

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1683/92 DE LA COMISIÓN**

de 29 de junio de 1992

**que modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 356/92 <sup>(2)</sup>, en particular, su artículo 35 bis,

Considerando que en el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1429/92 <sup>(4)</sup>, se definen, entre otras cosas, las características organolépticas de los aceites de

oliva vírgenes y se determina el método de evaluación de estas características ;

Considerando que para facilitar la correcta aplicación de este método, es necesario introducir en el texto y en el Anexo XII del citado Reglamento ciertas adaptaciones correspondientes a la experiencia adquirida y a las recientes decisiones del Consejo Oleícola Internacional ;

Considerando que, para facilitar a los agentes interesados la adopción de las medidas necesarias para que los aceites de oliva vírgenes reúnan las características organolépticas establecidas, conviene fijar durante un período limitado, conforme a la decisión del Consejo Oleícola, un margen de tolerancia para la puntuación de ciertos tipos de aceite de oliva virgen ;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del comité de gestión de las materias grasas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

*Artículo 1*

El Reglamento (CEE) nº 2568/91 quedará modificado como sigue :

1) En el párrafo primero del apartado 2 del artículo 2, los términos « El analista, asistido en su caso por expertos » se sustituyen por los términos « El analista experto en análisis sensoriales, asistido si es preciso por expertos ».

2) El texto del punto 4 del Anexo XII se sustituye por el texto siguiente :

\* 4. VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL ACEITE DE OLIVA :

4.1 Sensaciones agradables producidas por los atributos característicos de calidad de los aceites de oliva vírgenes :

*Frutado* : flavor que recuerda el olor y el gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.

*Frutado maduro* : flavor del aceite de oliva obtenido de frutos maduros, generalmente de olor apagado y sabor dulce.

*Frutado verde* : flavor del aceite extraído de frutos aún verdes.

4.2. Sensaciones más o menos agradables en función de su intensidad, que no deben considerarse defectos aunque influyen en la armonía del frutado.

*Manzana* : flavor del aceite de oliva que recuerda a dicho fruto.

*Dulce* : sabor agradable del aceite, que, sin ser precisamente azucarado, no predominan en él los atributos amargo, astringente o picante.

*Hierba* : flavor característico de algunos aceites que recuerda a la hierba recién cortada.

*Hojas verdes (amargo)* : flavor del aceite obtenido de aceitunas excesivamente verdes o que se han molido mezcladas con hojas y tallos.

<sup>(1)</sup> DO nº 172 de 30. 9. 1966, p. 3025/66.

<sup>(2)</sup> DO nº L 39 de 15. 2. 1992, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO nº L 248 de 5. 9. 1991, p. 1.

<sup>(4)</sup> DO nº L 150 de 2. 6. 1992, p. 17.

*Amargo*: sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero. Puede ser más o menos agradable según su intensidad.

*Aspero*: sensación característica de algunos aceites que al ser degustados producen una sensación buco-táctil de astringencia.

*Picante*: sensación gustativa de picor, característica de los aceites obtenidos a comienzos de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes. Se debe a la acción de las sustancias fenólicas sobre los terminales del nervio trigémino que se extienden por toda la cavidad bucal.

*Almendrado*: este flavor puede darse en dos aspectos: el típico de la almendra fresca o el propio de la almendra seca y sana, que puede confundirse con un rancio incipiente. Se aprecia como un regusto cuando el aceite permanece en contacto con la lengua y el paladar; se asocia a los aceites dulces y de olor apagado.

*Apagado o plano*: flavor del aceite de oliva cuyas características organolépticas son muy tenues debido a la pérdida de sus componentes aromáticos.

*Heno*: flavor característico de algunos aceites que recuerda a la hierba más o menos seca.

- 4.3 Sensaciones siempre desagradables, incluso cuando apenas son perceptibles, que deben considerarse defectos organolépticos.

*Esparto*: flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto. El flavor puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.

*Tierra*: flavor característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas. Este flavor puede ir unido al de moho o humedad en algunas ocasiones.

*Viejo*: flavor característico del aceite cuando permanece demasiado tiempo en recipientes de almacenamiento. También puede darse en aceites envasados durante un período prolongado.

*Gusano*: flavor característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de mosca del olivo (*Dacus oleae*).

*Metálico*: flavor que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con alimentos o superficies metálicas en condiciones indebidas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.

*Moho-humedad*: flavor característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.

*Rancio*: flavor característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido un proceso autoxidativo, a causa de su prolongado contacto con el aire. Este flavor es desagradable e irreversible.

*Atrojado*: flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.

*Salmuera*: flavor del aceite extraído de aceitunas conservadas en soluciones salinas.

*Orujo*: flavor característico que recuerda al del orujo de aceituna.

*Jabonoso* : flavor con una sensación olfato-gustativa que recuerda a la del jabón verde.

*Alpechín* : flavor característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.

*Avinado-avinagrado* : flavor característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol, en cantidades superiores o lo normal en el aroma del aceite de oliva.

*Pepino* : flavor que se produce en el aceite sometido a un envasado hermético y excesivamente prolongado, particularmente en hojalata, que es atribuido a la formación de 2-6 nonadienal.

*Cocido o quemado* : flavor característico del aceite originado por un excesivo o prolongado calentamiento durante su obtención, muy particularmente durante el termo-batido de la pasta, si éste se realiza en condiciones inadecuadas.

*Borras* : flavor característico del aceite recuperado de los lados decantados en depósitos y trujales.

*Capacho* : flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos sucios con residuos fermentados.

*Grasa de máquina* : olor del aceite de oliva obtenido en una almazara de cuya maquinaria no han sido adecuadamente eliminados residuos de petróleo, de grasa o aceite mineral.

*Basto* : percepción característica de algunos aceites que, al ser degustados, producen una sensación buco-táctil densa y pastosa.»

- 3) La segunda frase del último párrafo del punto 10.2 del Anexo XII se sustituye por el texto siguiente :

« A tal fin, el jefe aplicará, hasta el 31 de octubre de 1993, un margen de tolerancia de + 0,5 si la puntuación media es igual o superior a 5 puntos. Sólo indicará en el informe del análisis la categoría a la que pertenezca la muestra. Cuando las pruebas sean realizadas por el analista indicado en el párrafo primero del apartado 2 del artículo 2 del presente Reglamento, utilizará el mismo procedimiento de establecimiento de las categorías. ».

- 4) La figura 2 del punto 10 del Anexo XII se sustituye por la del Anexo.

#### *Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de junio de 1992.

*Por la Comisión*

Ray MAC SHARRY

*Miembro de la Comisión*

ANEXO

Figura 2

Aceite de oliva virgen

Hoja de perfil  
Notas olfato-gustativas-táctiles

Atributos	Intensidad de percepción (1)					
	0	1	2	3	4	5
Frutado de aceituna (madura [o] verde) (2)						
Manzana .....						
Otra(s) fruta(s) madura(s) .....						
Verde (hoja, hierba) .....						
Amargo .....						
Picante .....						
Dulce .....						
Otro(s) atributo(s) tolerable(s) ¿Cuál(es)? .....						
.....						
Agrio/Avinado/Avinagrado/Ácido (2) .....						
Basto .....						
Metálico .....						
Moho/Humedad .....						
Borras/Turbios .....						
Atrojado .....						
Rancio .....						
Otro(s) atributo(s) intolerable(s) ¿Cuál(es)? .....						
.....						

Tabla de puntuación

Defectos	Características	Evaluación global : puntos
Ninguno	Frutado de aceitunas	9
	Frutado de aceitunas y otros frutos frescos	8
		7
Casi imperceptibles	Frutado apagado de cualquier tipo	6
Levemente perceptibles	Frutado algo defectuoso, olores y sabores anómalos	5
Percepción con intensidad media	Claramente defectuoso, olores y sabores desagradables	4
Claramente perceptibles, con gran intensidad	Olores y sabores totalmente inadmisibles para el consumo	3
		2
		1

Observaciones : .....

Nombre del catador : .....

Clave de la muestra : .....

Fecha : .....

(1) Intensidad de la percepción

- 0 = Ausencia total (3)
- 1 = Casi imperceptible
- 2 = Ligera
- 3 = Media
- 4 = Grande
- 5 = Extrema

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Es obligatorio indicar la ausencia de la nota sensorial marcando una cruz en la casilla correspondiente.