REGOLAMENTO (CEE) N. 3288/92 DELLA COMMISSIONE

del 12 novembre 1992

che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2046/92 [2], in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione [3], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1996/92 [4], ha definito, fra l'altro, le caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini ed il metodo di valutazione delle medesime;

considerando che in attesa dell'esito degli studi in corso è opportuno prorogare il periodo in cui gli Stati membri possono avvalersi di metodi di analisi nazionali sperimentati e scientificamente validi;

considerando che, per facilitare l'adeguamento degli operatori alle norme di qualità dei vari tipi di oli vergini commestibili, è opportuno prevedere un'applicazione graduale del metodo in questione; che a tal fine occorre fissare, per un periodo appropriato, una tolleranza decrescente per il punteggio di alcuni tipi di oli vergini;

considerando che, ai fini di un'applicazione omogenea del metodo di cui trattasi nella Comunità, è d'uopo definire i criteri ai quali deve rispondere il riconoscimento, da parte degli Stati membri, dei comitati di assaggio incaricati di procedere ai controlli ufficiali delle caratteristiche organolettiche degli oli; che, allo stesso scopo, è opportuno armonizzare il regime di sanzioni da applicare qualora si rilevino irregolarità;

considerando che, per favorire il corretto svolgimento degli scambi commerciali, occorre prevedere il ricorso a un comitato riconosciuto, in caso di divergenze sulle caratteristiche organolettiche degli oli vergini;

considerando che per evitare qualsiasi rischio di perturbazione del mercato è opportuno applicare il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche all'olio condizionato a partire dal 1° novembre 1992;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i grassi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 è così modificato:

1) All'articolo 3, primo comma, la data del 31 ottobre 1992 è sostituita da quella del 31 dicembre 1992.

2) Sono inseriti i seguenti articoli:

« *Articolo 3 bis*

In caso di divergenza sulle caratteristiche organolettiche di un olio oggetto di scambi commerciali, le parti interessate possono rivolgersi a un comitato di assaggio riconosciuto di loro scelta.

Articolo 3 ter

Qualora si constati che le caratteristiche organolettiche di un olio sono diverse da quelle proprie alla sua denominazione, lo Stato membro interessato applica sanzioni pecuniarie amministrative, la cui entità è stabilita in base alla gravità dell'irregolarità accertata, ferme restando altre sanzioni eventuali.

Ai fini della valutazione dell'irregolarità si tiene conto, in particolare, dell'evoluzione naturale delle caratteristiche di un olio che sia stato conservato in condizioni normali.

All'inizio di ogni semestre gli Stati membri informano la Commissione in merito al numero e alla natura delle irregolarità constatate, nonché in merito alle sanzioni irrogate nel semestre precedente. » .

3) L'articolo 4 è sostituito dal seguente:

« *Articolo 4*

1. Ai fini della valutazione delle caratteristiche organolettiche, gli Stati membri costituiscono comitati di assaggio incaricati del controllo ufficiale di dette caratteristiche, i quali rispondano ai seguenti requisiti:

— essere costituiti da assaggiatori selezionati e formati secondo le norme previste dal metodo di cui all'allegato XII;

— possedere le attrezzature e il materiale necessari per procedere alla valutazione organolettica secondo le norme previste dal metodo succitato;

[1] GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.
[2] GU n. L 215 del 30. 7. 1992, pag. 1.
[3] GU n. L 248 del 5. 9. 1991, pag. 1.
[4] GU n. L 199 del 18. 7. 1992, pag. 18.

— utilizzare il vocabolario proprio dell'analisi sensoria dell'olio d'oliva, il foglio del profilo e la tabella di punteggio previsti dal medesimo metodo;

— impegnarsi ad eseguire le valutazioni organolettiche previste a livello comunitario o internazionale all'atto di controlli periodici o di sessioni di armonizzazione dei criteri di percezione;

— impegnarsi a comunicare annualmente alla Commissione tutte le informazioni concernenti i cambiamenti intervenuti nella composizione del comitato e il numero di valutazioni effettuate in veste di comitato riconosciuto.

Ciascuno Stato membro procede al riconoscimento dei comitati costituiti sul suo territorio in possesso dei requisiti di cui sopra e tra questi, ne designa uno o più d'uno, incaricati delle analisi di revisione.

I comitati istituiti dagli Stati membri anteriormente al 1° novembre 1992 secondo le norme previste dal metodo di cui all'allegato XII si considerano riconosciuti ai sensi del presente articolo.

Ogni Stato membro comunica alla Commissione e agli altri Stati membri l'elenco dei comitati riconosciuti.

2. Lo Stato membro che incontri difficoltà per la costituzione di un comitato di assaggio sul proprio territorio può ricorrere ad un comitato di assaggio riconosciuto da un altro Stato membro.

3. Ogni Stato membro compila l'elenco dei comitati di assaggio istituiti da associazioni professionali o interprofessionali in conformità del paragrafo 1 e controlla il rispetto di dette norme. »

4) All'articolo 10, paragrafo 1 è aggiunto il seguente comma:

« Questo metodo non si applica all'olio d'oliva vergine condizionato anteriormente al 1° novembre 1992. »

5) Nell'allegato XII, punto 10.2, l'ultimo comma è sostituito dal seguente:

« Espressione dei risultati: il capo del panel, sulla base del punteggio medio, determina la categoria di appartenenza del campione, conformemente ai limiti previsti nell'allegato I. A tal fine, il capo del panel applica:

— durante la campagna 1992/1993, una tolleranza di + 1,5,

— durante la campagna 1993/1994, una tolleranza di + 1,

— durante la campagna 1994/1995, una tolleranza di + 0,5,

se il punteggio medio è pari o superiore a 5 punti.

Tuttavia, per gli oli oggetto di operazioni collegate all'intervento, la tolleranza per le campagne citate è limitata a + 0,5.

La differenza statistica, con riferimento ai valori di ripetibilità e di riproducibilità del metodo, tra il risultato dell'analisi e il limite regolamentare è compresa nella tolleranza di cui ai precedenti commi.

Qualora nelle campagne sopra citate l'interessato classifichi l'olio senza applicare la tolleranza stabilita, può indicare sull'imballaggio immediato il punteggio organolettico minimo del prodotto, verificabile durante il periodo di commercializzazione.

Il capo del panel indica nella relazione d'analisi soltanto la categoria in cui è classificato il campione. In caso di esame effettuato dall'analista conformemente all'articolo 2, paragrafo 2, primo comma, egli applica lo stesso procedimento di determinazione della categoria. »

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Esso si applica a decorrere dal 1° novembre 1992.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 novembre 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione