

**REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2015/1830 DA COMISSÃO****de 8 de julho de 2015****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 EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão <sup>(2)</sup> define as características físico-químicas e organolépticas dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona e descreve os métodos a utilizar para as determinar. Esses métodos, assim como os valores-limite relativos às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, são atualizados regularmente com base no parecer dos peritos químicos e em consonância com os trabalhos realizados no âmbito do Conselho Oleícola Internacional (COI).
- (2) Para garantir que são aplicadas na União as últimas normas internacionais estabelecidas pelo COI, importa ajustar o limite inferior para o ácido linoleico estabelecido numa nota do segundo quadro do anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91. Além disso, a referência a 2015 no calendário para a redução progressiva do limite de ésteres etílicos de ácidos gordos do azeite virgem extra que consta do mesmo anexo deve ser substituída por uma referência a 2016.
- (3) O método para deteção de outros óleos vegetais nos azeites descrito no anexo XXA do Regulamento (CEE) n.º 2568/91 já não é utilizado. Importa, por conseguinte, suprimir uma nota do primeiro quadro do anexo I do referido regulamento, respeitante a esse método.
- (4) O Regulamento (CEE) n.º 2568/91 deve, pois, ser alterado em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O anexo I do Regulamento (CEE) n.º 2568/91 é substituído pelo texto do anexo do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

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

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

Feito em Bruxelas, em 8 de julho de 2015.

*Pela Comissão*

*O Presidente*

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> 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 (JO L 248 de 5.9.1991, p. 1).

## ANEXO

## «ANEXO I

## CARACTERÍSTICAS DOS AZEITES E ÓLEOS DE BAGAÇO DE AZEITONA

Categoria	Ésteres etílicos de ácidos gordos (*)	Acidez (%) (*)	Índice de peróxidos mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Ceras mg/kg (*)	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Estigmas-tadienos mg/kg <sup>(1)</sup>	Diferença entre o ECN42 determinado por HPLC e o ECN42 obtido por cálculo teórico	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> or K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Exame organoléptico Mediana dos defeitos (Md) (*)	Exame organoléptico Mediana do frutado (Mf) (*)
1. Azeite virgem extra	FAEE ≤ 40 mg/kg (campanha de 2013-2014) <sup>(2)</sup> FAEE ≤ 35 mg/kg (campanha de 2014-2016) FAEE ≤ 30 mg/kg (após a campanha de 2016)	≤ 0,8	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 se % de ácido palmítico total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 se % de ácido palmítico total > 14 %							
2. Azeite virgem	—	≤ 2,0	≤ 20	C42 + C44 + C46 ≤ 150	≤ 0,9 se % de ácido palmítico total ≤ 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 se % de ácido palmítico total > 14 %							
3. Azeite lampante	—	> 2,0	—	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 <sup>(3)</sup>	≤ 0,9 se % de ácido palmítico total ≤ 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 <sup>(4)</sup>	—
					≤ 1,1 se % de ácido palmítico total > 14 %							
4. Azeite refinado	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 se % de ácido palmítico total ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 se % de ácido palmítico total > 14 %							

Categoria	Ésteres etílicos de ácidos gordos (*)	Acidez (%) (*)	Índice de peróxidos mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Ceras mg/kg (*)	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Estigmas-tadienos mg/kg <sup>(1)</sup>	Diferença entre o ECN42 determinado por HPLC e o ECN42 obtido por cálculo teórico	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> or K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Exame organoléptico Mediana dos defeitos (Md) (*)	Exame organoléptico Mediana do frutado (Mf) (*)
5. Azeite (constituído por azeites refinados e azeites virgens)	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	≤ 0,9 se % de ácido palmítico total ≤ 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
					≤ 1,0 se % de ácido palmítico total > 14 %							
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	—	—	—	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 <sup>(2)</sup>	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	—	≤ 0,3	≤ 5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Óleo de bagaço de azeitona	—	≤ 1,0	≤ 15	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(<sup>1</sup>) Soma dos isómeros, separáveis ou não em coluna capilar.

(<sup>2</sup>) Este limite é aplicável aos azeites produzidos a partir de 1 de março de 2014.

(<sup>3</sup>) Os azeites cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados azeite lampante se o teor de álcoois alifáticos totais for inferior ou igual a 350 mg/kg ou se a percentagem de eritrodíol e uvaol for inferior ou igual a 3,5 %.

(<sup>4</sup>) A mediana dos defeitos pode ser inferior ou igual a 3,5 e a mediana do frutado igual a 0.

(<sup>5</sup>) Os óleos cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados óleo de bagaço de azeitona bruto se o teor de álcoois alifáticos totais for superior a 350 mg/kg e a percentagem de eritrodíol e uvaol for superior a 3,5 %.

Categoria	Composição de ácidos gordos <sup>(1)</sup>						Total dos isómeros transoleicos (%)	Total dos isómeros trans-linoleicos + trans-linolénicos (%)	Composição esterólica					Esteróis totais [mg/kg]	Eritrodiol e uvaol (%) <sup>(**)</sup>	
	Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenóico (%)	Beénico (%)	Lignocérico (%)			Colesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol <sup>(2)</sup> (%)	Estigmasterol (%)	βSitosterol <sup>(3)</sup> aparente (%) <sup>(**)</sup>			Delta-7-estigmasterol 2 <sup>(2)</sup> (%)
1. Azeite virgem extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Azeite virgem	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Azeite lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 4 <sup>(4)</sup>

Categoria	Composição de ácidos gordos <sup>(1)</sup>						Total dos isómeros transoleicos (%)	Total dos isómeros trans-linoleicos + trans-linolénicos (%)	Composição esterólica						Esteróis totais [mg/kg]	Eritrodiol e uvaol (%) <sup>(**)</sup>
	Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenóico (%)	Beénico (%)	Lignocérico (%)			Colesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol <sup>(2)</sup> (%)	Estigmasterol (%)	βSitosterol <sup>(3)</sup> aparente (%) <sup>(**)</sup>	Delta-7-estigmasterol 2 <sup>(2)</sup> (%)		
4. Azeite refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Azeite (constituído por azeites refinados e azeites virgens)	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 <sup>(5)</sup>
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

<sup>(1)</sup> Teores de outros ácidos gordos (%): palmítico: 7,50-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; heptadecanóico: ≤ 0,30; heptadecenóico: ≤ 0,30; esteárico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-83,00; linoleico: 2,50-21,00.

<sup>(2)</sup> Ver o apêndice ao presente anexo.

<sup>(3)</sup> App β-sitosterol: delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol.

<sup>(4)</sup> Os azeites cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados azeite lampante se o teor de álcoois alifáticos totais for inferior ou igual a 350 mg/kg ou se o teor de eritrodiol e uvaol for inferior ou igual a 3,5 %.

<sup>(5)</sup> Os óleos cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados óleo de bagaço de azeitona bruto se o teor de álcoois alifáticos totais for superior a 350 mg/kg ou se o teor de eritrodiol e uvaol for superior a 3,5 %.

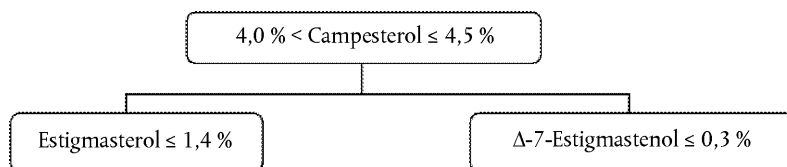
#### Notas:

- Os resultados das análises devem ser expressos com um número de algarismos significativos idêntico ao previsto para cada característica. Se o algarismo seguinte for superior a 4, o último algarismo significativo deve ser aumentado de uma unidade.
- Basta que uma das características esteja fora dos limites fixados para que o produto seja classificado noutra categoria ou declarado não conforme quanto à sua pureza, para os efeitos do presente regulamento.
- O asterisco (\*) associado a determinadas características de qualidade do azeite significa o seguinte: — no caso do azeite lampante, que os limites correspondentes podem não ser observados simultaneamente; — no caso dos azeites virgens, que a não observância de um dos limites correspondentes implica uma mudança de categoria, mantendo-se, porém, a classificação numa das categorias de azeites virgens.
- No caso dos óleos de bagaço de azeitona, os limites relativos às características assinaladas com dois asteriscos (\*\*) podem não ser observados simultaneamente.

## Apêndice

## ESQUEMA DE DECISÃO

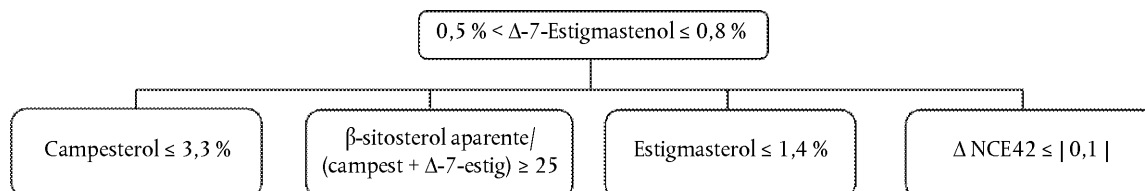
Esquema de decisão relativo ao **campesterol** para azeites virgens e azeites virgens extra:



Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

Esquema de decisão relativo ao **delta-7-estigmasterol** para:

— Azeites virgens e azeites virgens extra



Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

— Óleos de bagaço de azeitona (brutos e refinados)

