REGULAMENTO (CEE) Nº 3288/92 DA COMISSÃO

de 12 de Novembro de 1992

que altera o Regulamento (CEE) nº 2568/91 relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento nº 136/66/CEE do Conselho, de 22 de Setembro de 1966, que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2046/92 (2), e, nomeadamente, o seu artigo 35ºA,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2568/91 da Comissão (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1996/92 (4), definiu, nomeadamente, as características organolépticas dos azeites virgens e o método de avaliação dessas características;

Considerando que, dados os estudos em curso, é conveniente prorrogar o período durante o qual os Estados-membros podem utilizar métodos de análise nacionais comprovados e cientificamente válidos;

Considerando que, para facilitar a adaptação dos operadores às normas qualitativas em matéria sensorial para os diferentes tipos de azeites virgens comestíveis, é conveniente prever que o método em causa seja aplicado gradualmente; que, para o efeito, é indicado fixar, para um período adequado, uma tolerância degressiva para a pontuação de determinados tipos de azeites virgens;

Considerando que, para favorecer a aplicação homogénea do método em causa na Comunidade, é conveniente definir os critérios de aprovação, pelos Estados-membros, dos júris de provadores encarregados dos controlos oficiais das características organolépticas dos azeites; que, com a mesma finalidade, é conveniente harmonizar o sistema de sanções a aplicar em caso de detecção de irregularidades;

Considerando que, para facilitar o bom desenrolar das operações comerciais, em caso de divergência quanto às características sensoriais dos azeites virgens, é conveniente prever o recurso a um júri aprovado;

Considerando que, para evitar qualquer risco de perturbação do mercado, é conveniente aplicar o método de avaliação organoléptica aos azeites acondicionados a partir de 1 de Novembro de 1992;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão das matérias gordas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O Regulamento (CEE) nº 2568/91 é alterado do seguinte modo:

1. No primeiro parágrafo do artigo 3º, a data «31 de Outubro de 1992» é substituída por «31 de Dezembro de 1992».

2. São inseridos os seguintes artigos:

«*Artigo 3ºA*

Em caso de divergência quanto às características organolépticas de um azeite que seja objecto de transacções comerciais, as partes interessadas podem dirigir-se a um júri de provadores aprovado da sua escolha.

Artigo 3ºB

Caso se verifique que as características organolépticas de um azeite são diferentes das que decorrem da sua denominação, o Estado-membro em causa aplicará, sem prejuízo de outras sanções eventuais, sanções pecuniárias administrativas, cujo montante será determinado em função da gravidade da irregularidade detectada.

Para efeitos da avaliação da irregularidade, será nomeadamente tida em conta a evolução natural das características de um azeite que tenha sido conservado em condições normais.

No início de cada semestre, os Estados-membros informarão a Comissão do número e da natureza das irregularidades detectadas e das sanções aplicadas no decurso do semestre anterior.».

3. O artigo 4º passa a ter a seguinte redacção:

«*Artigo 4º*

1. Para efeitos da apreciação das características organolépticas, os Estados-membros criarão júris de provadores encarregados do controlo público dessas características, os quais devem satisfazer as seguintes condições:

— ser constituídos por provadores seleccionados e formados de acordo com as regras previstas pelo método do anexo XII,

— possuir as instalações e o material necessários à avaliação organoléptica, em conformidade com as regras previstas pelo método atrás citado,

(1) JO nº 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.
(2) JO nº L 215 de 30. 7. 1992, p. 1.
(3) JO nº L 248 de 5. 9. 1991, p. 1.
(4) JO nº L 199 de 18. 7. 1992, p. 18.

— utilizar o vocabulário específico da análise sensorial do azeite, a folha do perfil e a tabela da pontuação previstos pelo referido método,

— assumir o compromisso de realizar as avaliações organolépticas previstas no plano comunitário ou internacional aquando de controlos periódicos e de sessões de harmonização de critérios de percepção,

— assumir o compromisso de fornecer anualmente à Comissão todas as informações sobre as alterações registadas na constituição do júri e o número de avaliações realizadas na qualidade de júri aprovado.

Cada Estado-membro procederá à aprovação dos júris que satisfaçam as condições acima descritas e que tenham sido criados no seu território. Designará, de entre estes, o ou os júris encarregados das análises de revisão.

Os júris criados pelos Estados-membros antes de 1 de Novembro de 1992, de acordo com as regras previstas pelo método referido no anexo XII, serão considerados como aprovados na acepção do presente artigo.

Cada Estado-membro comunicará a lista dos júris aprovados à Comissão e aos outros Estados-membros.

2. Caso um Estado-membro encontre dificuldades na criação de um júri de provadores no seu território, pode recorrer a um júri de provadores aprovado noutro Estado-membro.

3. Cada Estado-membro estabelecerá a lista dos júris de provadores criados por organizações profissionais ou interprofissionais, em conformidade com as condições estabelecidas no nº 1 e velará pelo respeito dessas condições. ».

4. Ao nº 1 do artigo 10º é aditado o seguinte parágrafo :

« Este método não se aplica aos azeites virgens acondicionados antes de 1 de Novembro de 1992. ».

5. O último parágrafo do ponto 10.2 do anexo XII passa a ter a seguinte redacção :

« Expressão dos resultados : o responsável do júri, com base na pontuação média, determina a categoria em que a amostra é classificada, de acordo com os limites previstos no anexo I. Para o efeito, o responsável do júri aplica :

— durante a campanha de 1992/1993, uma tolerância de + 1,5,

— durante a campanha de 1993/1994, uma tolerância de + 1,

— durante a campanha de 1994/1995, uma tolerância de + 0,5,

se a pontuação média for igual ou superior a 5 pontos.

Todavia, para os azeites que sejam objecto de operações ligadas à intervenção, a tolerância é limitada, no decurso das campanhas atrás citadas, a + 0,5.

A diferença estatística, relativa aos valores de repetibilidade e reprodutibilidade do método, entre o resultado da análise e o limite regulamentar está compreendida na tolerância referida nos parágrafos anteriores.

Caso, durante as campanhas atrás citadas, o interessado proceda à classificação do azeite sem aplicar a tolerância prevista, pode indicar na embalagem de consumo imediato a notação organoléptica mínima do produto, verificável durante o período de comercialização.

O responsável do júri apenas indicará no relatório de análise a categoria em que a amostra é classificada. No caso de exame efectuado pelo analista em conformidade com o nº 2, primeiro parágrafo, do artigo 2º, esse analista aplicará o mesmo processo de determinação da categoria. ».

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

É aplicável a partir de 1 de Novembro de 1992.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de Novembro de 1992.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão