

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CEE) N. 1683/92 DELLA COMMISSIONE

del 29 giugno 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. 356/92⁽²⁾, in particolare l'articolo 35 bis,

considerando che il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione⁽³⁾, modificato dal regolamento (CEE) n. 1429/92⁽⁴⁾, ha definito, fra l'altro, le caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini nonché il metodo di valutazione di tali caratteristiche;

considerando che, per facilitare la corretta applicazione di tale metodo, sono necessari alcuni adattamenti del dispo-

sitivo del suddetto regolamento e del suo allegato XII, tenuto conto, da un lato, dell'esperienza acquisita e, dall'altro, delle recenti decisioni del Consiglio oleicolo internazionale in materia;

considerando che, per facilitare l'adattamento da parte degli operatori delle misure necessarie al rispetto delle definizioni degli oli vergini sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, è opportuno, conformemente alle decisioni del Consiglio oleicolo, prevedere per un periodo limitato una tolleranza per il punteggio di alcuni tipi di oli vergini;

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 modificato come segue:

1. All'articolo 2, paragrafo 2, primo comma le parole « L'analista, anche assistito da periti » sono sostituite da: « L'analista competente in analisi sensoria o assistito da periti ».

2. All'allegato XII, il testo del punto 4 è sostituito dal seguente:

• 4. VOCABOLARIO SPECIFICO PER L'OLIO D'OLIVA:

4.1. Sensazioni gradevoli suscitate dalle caratteristiche di qualità degli oli d'oliva vergini:

Fruttato: flavor che ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione.

Fruttato maturo: flavor dell'olio d'oliva ottenuto da frutti maturi, generalmente di odore smorzato e sapore dolciastro.

Fruttato verde: flavor dell'olio ottenuto da frutti ancora verdi.

4.2. Sensazioni più o meno gradevoli in funzione dell'intensità con cui sono percepite, da non considerare come difetti, ma aventi un'influenza sull'armonia del fruttato:

Mela: flavor dell'olio di oliva che ricorda questo frutto.

Dolce: sapore gradevole dell'olio nel quale, senza essere esattamente zuccherino, non primeggiano gli attributi amaro, astringente e piccante.

Erba: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda l'erba appena tagliata.

Foglie verdi (amaro): flavor dell'olio ottenuto da olive eccessivamente verdi o che siano state macinate con foglie e rametti.

Amaro: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate. Può essere più o meno gradevole, secondo l'intensità.

Aspro: sensazione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio, producono una reazione orale-tattile di astringenza.

⁽¹⁾ GU n. 172 del 30. 9. 1966, pag. 3025/66.

⁽²⁾ GU n. L 39 del 15. 2. 1992, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 248 del 5. 9. 1991, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 150 del 2. 6. 1992, pag. 17.