

I. Disposiciones Generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 3 de junio de 2003, por la que se crea el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura y se regula su funcionamiento.

El Reglamento (CEE) 2568/91, de la Comisión, de 11 de julio de 1991, sobre características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis (DOCE L 248, de 5 de septiembre), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) 796/2002 de la Comisión, (DOCE L 128/8, de 6 de mayo) dispone, en su artículo 2, la valoración organoléptica como determinación necesaria para la catalogación de los aceites de oliva vírgenes, y expone el correspondiente método de análisis, forma de evaluación, selección y entrenamiento de los catadores, características de la sala de cata, de la copa y el material necesario para la misma y las medianas del frutado y los defectos que cada categoría de aceite puede tener. En base a esto en su artículo 4 se dispone la necesidad de constituir paneles de catadores, seleccionados y entrenados, que aprecien las características organolépticas del aceite de oliva virgen con vistas a su clasificación.

La obligatoriedad de la valoración organoléptica fijada por la normativa comunitario hace necesario establecer, dependiendo de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, la infraestructura necesaria para realizar dicha valoración como una determinación oficial más, dentro del control analítico de la calidad de los aceites de oliva vírgenes producidos y/o comercializados en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Por todo ello,

DISPONGO

Artículo 1.- Creación y adaptación

De acuerdo con la normativa comunitario enunciada, la establecida por el Consejo Oleícola Internacional y por otras normas nacionales o internacionales, se crea, dependiendo de la Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura como órgano técnico responsable de verificar las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes, de acuerdo con el método establecido en el Reglamento (CE) N° 796/2002.

Artículo 2.- Sede

El Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura tiene su sede oficial en la localidad de Cáceres, en los locales del Laboratorio Agroalimentario y de Análisis de Residuos, pudiendo realizar sesiones de cata en otras salas autorizadas.

Artículo 3.- Composición

3.1. El Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura estará compuesto por los siguientes miembros:

- a) El Jefe de Panel, que deberá haber recibido una sólida formación y ser un avezado experto en los diferentes tipos de aceite de oliva.
- b) Catadores especializados y entrenados para la cata de aceite de oliva virgen, en un número máximo de 26 de diferentes zonas de producción de aceite de oliva virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- c) El Secretario, que será personal adscrito a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, y que podrá ser o no catador miembro del panel.
- d) El personal auxiliar, que podrá, o no, ser personal adscrito a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma.

3.2. Las vacantes que se produzcan en el Panel de Catadores se cubrirán entre los aspirantes seleccionados de acuerdo con la normativa comunitario vigente.

3.3. Los catadores, el Jefe del panel y el Secretario serán nombrados por el Director General de Producción, Investigación y Formación Agraria.

Artículo 4.- Funciones

Corresponde al Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura la realización de los análisis organolépticos de los aceites vírgenes de oliva producidos y/o comercializados en la Comunidad Autónoma de Extremadura a solicitud del sector, de la Administración y de particulares, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CEE) N° 2568/91 y sus modificaciones en especial el Reglamento (CE) N° 796/2002, de 6 de mayo. Le corresponde, además, la participación en actividades de

divulgación y promoción del aceite de oliva virgen organizadas por la Comunidad Autónoma, y en particular del aceite de oliva virgen extra; la formación de catadores y las demás funciones que le sean reglamentariamente encomendadas en relación con la valoración técnica de los aceites de oliva vírgenes.

4.1. Funciones de Jefe de Panel

Son funciones del Jefe del Panel:

- Seleccionar y entrenar a los catadores.
- Controlar los umbrales de detección y reconocimiento a lo largo del tiempo.
- Preparar y conservar las muestras para analizar, asegurándose que se han recibido e identificado de forma correcta.
- Vigilar el mantenimiento de las instalaciones y del material necesario para las sesiones de cata.
- Vigilar las condiciones de las sesiones de cata.
- Realizar el protocolo de la sesión de cata.
- Recopilar las hojas de perfil, y supervisar la homogeneidad de la intensidad de las percepciones de los catadores miembros del Panel.
- Calcular la clasificación final de cada muestra.
- Emitir informes cuando proceda.
- Controlar que las condiciones psicofisiológicas de los catadores en la sesión de cata son las adecuadas.

4.2. Funciones de los catadores

Son funciones de los catadores:

- Asistir a las sesiones de cata convocadas por el Jefe del Panel o, en su defecto, por el Secretario.
- Participar en las sesiones formativas o de entrenamiento, de forma que mantengan su cualificación a lo largo del tiempo.
- Realizar la cata de acuerdo con el método que establece el Reglamento (CE) N° 796/2002 y sus modificaciones.
- Participar en las sesiones de cata que convoque el Consejo Oleícola Internacional u otro organismo nacional o autonómico con la finalidad de realizar controles periódicos, así como otras con el fin de armonizar criterios.

4.3. Funciones del Secretario

Son funciones del Secretario:

- Extender los certificados de cata correspondientes.
- Colaborar en la elaboración de la documentación técnica.
- Organizar las convocatorias de los catadores que deban asistir a cada sesión.
- Controlar la recepción de muestras de aceite.
- Colaborar en la organización de las sesiones de cata.
- Mantener el archivo general del Panel.

Artículo 5.- Organización y funcionamiento

5.1. El Jefe del Panel convocará, directamente o a través del Secretario, a todos los catadores que deban intervenir en cada sesión del Panel.

5.2. El número de participantes en cada sesión, será de un mínimo de 8 y un máximo de 12 catadores, y el método y el procedimiento se ajustarán en todo momento a lo que establecen el Reglamento (CEE) 2568/91 y el Reglamento (CE) 796/2002, por el que se establecen los métodos de análisis de los aceites de oliva, y sus modificaciones.

5.3. Los gastos producidos por la actuación del Panel de Catadores incluida las asistencias de sus miembros, irán a cargo de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

Disposición Adicional Única.- Gratificaciones

Los miembros del Panel de Cata tendrán derecho a percibir las gratificaciones por asistencia que se establezcan por acuerdo de Consejo de Gobierno.

Disposición Final Primera.- Autorización

Se faculta al Director General de Producción, Investigación y Formación Agraria de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente para que dicte las disposiciones que sean necesarias para el cumplimiento de lo que se dispone en esta Orden.

Disposición Final Segunda.- Entrada en vigor

Esta Orden entrará en vigor a partir del día siguiente a su publicación en el D.O.E.

Mérida a 3 de junio de 2003.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
EUGENIO ÁLVAREZ GÓMEZ