3. Ambalajele în care trebuie prezentate uleiurile trebuie să fie curate și fabricate din materiale adecvate pentru uz alimentar, în conformitate cu legislația națională și europeană în vigoare în materie de igienă și sănătate și, în niciun caz, aceste ambalaje nu pot modifica caracteristicile conținutului sau nu pot transmite arome sau mirosuri străine sau nu pot cauza deteriorări ale produsului, astfel cum se prevede în Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE.

4. Ambalajele uleiurilor destinate vânzării sau furnizării către consumatorul final, precum și cele furnizate colectivităților, trebuie să fie etichetate corect, în conformitate cu dispozițiile relevante ale Uniunii Europene și cele naționale privind etichetarea generală a produselor alimentare, precum și cu orice legislație specifică sectorului respectiv.

Informațiile obligatorii nu pot fi introduse în sisteme de închidere, sigilii sau alte părți care devin nefuncționale atunci când ambalajul este deschis.

5. Etichetarea uleiurilor reglementate de prezentul standard poate include o indicație facultativă referitoare la un conținut de acid oleic diferit decât cel obișnuit, în următoarele cazuri:

- a) „ulei de floarea-soarelui cu conținut ridicat de acid oleic”: în cazul în care conținutul de acid oleic al semințelor din soiul utilizat este de minimum 75 la 100, măsurat ca procent din acizii grași totali;
- b) „ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic”: în cazul în care conținutul de acid oleic al semințelor soiului utilizat este de minimum 43,1 la 100 și nu mai mare de 75 la 100, măsurat ca procent din acizii grași totali;
- c) „ulei de șofrănel cu conținut ridicat de acid oleic”: în cazul în care conținutul de acid oleic al semințelor din soiul utilizat este de minimum 70 la 100, măsurat ca procent din acizii grași totali;
- d) „ulei de soia cu conținut ridicat de acid oleic”: în cazul în care conținutul de acid oleic al semințelor din soiul utilizat este de minimum 65 la 100, măsurat ca procent din acizii grași totali;

6. Este interzisă utilizarea termenului „virgin” sau „extravirgin” pe eticheta uleiurilor care intră sub incidența prezentului standard, chiar dacă acestea au fost obținute exclusiv prin mijloace mecanice.

Articolul 7. *Practici interzise.*

1. Uleiurile reglementate de prezentul standard nu pot fi obținut din materii prime

falsificate sau contaminate sau din alte deteriorări decât cele inerente procesului normal de producție sau manipulare.

2. Instalațiile nou create pentru extracția și rafinarea uleiurilor reglementate de prezentul standard nu pot fi utilizate pentru manipularea uleiurilor de măsline și a uleiurilor din turte de măsline. Acestea nu pot fi în niciun caz conectate prin conducție la instalații destinate acestor uleiuri.

3. Uleiurile vegetale care nu respectă condițiile generale sau caracteristicile specifice stabilite în prezentul standard nu pot fi introduse pe piață pentru consumul uman.

4. Se interzice producerea pe teritoriul spaniol a amestecurilor de uleiuri de măsline sau de uleiuri din turte de măsline cu alte uleiuri sau grăsimi de origine vegetală, menționate la articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei. Aceste amestecuri nu pot fi introduse pe piață sub nicio denumire de produs alimentar, pentru a se evita confundarea lor cu uleiurile de măsline sau uleiurile din turte de măsline.

5. În industriile de producere a uleiului destinat consumului uman care intră sub incidența prezentului standard, sunt interzise următoarele acțiuni:

a) extracția sau rafinarea uleiurilor prin procedee, solvenți sau adjuvanți, alții decât cei autorizați, și adăugarea de uleiuri industriale, minerale, esterificate sau sintetice.

b) Esterificarea sau orice altă practică ce poate modifica structura gliceridică a uleiului.

c) Tratarea uleiurilor cu aer, oxigen, ozon sau alte substanțe chimice oxidante, cu excepția celor necesare pentru pomparea pe durata transferurilor. Fără a aduce atingere legislației Uniunii Europene, este permisă inertizarea ambalajelor și a rezervoarelor și omogenizarea uleiurilor cu azot sau alte gaze inerte.

d) Utilizarea, deținerea, producerea sau manipularea în instalații de extracție, rafinare, ambalare sau depozitare în vrac a uleiurilor vegetale comestibile și a anexelor acestora, a glicerinei, a uleiurilor sau grăsimilor industriale sau sintetice și a oricărui aditiv, solvent, substanță sau produs chimic a cărui utilizare nu este autorizată sau justificată prin deținerea sau utilizarea sa. Substanțele utilizate la lubrifierea, întreținerea și exploatarea instalațiilor și a utilajelor sunt excluse.

e) Orice activitate sau amestec de uleiuri vegetale în afara industriilor sau antrepozitelor înregistrate în mod corespunzător în acest scop.

#### Articolul 8. Controlul oficial și regimul de sancționare.

1. Metodele prevăzute în anexa V se utilizează pentru determinarea atât a parametrilor de compoziție, cât și a parametrilor de calitate specificați în anexele II, III și IV, precum și a metodelor de eșantionare prevăzute în anexa V.

2. Sancțiunile care se impun ca urmare a controalelor efectuate sunt eficiente, proporționale și disuasive și vor fi impuse în conformitate cu Legea nr. 28/2015 din 30 iulie 2015 privind protecția calității produselor alimentare, Decretul legislativ regal nr. 1/2007 din 16 noiembrie 2007 de aprobare a textului consolidat al Legii generale pentru protecția consumatorilor și a utilizatorilor și a altor legi complementare, a legislației regionale în domeniu și a altor legi aplicabile.

Dispoziție suplimentară unică. *Clauza privind recunoașterea reciprocă.*

Produsele comercializate în mod legal într-un alt stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia sau care provin și sunt comercializate în mod legal într-un stat AELS care este parte semnatară la Acordul privind SEE, sunt considerate compatibile cu această măsură. Aplicarea prezentului decret regal intră sub incidența Regulamentului (UE) 2019/515 al Parlamentului European și al Consiliului din 19 martie 2019 privind recunoașterea reciprocă a mărfurilor comercializate în mod legal în alt stat membru și de abrogare a Regulamentului (CE) nr.

764/2008.

Dispoziție tranzitorie unică. *Instalații în funcțiune.*

Instalațiile care erau deja în funcțiune la data intrării în vigoare a prezentului standard pot continua să funcționeze chiar dacă nu respectă articolul 7 alineatul (2), cu condiția ca operatorii să respecte toate obligațiile de trasabilitate a uleiurilor de măsline și a uleiurilor din turte de măsline prevăzute în Decretul regal nr. 760/2021 din 31 august 2021 de adoptare a standardului de calitate pentru uleiurile de măsline și uleiurile din turte de măsline.

Dispoziție de abrogare unică. *Abrogarea reglementărilor.*

Se abrogă toate dispozițiile de rang egal sau inferior care intră în conflict cu dispozițiile prezentului decret regal, în special Decretul regal nr. 308/1983 din 25 ianuarie, prin care se aprobă reglementările tehnice și sanitare privind uleiurile vegetale comestibile, precum și toate modificările aduse acestuia.

Prima dispoziție finală. *Competențe jurisdicționale.*

Prezentul decret regal este emis în temeiul dispozițiilor articolului 149 alineatul (1) punctul 13 și 16 din Constituția spaniolă, care acordă statului competență exclusivă pe baza și coordonarea planificării generale a activității economice și, respectiv, pe baza generală și coordonarea sănătății.

A doua dispoziție finală. *Modificare a Codului alimentar spaniol aprobată prin Decretul 2484/1967 din 21 septembrie 1967.*

Capitolul XVI articolul 3 din Codul alimentar spaniol, aprobat prin Decretul regal nr. 2484/1967 din 21 septembrie 1967, are următoarea formulare:

*„Articolul 3. Uleiuri vegetale comestibile*

Uleiurile vegetale comestibile sunt reglementate de dispozițiile Decretului regal 351/2025 din 30 aprilie 2025, de aprobare a standardului de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile.”

A treia dispoziție finală. *Intrare în vigoare.*

Prezentul decret regal intră în vigoare în ziua următoare datei publicării sale în „Monitorul Oficial al Statului”.

Emis în Madrid, la 30 aprilie 2025.

FELIPE R.

Ministrul Președinției, Justiției și Relațiilor cu Parlamentul,  
FÉLIX BOLANOS GARCIA

## ANEXA I

## Aspectul și caracteristicile specifice uleiurilor

Pe lângă caracteristicile fizico-chimice și organoleptice care pot fi stabilite de normele Uniunii Europene care reglementează acest domeniu, uleiurile prezintă următoarele caracteristici:

## 1. Uleiuri vegetale presate comestibile.

Aspectul: limpede și transparent, menținut la 20°C ± 2°C timp de 24 ore, cu excepția uleiurilor nefiltrate.

Miros și aromă: neutre, fără să prezinte simptome de râncezire, alterare sau contaminare. Uleiurile care pot fi obținute prin metode fizice pot avea mirosuri și arome care amintesc de semințele din care sunt obținute.

Culoare: variabilă în funcție de materia primă utilizată și de procesul de producție utilizat.

Caracteristici fizico-chimice: caracteristicile calitative și de compoziție sunt cele stabilite în anexele II și III.

## 2. Uleiuri vegetale comestibile rafinate.

Aspectul: se curăță, se menține la 20 °C ± 2 °C timp de 24 ore.

Miros și aromă: neutre, fără să prezinte simptome de râncezire, alterare sau contaminare.

Culoare: variabilă în funcție de materia primă utilizată și de procesul de producție utilizat.

Caracteristici fizico-chimice: caracteristicile calitative și de compoziție sunt cele stabilite în anexele II și IV.

## 3. Amestecurile de uleiuri rafinate de nuci și de uleiuri rafinate de semințe trebuie să aibă un miros și un gust neutre, fără semne de râncezire, alterare sau contaminare; culoarea lor poate varia în funcție de materiile prime utilizate și de procesul de producție utilizat.

Sâmbătă, 17 mai 2025

Secțiunea I. Pagina  
64139

## ANEXA II

| Produs  | Compoziția acizilor grași (%) |       |       |       |         |           |         |       |       |         |           |           |           |         |          |  |
|---|-------------------------------|-------|-------|-------|---------|-----------|---------|-------|-------|---------|-----------|-----------|-----------|---------|----------|--|
|   | C6:0                          | C8:0  | C10:0 | C12:0 | C14:0   | C16:0     | C16:1   | C17:0 | C17:1 | C18:0   | C18:1     | C18:2     | C18:3     | C20:0   | C20:1    |  |
| 1. Ulei de soia   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,1  | <0,2    | 8,0-13,5  | <0,2    | <0,1  | <0,1  | 2,0-5,4 | 17,0-30,0 | 48,0-59,0 | 4,5-11,0  | 0,1-0,6 | <0,5     |  |
| 1.1 Ulei de soia cu conținut ridicat de acid oleic  | <0,05                         | <0,1  | <0,1  | <0,1  | <0,5    | 2,5-8,0   | <0,1    | <0,8  | <1,5  | 3,2-5,0 | 65,0-85,0 | 1,0-12,0  | 1,1-2,5   | <1,0    | <1,0     |  |
| 2. Ulei de arahide  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,1  | <0,1    | 5,0-14,0  | <0,2    | <0,1  | <0,1  | 1,0-4,5 | 35,0-80,0 | 4,0-43,0  | <0,5      | 0,7-2,0 | 0,7-3,2  |  |
| 3. Ulei de floarea-soarelui   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,1  | <0,2    | 5,0-7,6   | <0,3    | <0,2  | <0,1  | 2,7-6,5 | 14,0-43,0 | 45,4-74,0 | <0,3      | 0,1-0,5 | <0,3     |  |
| 3.1 Ulei de floarea-soarelui cu conținut ridicat de acid oleic  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,1    | 2,6-5,0   | <0,2    | <0,3  | <0,1  | 2,0-6,2 | >75,0     | 2,1-17,0  | <0,3      | 0,2-0,5 | 0,1-0,5  |  |
| 3.2 Ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <1,0    | 4,0-5,5   | <0,1    | <0,1  | <0,1  | 2,1-5,0 | 43,1-74,9 | 18,7-45,3 | <0,5      | 0,2-0,4 | 0,2-0,3  |  |
| 4. Ulei din semințe de bumbac   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,2  | 0,6-1,0 | 21,4-26,4 | <1,2    | <0,1  | <0,1  | 2,1-3,3 | 14,7-21,7 | 46,7-58,2 | <0,4      | 0,2-0,5 | <0,1     |  |
| 5. Ulei de germeni de porumb  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,3  | <0,3    | 8,6-16,5  | <0,5    | <0,1  | <0,1  | <3,3    | 20,0-42,2 | 34,0-65,6 | <2,0      | 0,3-1,0 | 0,2-0,6  |  |
| 6. Ulei de semințe de rapiță  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,2    | 2,5-7,0   | <0,6    | <0,3  | <0,3  | 0,8-3,0 | 51,0-70,0 | 15,0-30,0 | 5,0-14,0  | 0,2-1,2 | 0,4-4,3  |  |
| 7. Ulei de sofrânel   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,2    | 5,3-8,0   | <0,2    | <0,1  | <0,1  | 1,9-2,9 | 8,4-21,3  | 67,8-83,2 | <0,1      | 0,2-0,4 | 0,1-0,3  |  |
| 7.1 Ulei de sofrânel cu conținut ridicat de acid oleic  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,2  | <0,2    | 3,6-6,0   | <0,2    | <0,1  | <0,1  | 1,5-2,4 | 70,0-83,7 | 9,0-19,9  | <1,2      | 0,3-0,6 | 0,1-0,3  |  |
| 8. Ulei de semințe de struguri  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,3    | 5,5-11,0  | <1,2    | <0,2  | <0,1  | 3,0-6,5 | 12,0-28,0 | 58,0-78,0 | <1,0      | <1,0    | <0,5     |  |
| 9. Ulei de tărâțe de orez   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,2  | <1,0    | 14,0-23,0 | <0,5    | <0,05 | <0,05 | 0,9-4,0 | 38,0-48,0 | 21,0-42,0 | 0,1-2,9   | <0,9    | <0,5     |  |
| 10. Ulei de susan   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,1    | 7,9-12,0  | 0,1-0,2 | <0,2  | <0,1  | 4,8-6,1 | 35,9-42,3 | 41,5-47,9 | 0,3-0,4   | 0,3-0,6 | <0,5     |  |
| 11. Ulei din semințe de in  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,3  | <0,2    | 4,0-11,3  | <0,5    | <0,1  | <0,1  | 2,0-8,0 | 9,8-36,0  | 8,3-30,0  | 43,8-70,0 | <1,0    | <1,2     |  |
| 12. Ulei din semințe de mustar  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <1,0    | 0,5-4,5   | <0,5    | <0,05 | <0,05 | 0,5-2,0 | 8,0-23,0  | 10,0-24,0 | 6,0-18,0  | <1,5    | 5,0-13,0 |  |
| Denumirile utilizate pentru a descrie caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor din anexele II, III și IV nu corespund neapărat denumirilor acestor produse, menționate la articolul 4 și în prezentul standard. |                               |       |       |       |         |           |         |       |       |         |           |           |           |         |          |  |
| 13. Ulei de migdale   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,1    | 4,0-9,0   | 0,2-0,8 | <0,2  | <0,2  | <3,0    | 62,0-76,0 | 20,0-30,0 | <0,5      | <0,5    | <0,39738 |  |



# MONITORUL OFICIAL AL



nr. 119 sâmbătă, 17 mai 2014, Sec. I Pagina 64143

# STATULUI

| Produs              | Compoziția acizilor grași (%) |       |       |       |       |           |          |       |       |         |           |           |          |       |       |       |       |       |       |       |       |
|---------------------|-------------------------------|-------|-------|-------|-------|-----------|----------|-------|-------|---------|-----------|-----------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                     | C6:0                          | C8:0  | C10:0 | C12:0 | C14:0 | C16:0     | C16:1    | C17:0 | C17:1 | C18:0   | C18:1     | C18:2     | C18:3    | C20:0 | C20:1 | C20:2 | C22:0 | C22:1 | C22:2 | C24:0 | C24:1 |
| 14. Ulei de alune   | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,1  | 4,2-8,9   | <0,5     | <0,1  | <0,1  | 0,8-3,2 | 74,2-86,7 | 5,2-18,7  | <0,6     | <0,3  | <0,3  | <0,05 | <0,2  | <0,1  | <0,05 | <0,05 | <0,3  |
| 15. Ulei de nuci    | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | 6,0-8,0   | <0,4     | <0,1  | <0,1  | 1,0-3,0 | 14,0-23,0 | 54,0-65,0 | 9,0-15,4 | <0,3  | <0,3  | <0,05 | <0,2  | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| 16. Ulei de fistic  | <0,05                         | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,6  | 8,0-13,0  | <0,2     | <0,1  | <0,1  | 0,5-3,5 | 50,0-70,0 | 8,0-34,0  | 0,1-1,0  | <0,3  | <0,6  | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 | <0,05 |
| 17. Ulei de avocado | -                             | -     | -     | -     | < 0,3 | 11,0-26,0 | 4,0-17,1 | < 0,3 | < 0,1 | 0,1-1,3 | 42,0-75,0 | 7,8-19,0  | 0,5-2,1  | < 0,7 | < 0,3 | -     | < 0,5 | -     | -     | < 0,2 | < 0,2 |

Denumirile utilizate pentru a descrie caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor din anexele II, III și IV nu corespund neapărat denumirilor acestor produse, menționate la articolele 4 și 6 din prezentul standard.





# MONITORUL OFICIAL AL



nr. 119 sâmbătă, 17 mai 2014, Sec. I Pagina 64143

# STATULUI

## ANEXA IV

### Caracteristici fizico-chimice ale uleiurilor rafinate

#### IV.1 Parametrii de calitate

| Conținutul de umiditate al produsului și materiale volatile<br>Uleiuri rafinate  | Impurități insolubile în eter de petrol (%) | Aciditate (% acid oleic) | Indicele de peroxid (meq de O <sub>2</sub> activ/kg de grăsime) | Reziduuri de săpun (%) |         |
|--|---|--------------------------|---|------------------------|---------|
| 1. Ulei de soia<br>2. Ulei de arahide<br>3. Ulei de floarea-soarelui<br>4. Ulei din semințe de bumbac<br>5. Ulei de germeni de porumb<br>6. Ulei de semințe de rapiță<br>7. Ulei de șofrănel<br>8. Ulei de semințe de struguri<br>9. Ulei de tărâțe de orez<br>10. Ulei de susan<br>11. Ulei din semințe de in<br>12. Ulei din semințe de muștar<br>13. Ulei din semințe de gătit<br>14. Ulei de migdale<br>15. Ulei de alune<br>16. Ulei de nuci<br>17. Ulei de fistic<br>18. Ulei de avocado | < 0,1                                       | < 0,05                   | < 0,3   | < 10                   | < 0,005 |

## IV 2 Parametrii componenți

| Produs uleiuri rafinate  | Compoziția steroliilor (%) $\beta$ -sitosterol $\Delta 5$ -avenasterol $\Delta 7$ - |               |             |              |              |                         |            |              |                       |         |               |
|--|---|---------------|-------------|--------------|--------------|-------------------------|------------|--------------|-----------------------|---------|---------------|
|  | Colesterol  | Brasicasterol | Campesterol | Stigmasterol | stigmastenol | $\Delta 7$ -avenasterol | Eritrodiol | Alți steroli | Total steroli (mg/kg) |         |               |
| 1. Ulei de soia  | <1,4  | <0,3          | 15,8-24,2   | 14,9-19,1    | 47,0-60,0    | 1,5-3,7                 | 1,4-5,2    | 1,0-4,6      | -                     | <1,8    | 1 800-4 500   |
| 2. Ulei de arahide   | <3,8  | <0,2          | 12,0-19,8   | 5,4-13,2     | 47,7-69,0    | 5,0-18,8                | <5,1       | <5,5         | -                     | <1,4    | 900-2 900     |
| 3. Ulei de floarea-soarelui                                    | <0,2  | <0,2          | 5,0-13,0    | 4,5-13,0     | 42,0-70,0    | 0,1-6,9                 | 6,5-24,0   | 0,1-9,0      | -                     | <9,5    | 1 700-5 200   |
| 3.1 Ulei de floarea-soarelui cu conținut ridicat de acid oleic |   |               |             |              |              |                         |            |              |                       |         |               |
| 3.2 Ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic   |   |               |             |              |              |                         |            |              |                       |         |               |
| 4. Ulei din semințe de bumbac                                  | 0,7-2,3   | 0,1-0,3       | 6,4-14,5    | 2,1-6,8      | 70,6-87,1    | 1,8-7,3                 | <1,4       | 0,8-3,3      | -                     | <1,5    | 2 700-6 400   |
| 5. Ulei de germeni de porumb                                   | 0,2-0,6   | <0,2          | 16,0-24,1   | 4,3-8,0      | 54,8-66,6    | 1,5-8,2                 | 0,2-4,2    | 0,3-2,7      | -                     | <2,4    | 7 000-22 100  |
| 6. Ulei de semințe de rapiță                                   | <1,3  | 5,0-13,0      | 24,7-38,6   | <1,0         | 45,0-57,9    | 2,5-6,6                 | <1,3       | <0,8         | -                     | <4,2    | 4 500-11 300  |
| 7. Ulei de sofrănel  | <0,7  | <0,4          | 9,2-13,3    | 4,5-9,6      | 40,2-50,6    | 0,4-4,8                 | 13,7-24,6  | < 2,6        | -                     | <6,3    | 2100-4600     |
| 8. Ulei de semințe de struguri                                 | <0,5  | <0,2          | 7,5-14,0    | 7,5-12,0     | 64,0-75,0    | 0,5-3,5                 | 0,5-3,5    | 0,2-1,5      | >2,0                  | <9,0    | 1 400-4 000   |
| 9. Ulei de tărâțe de orez                                      | <0,5  | <0,1          | 11,0-35,0   | 6,0-40,0     | 25,0-67,0    | <9,9                    | <14,1      | <4,4         | -                     | -       | 10 500-31 000 |
| 10. Ulei de susan  | <0,5  | <0,2          | 10,1-20,0   | 3,4-12       | 57,7-61,9    | 6,2-7,8                 | 0,5-7,6    | 1,2-5,6      | -                     | 0,7-9,2 | 4500-19 000   |
| 11. Ulei din semințe de in                                     | <2,0  | <1,0          | 27,0-30,0   | 8,0-10,0     | 42,0-53,0    | 10,0-13,0               | 1,0-4,0    | <1,0         | -                     | <6,0    | 2 000-5 000   |

## ANEXA V

### Metode de eșantionare și analiză

Pentru determinarea parametrilor specificați în anexele II, III și IV, se utilizează versiunile actualizate și actuale ale următoarelor metode:

1. Pentru colectarea probelor

ISO 5555 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Eșantionare.

ISO 5555/Amd 1 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Colectarea eșantioanelor. Amendament 1: Cisterne flexibile.

2. Pentru pregătirea eșantioanelor:

ISO 661 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Pregătire probei pentru analiză.

3. Pentru determinarea acidității:

ISO 660 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Determinarea indicelui de aciditate și a acidității.

4. Pentru determinarea impurităților insolubile în eter de petrol:

ISO 663 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Determinarea conținutului de impurități insolubile.

5. Pentru determinarea conținutului de umiditate și de substanțe volatile:

ISO 662 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Determinarea conținutului de apă și substanțe volatile.

6. Pentru determinarea indicelui de peroxid:

ISO 3960 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Determinarea indicelui de peroxid. Determinarea iodometrică (vizuală) a punctului final.

7. Pentru determinarea acizilor grași:

ISO 12966-1 – Uleiuri și grăsimi de origine vegetală și animală. Cromatografia în fază gazoasă a esterilor metilici ai acizilor grași: Linii directe referitoare la cromatografia în fază gazoasă modernă a esterilor metilici ai acizilor grași.

ISO 12966-2 – Uleiuri și grăsimi de origine vegetală și animală. Cromatografia în fază gazoasă a esterilor metilici ai acizilor grași. Partea 2: Pregătirea esterilor metilici ai acizilor grași.

ISO 12966-4 – Uleiuri și grăsimi de origine vegetală și animală. Cromatografia în fază gazoasă a esterilor metilici ai acizilor grași. Partea 4: Determinarea prin cromatografie capilară în fază gazoasă.

8. Pentru determinarea conținutului de steroli:

ISO 12228-1 – Determinarea conținutului de steroli individuali și totali. Metoda prin cromatografie în fază gazoasă. Partea 1: Grăsimi și uleiuri de origine animală și vegetală.

9. Pentru determinarea reziduurilor de săpun:

ISO 10539 – Uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală. Determinarea alcalinității.

10. Pentru determinarea stigmastadienelor:

ISO 15788-1 – Uleiuri și grăsimi de origine vegetală și animală. Determinarea stigmadienelor din uleiurile vegetale: Metoda prin cromatografie în fază gazoasă pe coloană capilară (Metodă de referință).