RÈGLEMENT (CEE) N° 3288/92 DE LA COMMISSION

du 12 novembre 1992

modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 136/66/CEE du Conseil, du 22 septembre 1966, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2046/92 (2), et notamment son article 35 *bis*,

considérant que le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1996/92 (4), a défini entre autres, les caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges ainsi que la méhtode d'évaluation de ces caractéristiques ;

considérant que, en raison des études en cours, il convient de prolonger la période pendant laquelle les États membres peuvent utiliser des méthodes d'analyses nationales éprouvées et scientifiquement valables ;

considérant que, pour faciliter l'adaptation des opérateurs aux standards qualitatifs en matière sensorielle des différents types d'huiles vierges comestibles, il convient de prévoir une certaine gradualité dans l'application de la méthode en cause ; que, à cette fin, il est indiqué de fixer pour une période appropriée, une tolérance dégressive pour la notation de certains types d'huiles vierges ;

considérant que, pour favoriser l'application homogène de la méthode en cause dans la Communauté, il convient de définir les critères d'agrément par les États membres des jurys de dégustateurs chargés des contrôles officiels des caractéristiques organoleptiques des huiles ; que, dans ce même but, il convient d'harmoniser le système de sactions à appliquer en cas de constatation d'irrégularités ;

considérant que, pour faciliter le bon déroulement des transactions commerciales, il convient de prévoir le recours à un jury agréé, en cas de divergences sur les caractéristiques sensorielles des huiles vierges ;

considérant que, pour éviter tout risque de perturbation du marché, il convient d'appliquer la méthode d'évaluation organoleptique aux huiles conditionnées à partir du 1er novembre 1992 ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des matières grasses,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 2568/91 est modifié comme suit.

1) À l'article 3 premier alinéa, la date du 31 octobre 1992 est remplacée par celle du 31 décembre 1992.

2) Les articles 3 *bis* et 3 *ter* suivants sont insérés :

« *Article 3* bis

En cas de divergence sur les caractéristiques organoleptiques d'une huile faisant l'objet de transactions commerciales, les parties concernées peuvent s'adresser à un jury de dégustateurs agréé, de leur choix.

Article 3 ter

Au cas où il est constaté que les caractéristiques organoleptiques d'une huile sont différentes de celles résultant de sa dénomination, l'État membre concerné applique, sans préjudice des autres sanctions éventuelles, des sanctions pécuniaires administratives, dont le montant est déterminé en fonction de la gravité de l'irrégularité constatée.

Aux fins de l'évaluation de l'irrégularité, il est tenu compte, notamment, de l'évolution naturelle des caractéristiques d'une huile qui a été conservée dans des conditions normales.

Les États informent la Commission, au début de chaque semestre, du nombre et de la nature des irrégularités constatées ainsi que des sanctions appliquées au cours du semestre précédent. »

3) L'article 4 est remplacé par le texte suivant :

« *Article 4*

1. Aux fins de l'appréciation des caractéristiques organoleptiques, les États membres instituent des jurys de dégustateurs chargés du contrôle officiel de ces caractéristiques, qui doivent répondre aux conditions suivantes :

— être constitué de dégustateurs sélectionnés et entraînés selon les règles prévues par la méthode visée à l'annexe XII,

— posséder les installations et le matériel nécessaires à l'évaluation organoleptique conformément aux règles prévues par la méthode précitée,

(1) JO n° 172 du 30. 9. 1966, p. 3025/66.
(2) JO n° L 215 du 30. 7. 1992, p. 1.
(3) JO n° L 248 du 5. 9. 1991, p. 1.
(4) JO n° L 199 du 18. 7. 1992, p. 18.

— utiliser le vocabulaire spécifique à l'analyse sensorielle de l'huile d'olive, la feuille de profil et la table de notation prévus par ladite méthode,

— s'engager à réaliser les évaluations organoleptiques prévues sur le plan communautaire ou international lors de contrôles périodiques et de sessions d'harmonisation de critères de perception,

— s'engager à fournir annuellement à la Commission tous renseignements sur les modifications intervenues dans la constitution du jury et le nombre d'évaluations réalisées en tant que jury agréé.

Chaque État membre procède à l'agrément des jurys répondant aux conditions décrites ci-dessus et qui ont été constituées sur son territoire. Il désigne parmi eux un au plusieurs jurys chargés des analyses de révision.

Les jurys institués par les États membres avant le 1er novembre 1992 selon les règles prévues par la méthode visée à l'annexe XII sont considérés comme agréés au sens du présent article.

Chaque État membre communique la liste des jurys agréés à la Commission ainsi qu'aux États membres.

2. Au cas où un État membre rencontre des difficultés pour instituer un jury de dégustateurs sur son territoire, il peut recourir à un jury de dégustateurs agréé dans un autre État membre.

3. Chaque État membre établit la liste des jurys de dégustateurs institués par des organisations professionnelles ou interprofessionnelles conformément aux conditions décrites au paragraphe 1 et veille au respect de ces conditions. »

4) À l'article 10 paragraphe 1, l'alinéa suivant est ajouté :

« Cette méthode ne s'applique pas aux huiles d'olive vierges conditionnées avant le 1er novembre 1992. »

5) À l'annexe XII point 10.2, le dernier alinéa est remplacé par le texte suivant :

« Expression des résultats : le responsable du jury, sur la base de la notation moyenne, détermine la catégorie dans laquelle l'échantillon est classé, conformément aux limites prévues à l'annexe I. À cette fin, le responsable du jury applique :

— pendant la campagne 1992/1993, une tolérance de + 1,5,

— pendant la campagne 1993/1994, une tolérance de + 1,

— pendant la campagne 1994/1995, une tolérance de + 0,5

si la notation moyenne est égale ou supérieure à 5 points.

Toutefois, pour les huiles faisant l'objet d'opérations liées à l'intervention, la tolérance est limitée, au cours des campagnes précitées, à + 0,5.

La différence statistique, relative aux valeurs de répétabilité et de reproductibilité de la méthode, entre le résultat de l'analyse et la limite réglementaire est comprise dans la tolérance visée aux alinéas précédents.

Dans le cas où, pendant les campagnes précitées, l'intéressé procède au classement de l'huile sans appliquer la tolérance prévue, il peut indiquer sur l'emballage immédiat la notation organoleptique minimale du produit, vérifiable pendant la période de commercialisation.

Le responsable du jury n'indique dans le rapport d'analyse que la catégorie dans laquelle l'échantillon est classé. Dans le cas d'examen effectué par l'analyste conformément à l'article 2 paragraphe 2 premier alinéa, celui-ci applique la même procédure de détermination de la catégorie. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

Il est applicable à partir du 1er novembre 1992.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 novembre 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission