2026/2358

23.10.2026

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2026/2358 DA COMISSÃO

de 21 de agosto de 2026

que altera o Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização do azeite

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([1]), nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 da Comissão ([2]) estabelece regras no respeitante às características dos azeites a que se refere o anexo VII, parte VIII, pontos 1 a 6, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) No que se refere às características do azeite, os valores-limite estabelecidos no Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 refletem a norma comercial para o azeite e o óleo de bagaço de azeitona do Conselho Oleícola Internacional (COI) ([3]) (a seguir designada por «norma comercial do COI»).

(3) Na sua 119.ª sessão, realizada em 25 de junho de 2024, o COI adotou a Decisão DEC-III.2/119-VI/2024, que revê o documento COI/T.20/DOC. NO. 15/REV. 11 — Método para avaliação organolética de azeites virgens no que se refere à certificação de determinadas características organoléticas. A União votou a favor dessa alteração, em conformidade com a Decisão (UE) 2024/2911 do Conselho ([4]).

(4) Na sua 121.ª sessão, realizada em 8 de julho de 2025, o COI adotou a Decisão DEC-III.1/121-VI/2025, que altera a sua norma comercial no respeitante ao teor total de esteróis dos azeites monovarietais das variedades Koroneiki ou Nocellara del Belice. A União votou a favor desta alteração, em conformidade com a Decisão (UE) 2025/1213 do Conselho ([5]).

(5) Devido a alterações das práticas de produção e das preferências dos consumidores, o número de azeites virgens extra monovarietais colocados no mercado aumentou. Embora estes azeites sejam autênticos e de elevada qualidade, alguns não cumprem o limite do teor total de esteróis exigido, influenciado principalmente pela variedade de azeitona, bem como por outros fatores, como o grau de maturação da azeitona, a área geográfica e a irrigação.

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.
([2]) Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 da Comissão, de 29 de julho de 2022, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização do azeite e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão (JO L 284 de 4.11.2022, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2022/2104/oj).
([3]) https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/.
([4]) Decisão (UE) 2024/2911 do Conselho, de 5 de novembro de 2024, relativa à posição a tomar, em nome da União Europeia, no âmbito do Conselho dos Membros do Conselho Oleícola Internacional (COI), no respeitante a um método de análise e à norma comercial do COI para os azeites e os óleos de bagaço de azeitona, (JO L, 2024/2911, 19.11.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2024/2911/oj).
([5]) Decisão (UE) 2025/1213 do Conselho, de 12 de junho de 2025, relativa à posição a tomar em nome da União Europeia no âmbito do Conselho dos Membros do Conselho Oleícola Internacional (COI) no respeitante à norma comercial para o azeite e o óleo de bagaço de azeitona, (JO L, 2025/1213, 19.6.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2025/1213/oj).

(6) O COI está atualmente a realizar um estudo sobre o teor total de esteróis no azeite virgem extra. Enquanto este estudo está em curso, o Conselho Oleícola Internacional apresentou como solução intermédia a adoção de uma alteração à norma comercial do COI, que reduz o limite do teor total de esteróis nos azeites virgens extra das duas variedades mais afetadas, a Koroneiki e a Nocellara del Belice. Esta alteração permite que os produtores coloquem no mercado estes azeites monovarietais. Uma vez que, para estas duas variedades, o limite aplicável será diferente, é importante que tanto os consumidores como as autoridades de controlo possam facilmente reconhecer que um azeite específico é um azeite monovarietal de uma destas duas variedades.

(7) A fim de assegurar a aplicação, a nível da União, da norma internacional mais recente estabelecida pelo COI para a certificação das características organoléticas e do valor-limite para o parâmetro «teor total de esteróis» nos azeites monovarietais das variedades Koroneiki ou Nocellara del Belice, é necessário alterar o Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 em conformidade.

(8) Uma vez que o azeite virgem extra monovarietal abrangido por esta derrogação não pode atualmente ser colocado no mercado em nenhuma categoria de azeite, é conveniente que os operadores possam beneficiar sem demora da alteração das normas de comercialização estabelecida no presente regulamento. A nova campanha de comercialização do azeite tem início em 1 de outubro de 2026. O presente regulamento deverá, portanto, entrar em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

(9) Por conseguinte, o Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 deve ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 é alterado do seguinte modo:

1) É inserido o seguinte artigo 8.º-A:

«*Artigo 8.º-A*

Variedade

No caso do azeite virgem extra obtido exclusivamente a partir das variedades Koroneiki ou Nocellara del Belice, essa variedade deve ser indicada no rótulo, nos documentos de acompanhamento e em qualquer outra rotulagem.».

2) O anexo I é substituído pelo texto que consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 21 de agosto de 2026.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

«*ANEXO I*

CARACTERÍSTICAS DOS AZEITES

A. **Características de qualidade**

Categoria	Acidez (%)(*)	Índice de peróxidos (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} ou K_{270}	ΔK	Características organoléticas		Ésteres etílicos de ácidos gordos (mg/kg)
						Mediana dos defeitos (Md) (*) (1)	Mediana do frutado (Mf) (2)	
1. Azeite virgem extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Azeite virgem	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Azeite lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Azeite refinado	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Azeite composto por azeites refinados e azeites virgens	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	—	—	—	—	—		—	—
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Entende-se por "mediana dos defeitos" a mediana do defeito a que tenha sido atribuída a intensidade mais elevada.
(2) Mediante pedido, e em função da mediana dos atributos positivos dos azeites avaliados, o presidente do júri pode certificar esses atributos de acordo com a terminologia definida no anexo II.
(3) A mediana dos defeitos pode ser inferior ou igual a 3,5 se a mediana do frutado for igual a 0,0.

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/2358/oj

B. **Características de pureza**

	Categoria	Composição de ácidos gordos ([1])						Isómeros transoleicos totais (%)	Total de isómeros translinoleicos + translinolénicos (%)	Estigmastadienos (mg/kg) ([3])	ΔECN42	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)
		Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenoico (%)	Beénico (%)	Lignocérico (%)					
1.	Azeite virgem extra	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00 %
2.	Azeite virgem	≤ 0,03	≤ 1,00 ([2])	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00 %
3.	Azeite lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se ácido palmítico total > 14,00 %
4.	Azeite refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤|0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se ácido palmítico total > 14,00 %
5.	Azeite composto por azeites refinados e azeites virgens	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00 %

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/2358/oj

Categoria	Composição de ácidos gordos ([1])						Isómeros transoleicos totais (%)	Total de isómeros translinoleicos + translinolénicos (%)	Estigmastadienos (mg/kg) ([3])	ΔECN42	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)
	Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenoico (%)	Beénico (%)	Lignocérico (%)					
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

([1]) Teores de outros ácidos gordos (%): palmítico: 7,00-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; heptadecanoico: ≤ 0,40; heptadecenoico: ≤ 0,60; esteárico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-85,00; linoleico: 2,50-21,00.
([2]) Se o teor de ácido linolénico for superior a 1,00, mas inferior ou igual a 1,40, a razão β-sitosterol aparente/campesterol deve ser superior ou igual a 24.
([3]) Soma dos isómeros, separáveis ou não em coluna capilar.

Quadro B (continuação)

Categoria	Composição esterólica						Esteróis totais (mg/kg)	Eritrodiol e uvaol (%) (**)	Ceras (mg/kg) (**)
	Colesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Estigmasterol (%)	β-sitosterol aparente ([2]) (%)	Δ-7-estigmastenol (%)			
1. Azeite virgem extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000 ([10])	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Azeite virgem	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0 ([1])	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Azeite lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ([1])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([7])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 ([7])
4. Azeite refinado	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 ([3])	≥ 1 000	≤ 4,5 ([8])	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

Categoria	Composição esterólica						Esteróis totais (mg/kg)	Eritrodiol e uvaol (%) (**)	Ceras (mg/kg) (**)
	Colesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Estigmasterol (%)	β-sitosterol aparente (2) (%)	Δ-7-estigmastenol (%)			
5. Azeite composto por azeites refinados e azeites virgens	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 (5)	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 2 500	> 4,5 (9)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (9)
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5 (6)	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Um azeite virgem extra ou um azeite virgem com um teor de campesterol > 4,0 % e ≤ 4,5 % é autêntico se o teor de estigmasterol for ≤ 1,4 %, o teor de Δ-7-estigmastenol for ≤ 0,3 % e todos os outros parâmetros se situarem dentro dos limites fixados no presente regulamento.

(2) β-sitosterol aparente: Δ-5,23-estigmastadienol + clerosterol + β-sitosterol + sitostanol + Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-estigmastadienol.

(3) Um azeite virgem extra ou um azeite virgem com um teor de Δ-7-estigmastenol > 0,5 % e ≤ 0,8 % é autêntico se o teor de β-sitosterol aparente/campesterol for ≥ 28, o ΔECN42 ≤|0,10| e todos os outros parâmetros se situarem dentro dos limites fixados no presente regulamento.

(4) Um azeite lampante com um teor de Δ-7-estigmastenol > 0,5 % e ≤ 0,8 % é autêntico se o teor de β-sitosterol aparente/campesterol for ≥ 28, o ΔECN42 ≤|0,15|, o estigmastadieno ≤ 0,30 e todos os outros parâmetros se situarem dentro dos limites fixados no presente regulamento.

(5) Um azeite refinado ou um azeite composto por azeite refinado e por azeites virgens com um teor de Δ-7-estigmastenol > 0,5 % e ≤ 0,8 % é autêntico se o teor de β-sitosterol aparente/campesterol for ≥ 28, o ΔECN42 ≤|0,15| e todos os outros parâmetros se situarem dentro dos limites fixados no presente regulamento.

(6) Um óleo de bagaço de azeitona bruto, um óleo de bagaço de azeitona refinado ou um óleo de bagaço de azeitona com um teor de Δ-7-estigmastenol > 0,5 % e ≤ 0,8 % é autêntico se o teor de estigmasterol for ≤ 1,4 %, o ΔECN42 ≤|0,40| e todos os outros parâmetros se situarem dentro dos limites fixados no presente regulamento.

(7) Os óleos com um teor de ceras compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados azeites lampantes se o teor de álcoois alifáticos totais for inferior ou igual a 350 mg/kg ou se o teor de eritrodiol e de uvaol for inferior ou igual a 3,5 %.

(8) Os óleos com um teor de eritrodiol + uvaol compreendido entre 4,5 % e 6 % devem ter um teor de eritrodiol inferior ou igual a 75 mg/kg.

(9) Os óleos com um teor de ceras compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados óleos de bagaço de azeitona brutos se o teor de álcoois alifáticos totais for superior a 350 mg/kg e se o teor de eritrodiol e de uvaol for superior a 3,5 %.

(10) ≥ 800 mg/kg para o azeite virgem extra monovarietal obtido a partir da variedade Koroneiki ou Nocellara del Belice.

Notas:

a) Os resultados das análises devem ser expressos com um número de algarismos significativos idêntico ao previsto para cada característica. Se o algarismo seguinte for superior a 4, o último algarismo significativo deve ser aumentado de uma unidade.

b) Basta que uma das características esteja fora dos limites fixados para que o óleo seja classificado noutra categoria ou declarado não conforme para efeitos do presente regulamento.

c) No caso do azeite lampante, as características de qualidade assinaladas com um asterisco "(*)" podem diferir simultaneamente dos limites estabelecidos para a categoria correspondente.

d) No caso dos óleos de bagaço de azeitona brutos, os limites relativos às características assinaladas com dois asteriscos "(**)" podem diferir simultaneamente dos valores declarados. No caso dos óleos de bagaço de azeitona e dos óleos de bagaço de azeitona refinados, apenas um dos valores declarados pode diferir do limite correspondente.»