31992R3288

REGULAMENTUL (CEE) NR. 3288/92 AL COMISIEI
din 12 noiembrie 1992
de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 privind caracteristicile uleiului de măsline și ale uleiului din resturi de măsline și metodele de analiză relevante

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul nr. 136/66/CEE al Consiliului din 22 septembrie 1966 de stabilire a unei organizări comune a piețelor în sectorul uleiurilor și grăsimilor [1], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 2046/92 [2], în special articolul 35a,

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei [3], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1996/92 [4], definește în special caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline virgin și metoda de evaluare a acestor caracteristici;

întrucât, pe baza studiilor în curs, perioada în care statele membre pot folosi metode de analiză naționale, testate, valabile din punct de vedere științific, ar trebui prelungită;

întrucât, pentru o adaptare mai ușoară a comerțului la standardele de calitate cu privire la caracteristicile senzoriale ale diverselor tipuri de uleiuri virgine pentru consum, metoda în cauză ar trebui, prin urmare, să fie introdusă treptat; întrucât ar trebui, prin urmare, să existe o toleranță degresivă pentru o perioadă adecvată pentru clasificarea anumitor tipuri de ulei de măsline virgin;

întrucât, pentru ca această metodă să se aplice uniform în toată Comunitatea, ar trebui definite criteriile pe care statele membre le folosesc la aprobarea comisiilor de degustători responsabili pentru verificările oficiale cu privire la calitățile organoleptice ale uleiului de măsline; întrucât, din același motiv, sistemele de penalități care se aplică la constatarea unor nereguli ar trebui armonizate;

întrucât, pentru a facilita comerțul, ar trebui să se prevadă solicitarea unei comisii de degustători autorizate la apariția unor dispute cu privire la caracteristicile senzoriale ale uleiului de măsline virgin;

întrucât metoda de evaluare organoleptică ar trebui să se aplice pentru uleiul pregătit în vederea comercializării de la 1 noiembrie 1992, pentru a se evita orice risc de perturbare a pieței;

întrucât măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare pentru uleiuri și grăsimi,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 se modifică după cum urmează:

1. La articolul 3 primul paragraf, „31 octombrie 1992” se înlocuiește cu „31 decembrie 1992”.

2. Se inserează articolele 3a și 3b după cum urmează:

„*Articolul 3a*

La apariția unei dispute cu privire la caracteristicile organoleptice ale unui ulei comercializat, părțile implicate pot supune subiectul în cauză atenției unei comisii de degustători autorizate, la alegerea lor.

Articolul 3b

În cazul în care se constată că nu există o corespondență a caracteristicilor organoleptice ale unui ulei cu descrierea acestuia, statul membru în cauză aplică, fără a aduce atingere altor penalități, penalități administrative financiare, care se vor stabili în funcție de gravitatea neregulii detectate.

La evaluarea neregulii se acordă atenție în special schimbărilor naturale ale caracteristicilor unui ulei păstrat în condiții normale.

La începutul fiecărui semestru, statele membre informează Comisia cu privire la numărul și tipul neregulilor detectate și la penalitățile aplicate în semestrul anterior.”

3. Articolul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 4*

(1) În vederea evaluării caracteristicilor organoleptice, statele membre înființează comisii de degustători responsabile pentru verificările oficiale cu privire la aceste caracteristici. Comisiile trebuie să respecte următoarele condiții:

— să fie alcătuite din degustători selectați și pregătiți în conformitate cu normele prevăzute pentru metoda stabilită în anexa XII;

— să aibă în dotare echipamentul și facilitățile necesare pentru a efectua evaluările organoleptice în conformitate cu normele prevăzute pentru metoda respectivă;

[1] JO 172, 30.9.1966, p. 3025/66.
[2] JO L 215, 30.7.1992, p. 1.
[3] JO L 248, 5.9.1991, p. 1.
[4] JO L 199, 18.7.1992, p. 18.

— să folosească vocabularul specific pentru analiza senzorială a uleiului de măsline, fișa descriptivă și tabelul de clasificare stabilit pentru metoda respectivă;

— să se angajeze să efectueze evaluările organoleptice necesare la nivelul Comunității sau la nivel internațional în perioada testelor periodice și în sesiunile pentru armonizarea criteriilor;

— să se angajeze să furnizeze Comisiei, anual, toate informațiile cu privire la schimbările în componența comisiilor și numărul de evaluări efectuate în calitate de comisii autorizate.

Fiecare stat membru autorizează comisii care respectă criteriile menționate anterior și înființate pe teritoriul său. El desemnează una dintre aceste comisii pentru a revizui analizele.

Comisiile pe care statele membre le înființează până la 1 noiembrie 1992 în conformitate cu normele prevăzute pentru metoda din anexa XII se consideră autorizate în sensul prezentului articol.

Fiecare stat membru notifică Comisia și celelalte state membre cu privire la lista de comisii autorizate.

(2) Atunci când statele membre au dificultăți în înființarea comisiilor de degustători pe teritoriul lor, acestea pot solicita o comisie de degustători autorizată în alt stat membru.

(3) Fiecare stat membru elaborează o listă cu comisiile de degustători înființate de organizații profesionale sau interfiliale în conformitate cu condițiile prevăzute la alineatul (1) și asigură respectarea acestor condiții."

4. La articolul 10 alineatul (1) se adaugă următorul paragraf:

„Metoda respectivă nu se aplică pentru uleiul de măsline virgin pregătit în vederea comercializării până la 1 noiembrie 1992."

5. La anexa XII punctul 10.2, ultimul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Exprimarea rezultatelor: pe baza clasificării medii, supraveghetorul comisiei stabilește categoria în care se clasifică mostra, în conformitate cu limitele prevăzute în anexa I. În acest sens și cu excepția cazurilor în care dispozițiile de la paragraful al doilea până la ultimul paragraf prevăd altfel, supraveghetorul permite:

— o toleranță de + 1,5 în anul de comercializare 1992/93;

— o toleranță de + 1 în anul de comercializare 1993/94;

— o toleranță de + 0,5 în anul de comercializare 1994/95,

în cazul în care clasificarea medie este de 5 puncte sau mai mult.

Cu toate acestea, în cazul uleiului care face obiectul operațiilor de intervenție, toleranța maximă pentru anii de comercializare respectivi este de + 0,5.

Diferența statistică în valorile de repetabilitate și reproductibilitate între rezultatele analizei și toleranța prevăzută în regulament se încadrează în toleranțele prevăzute în paragrafele anterioare.

Atunci când, în anii de comercializare menționați anterior, partea implicată clasifică uleiul fără a aplica toleranța prevăzută, acesta poate menționa, pe ambalajul imediat, clasificarea organoleptică minimă a produsului, verificabilă în timpul perioadei de comercializare.

Supraveghetorul comisiei de degustători declară în raportul de analiză numai categoria în care se încadrează mostra. Un analist care inițiază o examinare în conformitate cu articolul 2 alineatul (2) primul paragraf aplică aceeași procedură pentru stabilirea categoriei."

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică de la 1 noiembrie 1992.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 noiembrie 1992.

Pentru Comisie

Ray MAC SHARRY

Membru al Comisiei