REGULAMENTO (CE) N.º 640/2008 DA COMISSÃO**de 4 de Julho de 2008****que altera o Regulamento (CEE) n.º 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 Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM única) ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 1, alínea a), do artigo 113.º e a alínea h) do artigo 121.º, conjugados com o artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão, de 11 de Julho de 1991, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados ⁽²⁾ define as características químicas e organolépticas dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como os métodos de avaliação dessas características.
- (2) Em conformidade com o n.º 1, décimo travessão, do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 2568/91, a avaliação das características organolépticas dos azeites virgens é efectuada pelo método constante do anexo XII do mesmo regulamento.
- (3) O Conselho Oleícola Internacional (COI) adoptou, em Novembro de 2007, um método revisto de avaliação organoléptica dos azeites virgens. Essa revisão inclui uma actualização das descrições dos atributos positivos e negativos dos azeites virgens e da descrição do método. Inclui igualmente uma alteração do limite máximo de percepção dos defeitos do azeite virgem.

- (4) O mesmo método revisto de avaliação organoléptica dos azeites virgens define ainda as condições de utilização facultativa, na rotulagem, de determinados termos e expressões relativos às características organolépticas desses azeites. Importa estabelecer que os presidentes de júri podem certificar a conformidade dos azeites com as definições relativas à utilização de tais termos e expressões.
- (5) O Regulamento (CEE) n.º 2568/91 deve, portanto, ser alterado em conformidade.
- (6) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CEE) n.º 2568/91 é alterado do seguinte modo:

1. No quadro constante do anexo I, undécima coluna [(«Avaliação organoléptica/Mediana dos defeitos (Md)»)], o valor «2,5» é substituído por «3,5» na segunda e na terceira linhas e na nota de rodapé 2.
2. O texto do anexo XII é substituído pelo texto do anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

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

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2008.

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

Feito em Bruxelas, em 4 de Julho de 2008.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 510/2008 da Comissão (JO L 149 de 7.6.2008, p. 61).

⁽²⁾ JO L 248 de 5.9.1991, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 702/2007 (JO L 161 de 22.6.2007, p. 11).

ANEXO

«ANEXO XII

MÉTODO DO CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL PARA A AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA DE AZEITES VIRGENS**1. OBJECTIVO E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO**

O presente método baseia-se na Decisão DEC-21/95-V/2007, de 16 de Novembro de 2007, relativa ao método revisto para a avaliação organoléptica do azeite virgem, do Conselho Oleícola Internacional, e visa estabelecer o procedimento de avaliação das características organolépticas dos azeites virgens, definidos no ponto 1 do anexo XVI do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, bem como o método de classificação desses azeites com base em tais características. O método inclui igualmente indicações relativas a determinados aspectos facultativos de rotulagem.

O método descrito só é aplicável aos azeites virgens e à classificação ou rotulagem dos mesmos em função da intensidade dos defeitos detectados e do frutado e dos outros atributos positivos, determinada por um júri constituído por um grupo de provadores seleccionados, treinados e avaliados.

2. GENERALIDADES

No que respeita ao vocabulário geral de base, à sala de provas, ao copo de prova dos azeites e a qualquer outra questão relacionada com o presente método, são recomendadas as prescrições do Conselho Oleícola Internacional, nomeadamente as constantes da Decisão DEC-21/95-V/2007, de 16 de Novembro de 2007, relativa ao método revisto para a avaliação organoléptica do azeite virgem.

3. VOCABULÁRIO ESPECÍFICO**3.1. Atributos positivos**

Frutado: conjunto das sensações olfactivas dependentes da variedade de azeitona, por via directa e/ou retronasal, características dos azeites provenientes de frutos são e frescos, verdes ou maduros.

Ao atributo *frutado* associa-se o qualificativo *verde* quando as sensações olfactivas lembram as de frutos verdes, características do azeite proveniente de frutos verdes.

Ao atributo *frutado* associa-se o qualificativo *maduro* quando as sensações olfactivas lembram as de frutos maduros, características do azeite proveniente de frutos verdes e maduros.

Amargo: gosto elementar característico dos azeites obtidos de azeitonas verdes ou em fase precoce de maturação, sentido pelas papilas calciformes que constituem o V lingual.

Picante: sensação táctil de picadas em toda a cavidade bucal, em especial na garganta, característica dos azeites produzidos no início da campanha, principalmente a partir de azeitonas ainda verdes.

3.2. Atributos negativos

Tulha/Borra: “flavour” característico dos azeites obtidos de azeitonas amontoadas ou armazenadas em condições que as colocaram num estado avançado de fermentação anaeróbia ou dos azeites que permaneceram em contacto, nos depósitos e reservatórios, com matérias decantadas que tenham também sofrido um processo de fermentação anaeróbia.

Mofo-húmido: “flavour” característico dos azeites obtidos de azeitonas atacadas por bolores e leveduras devido à armazenagem dos frutos durante vários dias em condições húmidas.

Avinhado-avinagrado/Ácido-azedo: “flavour” característico de certos azeites que lembra o vinho ou o vinagre. Deve-se, fundamentalmente, a um processo fermentativo aeróbio das azeitonas ou de restos de pasta de azeitona em capachos que não foram lavados correctamente, que leva à formação de ácido acético, acetato de etilo e etanol.

Metálico: “flavour” que lembra os metais e é característico dos azeites que permaneceram prolongadamente em contacto com superfícies metálicas durante os processos de trituração, malaxagem, prensagem ou armazenagem.

Ranço: “flavour” dos azeites que sofreram um processo de oxidação intenso.

Cozido ou queimado: “flavour” característico dos azeites devido a um aquecimento excessivo e/ou prolongado durante a obtenção dos mesmos, principalmente durante a termomalaxagem da pasta, se esta for realizada em condições térmicas inadequadas.

Feno-madeira: “flavour” característico de certos azeites provenientes de azeitonas secas.

Encorpado: sensação bucotáctil densa e pastosa produzida por certos azeites velhos.

Lubrificantes: “flavour” dos azeites que lembra o gasóleo, massas consistentes ou óleos minerais.

Água-ruça: “flavour” adquirido pelos azeites devido a contacto prolongado com águas de vegetação que sofreram processos de fermentação.

Salmoura: “flavour” dos azeites obtidos de azeitonas conservadas em salmoura.

Esparto: “flavour” característico dos azeites obtidos de azeitonas prensadas em capachos de esparto novos. Pode variar consoante se trate de capachos fabricados de esparto verde ou de esparto seco.

Terra: “flavour” dos azeites obtidos de azeitonas colhidas com terra ou lamacentas e não lavadas.

Gafa: “flavour” dos azeites obtidos de azeitonas fortemente atacadas por larvas da mosca da oliveira (*Bactrocera Oleae*).

Pepino: “flavour” dos azeites característico de um acondicionamento hermético demasiado prolongado, nomeadamente em latas. É atribuído à formação de 2,6-nonadienal.

Madeira húmida: “flavour” característico dos azeites extraídos de azeitonas que congelaram na oliveira.

3.3. Terminologia facultativa para efeitos de rotulagem

Se lhe for solicitado, o presidente do júri pode certificar que os azeites avaliados satisfazem as definições e intervalos correspondentes às expressões e adjectivos seguintes, em função da intensidade e percepção dos atributos:

- a) No que respeita aos atributos positivos referidos no ponto 3.1 (*frutado*, eventualmente com o qualificativo *verde* ou *maduro*, *amargo* e *picante*):
 - i) pode ser utilizado o termo “intenso” se a mediana do atributo em causa for superior a 6,
 - ii) pode ser utilizado o termo “médio” se a mediana do atributo em causa estiver compreendida entre 3 e 6,
 - iii) pode ser utilizado o termo “ligeiro” se a mediana do atributo em causa for inferior a 3,
 - iv) se a mediana do atributo em causa for igual ou superior a 3, os atributos em questão podem ser utilizados sem os adjectivos referidos nos pontos i), ii) e iii);
- b) Se um azeite não for desequilibrado, pode ser utilizado o termo “equilibrado”. Entende-se por “desequilíbrio” a sensação olfacto-gustativa e táctil dos azeites cuja mediana do atributo *amargo* e/ou cuja mediana do atributo *picante* seja(m) superior(es) em dois pontos à mediana do atributo *frutado*;
- c) Pode ser utilizada a expressão “azeite doce” no caso dos azeites cujas medianas do atributo *amargo* e do atributo *picante* sejam inferiores ou iguais a 2.

4. JÚRI

O júri é constituído por um presidente e oito a doze provadores.

O presidente do júri deve ter recebido uma formação sólida e ser um conhecedor e um perito experiente nos diferentes tipos de azeite. O presidente é o responsável pelo júri, pela organização e funcionamento deste, pela preparação, codificação e apresentação das amostras aos provadores e pela recolha e tratamento estatístico dos dados.

O presidente do júri selecciona os provadores e supervisiona a formação e a prestação dos mesmos, para que mantenham um nível de aptidão adequado.

Os provadores para os exames organolépticos de azeites devem ser escolhidos e formados em função da sua capacidade de distinção de amostras similares, em conformidade com o guia do Conselho Oleícola Internacional para a selecção, formação e supervisão dos provadores qualificados de azeite virgem.

Os júris devem comprometer-se a participar nas avaliações organolépticas previstas nos planos nacional, comunitário ou internacional de controlo periódico e harmonização dos critérios de percepção. Devem, além disso, no caso dos júris aprovados em conformidade com o disposto no n.º 1 do artigo 4.º do presente regulamento, fornecer anualmente ao Estado-Membro em causa todos os elementos relativos à composição dos mesmos e ao número de avaliações efectuadas como júri aprovado.

5. EXAME ORGANOLÉPTICO E MÉTODO DE CLASSIFICAÇÃO

5.1. Utilização da folha de perfil pelo provador

A folha de perfil a utilizar pelos provadores figura no apêndice A do presente método.

Cada provador membro do júri deve cheirar e, em seguida, provar o azeite examinado. Deve, a seguir, inscrever nas escalas de 10 cm da folha de perfil em seu poder a intensidade que julga corresponder a cada atributo negativo e positivo ⁽¹⁾. Se detectar as características “verde” ou “maduro” do atributo “frutado”, o provador deve assinalá-lo na casa correspondente da folha de perfil.

Se forem detectados atributos negativos não indicados na folha de perfil, devem ser mencionados na rubrica «outros», empregando o termo ou termos definidos que os descrevam com mais precisão.

5.2. Utilização dos dados pelo presidente do júri

O presidente do júri deve recolher as folhas de perfil preenchidas pelos provadores e verificar as intensidades imputadas aos diferentes atributos. Se for detectada alguma anomalia, solicitará ao provador que reveja a folha de perfil respectiva e, se necessário, que repita o exame.

O presidente do júri pode introduzir os dados de cada provador num programa informático conforme com o método de cálculo estatístico da mediana constante do apêndice B. A introdução dos dados respeitantes a uma amostra será efectuada com base numa matriz de nove colunas – correspondentes aos nove atributos sensoriais – e n linhas – correspondentes aos n provadores do júri.

Se, pelo menos, 50 % dos membros do júri inscreverem um atributo negativo na rubrica «outros», deve calcular-se a mediana desse defeito e atribuir-se ao azeite a classificação correspondente.

O presidente do júri só pode certificar que um azeite avaliado satisfaz as condições referidas na alínea a) do ponto 3.3 no tocante aos termos “verde” e “maduro” se, pelo menos, 50 % dos membros do júri tiverem assinalado ter detectado a característica “verde” ou “maduro” do atributo “frutado”.

No caso de análises efectuadas no âmbito de verificações de conformidade, é realizado um exame. No caso de análises contraditórias, o presidente do júri deve providenciar para que essas análises sejam efectuadas em duplicado. No caso de análises dirimentes, a avaliação deve ser efectuada em triplicado. Nesses casos, a mediana dos atributos será calculada a partir da média das medianas. Os replicados das análises referidas devem ser examinados em sessões distintas.

5.3. Classificação dos azeites

O azeite é classificado nas categorias seguintes, em função da mediana dos defeitos e da mediana do atributo “frutado”. Entende-se por “mediana dos defeitos” a mediana do defeito a que tenha sido atribuída a intensidade mais elevada. A mediana dos defeitos e a mediana do frutado são expressas com uma única casa decimal e o valor do coeficiente de variação robusto que lhes está associado deve ser igual ou inferior a 20 %.

Classifica-se um azeite por comparação do valor da mediana dos defeitos e da mediana do frutado com os intervalos de referência a seguir indicados. Dado que os limites dos intervalos foram estabelecidos tendo em conta o erro do método, são considerados absolutos. Os programas informáticos permitem visualizar a classificação num quadro de dados estatísticos ou num gráfico.

- a) *Azeite virgem extra*: mediana dos defeitos igual a 0 e mediana do frutado superior a 0;
- b) *Azeite virgem*: mediana dos defeitos superior a 0 e inferior ou igual a 3,5 e mediana do frutado superior a 0;
- c) *Azeite lampante*: mediana dos defeitos superior a 3,5; ou mediana dos defeitos inferior ou igual a 3,5 e mediana do frutado igual a 0.

5.4. Caso especial

Se a mediana de um atributo positivo diverso do frutado for superior a 5,0, o presidente do júri assiná-lo-á no certificado de análise do azeite.

⁽¹⁾ Poderá não provar um azeite se detectar por via olfactiva directa algum atributo negativo extremamente intenso, caso em que anotárá essa circunstância excepcional na folha de perfil.

Apêndice A

Folha de perfil do azeite virgem

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DE DEFEITOS

Tulha/Borra	_____ →
Mofo-húmido/Terra	_____ →
Avinhado-avinagrado Ácido-azedo	_____ →
Metálico	_____ →
Ranço	_____ →
Outros (especificar)	_____ →

INTENSIDADE DE PERCEPÇÃO DOS ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado	_____ →
	Verde ☐ Maduro ☐
Amargo	_____ →
Picante	_____ →

Nome do provador:

Código da amostra:

Data:

Observações:

Apêndice B

MÉTODOS DE CÁLCULO DA MEDIANA E DOS INTERVALOS DE CONFIANÇA

Mediana

$$Me = [P(X < X_m) \leq 1/2 \wedge P(X \leq X_m) \geq 1/2]$$

Define-se mediana como o número real X_m caracterizado pelo facto de a probabilidade (P) de os valores da distribuição (X) serem inferiores a esse número (X_m) ser inferior ou igual a 0,5 e, simultaneamente, de a probabilidade (P) de os valores da distribuição (X) serem inferiores ou iguais a X_m ser superior ou igual a 0,5. Outra definição considera a mediana o percentil 50 de uma distribuição de números ordenados por ordem crescente. Por outras palavras, a mediana representa o valor central de uma série ordenada de números ímpares ou a média dos dois valores centrais de uma série ordenada de números pares.

Desvio-padrão robusto

Para se obter uma estimativa fiável da variabilidade em redor da mediana, torna-se necessário estimar o desvio-padrão robusto de Stuart e Kendall. A fórmula do desvio-padrão assintótico, isto é, a estimativa robusta da variabilidade dos dados considerados, em que N é o número de observações e IQR é o intervalo interquartil, que abrange exactamente 50 % dos casos de uma distribuição de probabilidade, é a seguinte:

$$S^* = \frac{1,25 \text{ IQR}}{1,35\sqrt{N}}$$

Para calcular o intervalo interquartil, determina-se a grandeza do desvio entre o percentil 75 e o percentil 25.

$$\text{IQR} = \text{percentil 75} - \text{percentil 25}$$

O percentil é o valor X_{pc} caracterizado pelo facto de a probabilidade (P) de os valores da distribuição serem inferiores a X_{pc} ser inferior ou igual a um determinado centésimo e, simultaneamente, de a probabilidade (P) de os valores da distribuição serem inferiores ou iguais a X_{pc} ser superior ou igual a esse centésimo. O centésimo indica a fracção considerada da distribuição. No caso da mediana, essa fracção é de 50/100.

$$P_{\text{Percentil}} = [P(X < X_{pc}) \leq \frac{n}{100} \wedge P(X \leq X_{pc}) \geq \frac{n}{100}]$$

Na prática, o percentil é o valor de distribuição correspondente a uma área determinada, traçada a partir da curva de distribuição ou de densidade. A título de exemplo, o percentil 25 representa o valor de distribuição correspondente a uma área igual a 0,25 ou 25/100.

Coefficiente de variação percentual robusto

O CVr% é um número puro, adimensional, que indica a percentagem de variabilidade da série de números analisada. É por isso que este coeficiente é muito útil para verificar a fiabilidade dos membros do júri.

$$\text{CVr \%} = \frac{S^*}{Me} 100$$

Intervalos de confiança a 95 % da mediana

Os intervalos de confiança a 95 % (valor do erro de primeira espécie igual a 0,05 ou 5 %) representam o intervalo no qual o valor da mediana poderia variar, na hipótese de a experiência poder ser repetida um número infinito de vezes. Na prática, esse intervalo indica o intervalo de variabilidade do ensaio nas condições de trabalho consideradas, na hipótese de aquele poder ser repetido várias vezes. Tal como o CVr%, este intervalo ajuda a avaliar a fiabilidade do ensaio.

$$IC_{\text{sup}} = Me + (c.S^*)$$

$$IC_{\text{inf}} = Me - (c.S^*)$$

em que, no caso do intervalo de confiança de 0,95, c é igual a 1,96.»