

Sistemas de controlo do azeite na UE

Quadro abrangente, mas aplicação desigual



TRIBUNAL
DE CONTAS
EUROPEU

Índice

Pontos

01-17 | Principais mensagens

01-05 | Importância deste tema

06-17 | Conclusões e recomendações

18-01 | Observações do Tribunal em pormenor

18-49 | Os Estados-Membros não aplicam plenamente o quadro jurídico relativo aos controlos de conformidade do azeite

20-26 | Existe um quadro jurídico abrangente aplicável aos controlos de conformidade do azeite

27-40 | Os Estados-Membros nem sempre cumprem todos os requisitos

41-46 | A maioria dos casos de incumprimento detetados pelos Estados-Membros é descoberta através da avaliação organolética e está associada à degradação

47-49 | A Comissão tem apenas uma visão parcial dos sistemas de controlo dos Estados-Membros

50-66 | Os sistemas de controlo da UE relativos aos contaminantes do azeite têm algumas falhas

52-57 | Os sistemas de controlo da UE relativos aos resíduos de pesticidas no azeite funcionam bem

58-64 | Os sistemas de controlo da UE relativos a outros contaminantes estão menos desenvolvidos do que os dos pesticidas

65-66 | O azeite importado de países terceiros não é sistematicamente controlado para detetar pesticidas e outros contaminantes

67-84 | O quadro jurídico da UE e os controlos de rastreabilidade nem sempre permitem identificar a origem de um produto

69-74 | A Comissão definiu requisitos jurídicos em matéria de rastreabilidade, mas não a forma como os Estados-Membros devem verificá-los

- 75-80 | Os Estados-Membros incluem a rastreabilidade no âmbito dos controlos do azeite, mas o nível de verificação varia
- 81-84 | Resultados da rastreabilidade no estudo de caso: não foi possível rastrear alguns azeites

Anexos

Anexo I – Sobre a auditoria

Enquadramento político

Funções e responsabilidades

Âmbito e método da auditoria

Anexo II – Síntese dos parâmetros pertinentes de qualidade e pureza do azeite virgem extra e métodos de análise

Anexo III – Estudo de caso

Anexo IV – Possíveis fontes de contaminação do azeite

Anexo V – Contaminantes que os Estados-Membros incluem nos planos de controlo aplicáveis à categoria "gorduras e óleos"

Siglas e acrónimos

Glossário

Respostas da Comissão

Cronologia

Equipa de auditoria

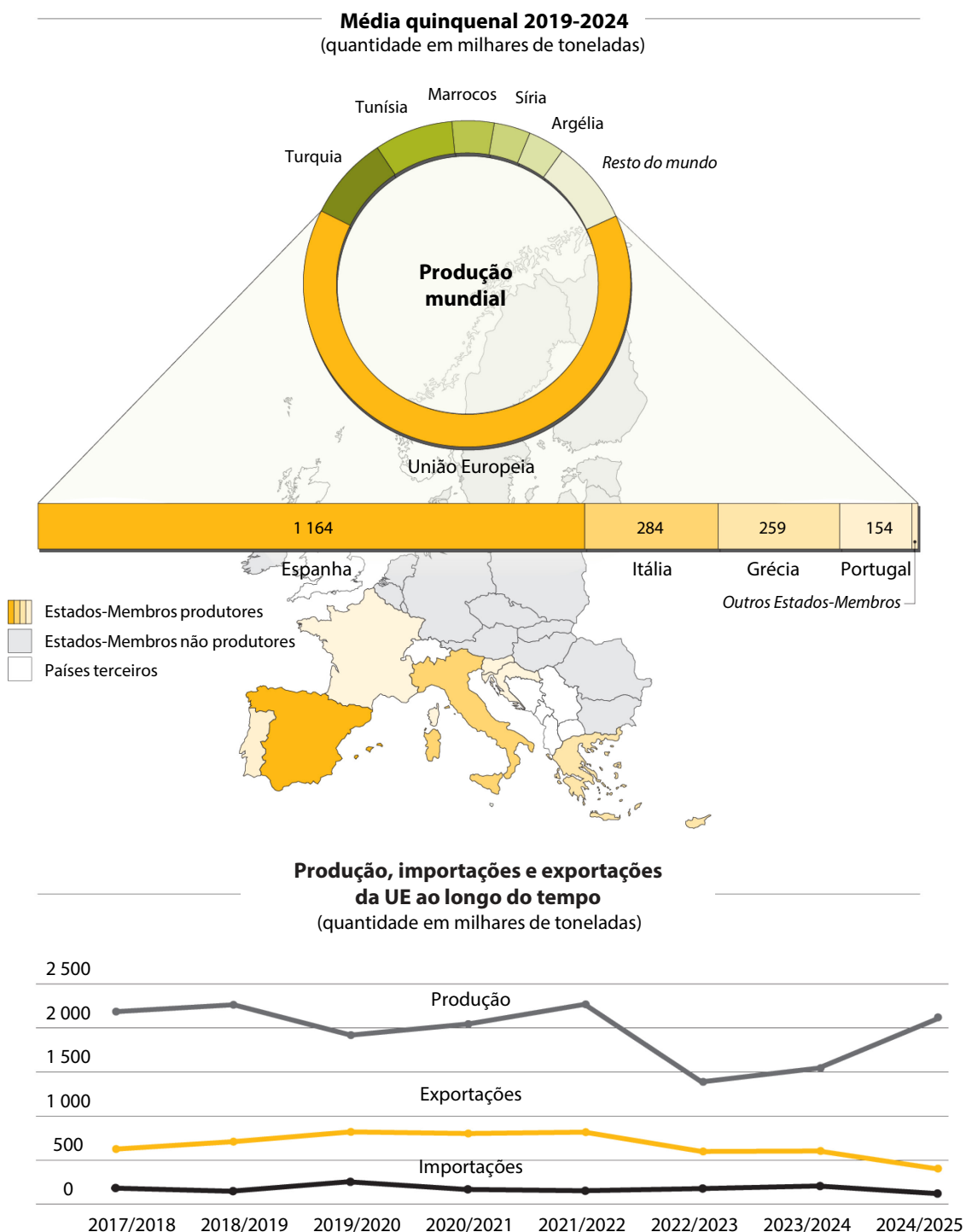
01

Principais mensagens

Importância deste tema

- 01** O azeite é um produto emblemático da União Europeia (UE), que é o principal produtor, consumidor e exportador de azeite do mundo. A *figura 1* apresenta algumas informações sobre a produção e o comércio de azeite da UE. O azeite da União tem a reputação de ser autêntico e de elevada qualidade, o que é fundamental não só do ponto de vista económico, mas também do ponto de vista cultural e da saúde pública. Muitos cidadãos da UE incluem o azeite na sua alimentação diária, pelo que é essencial que possam confiar na qualidade e autenticidade dos produtos que compram. Este aspeto é especialmente importante no caso do azeite virgem extra, que é mais caro do que os outros e deve, por conseguinte, cumprir normas elevadas para justificar o preço para os consumidores.

Figura 1 | Azeite na UE



Fonte: TCE, com base em dados da [Comissão Europeia](#) e do sítio Web [World Population Review](#).

02 A União criou um sistema de controlos para garantir que o azeite que os consumidores podem comprar na UE é autêntico (ou seja, não contém outros óleos e a sua qualidade e pureza correspondem à categoria indicada no rótulo), não põe em perigo a saúde (mais especificamente, não contém contaminantes) e que é possível verificar a origem mencionada no rótulo (ver [figura 2](#)).

Figura 2 | Sistemas de controlo do azeite na UE



Fonte: TCE.

- 03** A Comissão Europeia (em seguida designada por "Comissão") é responsável pela definição do quadro regulamentar e os Estados-Membros são responsáveis por assegurar que o azeite cumpre os requisitos de segurança alimentar e as normas da UE para a colocação de azeite no mercado (as "normas de comercialização"; ver [anexo I](#), ponto [05](#)). Cabe aos Estados-Membros criar um sistema nacional de controlo e realizar controlos baseados nos riscos. Devem também dispor de um sistema de sanções em caso de incumprimento das normas de comercialização do azeite e dos requisitos de segurança alimentar que seja eficaz, proporcionado e dissuasivo.
- 04** O Tribunal realizou esta auditoria dada a importância do setor do azeite para a UE (ver ponto [01](#)). Pretende assim ajudar a melhorar o quadro de controlo das normas de comercialização e dos requisitos de segurança alimentar relacionados com o azeite, bem como a sua aplicação pelos Estados-Membros.

05 O objetivo da auditoria foi avaliar se os sistemas de controlo da UE foram concebidos para garantir que o azeite vendido na União é autêntico, seguro e rastreável. O Tribunal avaliou a conceção do quadro de controlo exigido pela legislação da UE, bem como a sua aplicação em quatro Estados-Membros desde 2018: Bélgica, Grécia, Espanha e Itália. Mais precisamente, o Tribunal avaliou se estes quatro Estados-Membros realizam os controlos exigidos relativos à conformidade (para comprovar se o azeite cumpre as normas da categoria e características correspondentes), à presença de contaminantes e à rastreabilidade para atestar a origem do azeite. Os pontos **09** a **11** do **anexo I** apresentam mais pormenores e informações de contexto sobre o âmbito e método da auditoria.

Conclusões e recomendações

06 O Tribunal conclui que o quadro jurídico da UE aplicável aos controlos de conformidade do azeite é abrangente, mas que os Estados-Membros não o aplicam plenamente. Ainda assim, os controlos de conformidade detetaram casos de incumprimento. O Tribunal conclui igualmente que os Estados-Membros detetam muito poucos casos de níveis de contaminantes no azeite acima dos limites legais. No entanto, existem algumas falhas nos sistemas de controlo, em especial no que diz respeito a contaminantes que não sejam pesticidas. A auditoria do Tribunal revela também que os controlos de rastreabilidade nem sempre permitem identificar a origem de um produto.

07 O azeite está altamente regulamentado e existe um **conjunto abrangente de regras da UE** que definem a forma como os Estados-Membros devem verificar se um azeite pertence à categoria em que foi declarado. Trata-se de uma análise físico-química num laboratório e de uma avaliação organolética efetuada por um painel de provadores. Os Estados-Membros devem realizar um número mínimo de controlos por ano e planear os seus controlos em função de uma análise dos riscos. Devem comunicar os resultados dos controlos à Comissão e ter em vigor um sistema de sanções que seja efetivo, proporcionado e dissuasivo (pontos **20** a **24**).

08 Contudo, **as regras da UE nem sempre são cumpridas**. Alguns dos Estados-Membros visitados pelo Tribunal não efetuam o número mínimo de controlos, realizam análises laboratoriais incompletas ou excluem partes do mercado das análises dos riscos. Porém, os Estados-Membros visitados complementam os controlos de conformidade exigidos pela União com outros tipos de controlos. Quando são detetados casos de incumprimento, as sanções nem sempre são efetivas ou dissuasivas (pontos **27** a **40**).

- 09** A **Comissão tem apenas uma visão parcial** do funcionamento dos sistemas de controlo nos Estados-Membros. Os relatórios e reuniões anuais com as autoridades dos Estados-Membros não asseguram o intercâmbio de todas as informações pertinentes (pontos 47 a 49).



Recomendação 1

Reforçar a supervisão pela Comissão dos sistemas de controlo dos Estados-Membros aplicáveis ao azeite

A Comissão deve reforçar a sua supervisão dos sistemas de controlo dos Estados-Membros:

- a) incitando os Estados-Membros a fornecerem informações adequadas sobre as suas análises dos riscos, os controlos efetuados (controlos de conformidade e outras inspeções) e as sanções que aplicam;
- b) avaliando os sistemas de controlo dos Estados-Membros, designadamente se os controlos de conformidade cumprem os requisitos da UE;
- c) tomando medidas adequadas e proporcionais nos casos em que os sistemas de controlo forem considerados insuficientes.

Prazo de execução: a) e b), 2027; c), 2028

- 10** Os **requisitos legais aplicáveis ao azeite não são suficientemente claros** em domínios importantes, como as condições para a mistura de azeites de diferentes anos de colheita ou se é permitida a mistura de azeites virgem e virgem extra para venda como virgem extra. O Tribunal constatou que os Estados-Membros têm métodos diferentes e que estas escolhas podem influenciar a degradação do azeite ao longo do tempo (pontos 25 a 26).



Recomendação 2

Clarificar as regras aplicáveis à mistura de diferentes azeites virgem

A Comissão deve clarificar as regras aplicáveis à mistura de azeites virgem de diferentes anos de colheita ou categorias.

Prazo de execução: 2026

- 11** Os **resultados dos controlos de conformidade** mostram que os Estados-Membros detetam a maioria dos casos de incumprimento através de uma avaliação organolética e que estes casos estão relacionados com a degradação do azeite ao longo do tempo. Os prazos de validade demasiado longos e certas práticas de produção podem contribuir para esta situação (pontos [41](#) a [46](#)).
- 12** No que diz respeito à segurança alimentar, o azeite é sujeito a controlos relativos a diferentes tipos de contaminantes. Existe um quadro jurídico claro da UE para verificar a existência de **pesticidas**, sendo obrigatório analisar um número mínimo de amostras de três em três anos. Os Estados-Membros realizam controlos em função de análises dos riscos e apenas detetam alguns casos de incumprimento (pontos [52](#) a [57](#)).
- 13** No caso dos **contaminantes que não sejam pesticidas**, há menos requisitos. A UE definiu teores máximos de resíduos (que se aplicam à matéria gorda vegetal) relativos a alguns contaminantes, mas não a outros e não exige um número mínimo de controlos. Os Estados-Membros decidem quais os contaminantes a controlar. Aqueles que o Tribunal visitou nem sempre documentam as análises dos riscos ou justificam as suas escolhas. Desde 2023, a Comissão avalia os planos de controlo dos Estados-Membros referentes aos géneros alimentícios de origem não animal, incluindo o azeite (pontos [58](#) a [64](#)).
- 14** Embora a UE **importe** o equivalente a cerca de 9% da sua produção anual de azeite, nos Estados-Membros visitados não há, ou há muito poucos, controlos de pesticidas e outros contaminantes no azeite importado de países terceiros (pontos [65](#) a [66](#)).



Recomendação 3

Melhorar as orientações sobre os controlos dos contaminantes no azeite

A Comissão deve:

- a) instruir os Estados-Membros a fornecerem informações pormenorizadas sobre as suas análises dos riscos, quais os contaminantes no azeite que controlam e a frequência desses controlos;
- b) exigir que os Estados-Membros tenham explicitamente em conta o azeite importado nas análises dos riscos.

Prazo de execução: 2026

- 15** A **rastreabilidade** básica ("um passo atrás, um passo em frente") é um requisito geral para todos os tipos de alimentos colocados no mercado da UE. Além disso, de acordo com as normas de comercialização do azeite virgem e virgem extra, deve ser identificável a zona geográfica onde a azeitona foi colhida e onde está instalado o lagar. No entanto, não existem **regras ou orientações abrangentes da União** sobre a forma e o momento em que os aspetos da rastreabilidade devem ser verificados (pontos **69** a **74**).



Recomendação 4

Clarificar e fornecer orientações sobre os requisitos de verificação da rastreabilidade

A Comissão deve clarificar e fornecer orientações sobre:

- a) os aspetos que os controlos de rastreabilidade devem abranger;
- b) como devem ser comunicados os resultados dos controlos de rastreabilidade.

Prazo de execução: 2027

- 16** De um modo geral, os Estados-Membros **verificam os aspetos da rastreabilidade**, tanto durante os controlos de segurança alimentar como durante os controlos de conformidade, mas **em diferentes graus**. Espanha e Itália, por exemplo, verificam a origem em todas as fases da cadeia de abastecimento. Dispõem de registos eletrónicos para inscrever todos os movimentos das azeitonas ou do azeite, com o objetivo de aumentar a transparência e reduzir o risco de fraude (pontos **75** a **80**).
- 17** Numa **amostra de 24 azeites virgem ou virgem extra**, o Tribunal verificou se era possível confirmar a origem no rótulo. Constatou que não era possível em quatro azeites com origem em mais do que um Estado-Membro ou de origem mista da UE e de países terceiros. Este exercício mostrou também como é difícil rastrear o azeite para além das fronteiras nacionais, visto que a cooperação entre os Estados-Membros nem sempre é eficaz (pontos **81** a **84**).



Recomendação 5

Melhorar a rastreabilidade do azeite

A Comissão deve:

- a) incentivar e apoiar os Estados-Membros na criação de registos para inscrever os movimentos das azeitonas e do azeite;
- b) incentivar e apoiar os Estados-Membros na melhoria da compatibilidade dos diferentes sistemas de rastreabilidade, a fim de facilitar a rastreabilidade transfronteiriça das azeitonas e do azeite.

Prazo de execução: 2028

02

Observações do Tribunal em pormenor

Os Estados-Membros não aplicam plenamente o quadro jurídico relativo aos controlos de conformidade do azeite

- 18** O azeite está altamente regulamentado, estando sujeito a legislação específica da UE¹ que define as diferentes categorias e respetivas características e impõe requisitos precisos para a sua colocação no mercado. Estas regras têm o objetivo de garantir a qualidade dos produtos e combater a fraude. Além disso, visam facilitar o comércio e assegurar condições de concorrência equitativas para os produtores da União. Os Estados-Membros são responsáveis pela criação de um sistema nacional de controlo e pela realização de controlos para confirmar que o azeite cumpre estes requisitos (em seguida designados por "controlos de conformidade").

¹ Regulamento (UE) nº 1308/2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas; Regulamento Delegado (UE) 2022/2104 relativo às normas de comercialização do azeite; Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 que estabelece as regras relativas aos controlos de conformidade das normas de comercialização do azeite e aos métodos de análise das características do azeite.

19 O Tribunal verificou se:

- existe um quadro jurídico claro para verificar se o azeite cumpre as normas de comercialização que lhe são aplicáveis;
- os Estados-Membros criaram e aplicam:
 - um sistema de controlo para efetuar o número mínimo exigido de controlos de conformidade do azeite que tenha em conta uma análise dos riscos;
 - um sistema de sanções efetivas, proporcionadas e dissuasivas em caso de incumprimento relativamente à conformidade do azeite;
- os controlos de conformidade são eficazes para detetar os casos de incumprimento e as suas causas subjacentes;
- a Comissão supervisiona os sistemas de controlo da conformidade aplicados pelos Estados-Membros e presta apoio a estes últimos.

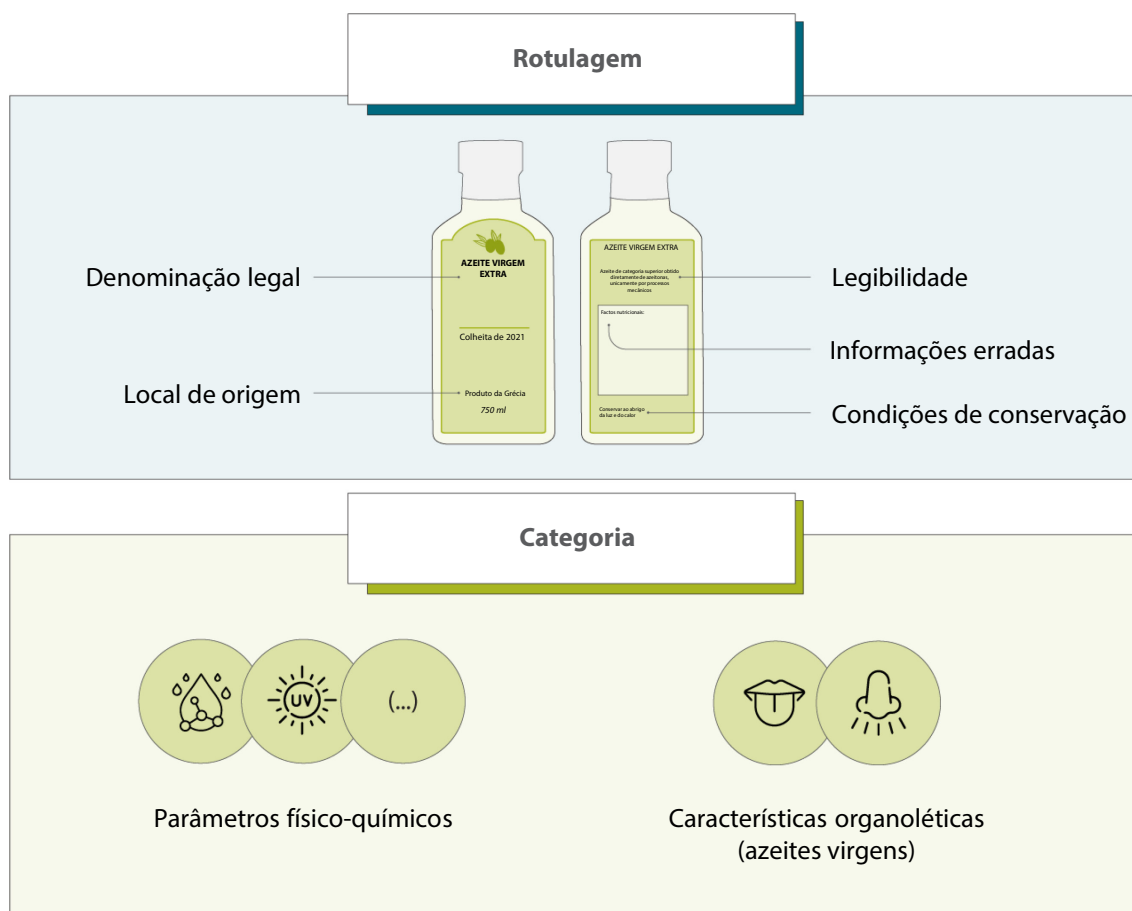
Existe um quadro jurídico abrangente aplicável aos controlos de conformidade do azeite

20 As regras da UE exigem que os Estados-Membros efetuem um **número mínimo de controlos de conformidade** proporcional ao volume de azeite comercializado no seu país², a saber, um controlo por cada mil toneladas de azeite. A Comissão calcula anualmente estes valores a partir dos dados oficiais relativos ao comércio (intra-UE e extra-UE) e ao consumo de azeite e de óleo de bagaço de azeitona comunicados pelos Estados-Membros, com base na média dos últimos cinco anos.

21 Os controlos de conformidade do azeite devem ser efetuados de acordo com regras bem definidas. Um controlo de conformidade implica verificar se i) a rotulagem respeita os requisitos jurídicos e ii) a categoria do azeite corresponde à que é declarada. A verificação da rotulagem está concluída após a verificação de cinco elementos específicos (ver [figura 3](#)).

² Artigo 3º, nº 2, do [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#).

Figura 3 | Elementos a verificar durante um controlo de conformidade



Fonte: TCE, com base no Regulamento de Execução (UE) 2022/2105.

22 As regras exigem que a categoria seja verificada através de uma **análise físico-química** do azeite num laboratório homologado e de uma **avaliação organolética** por um painel de provadores reconhecido (ver [figura 3](#) e [caixa 1](#)). No caso do azeite virgem extra, há 15 parâmetros a analisar (ver [anexo II](#)). A legislação permite que os Estados-Membros verifiquem a conformidade com estes parâmetros por qualquer ordem (desde que todos sejam analisados) ou seguindo a ordem definida no [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#) até que uma das análises demonstre que o azeite não corresponde à categoria declarada. Considera-se que a verificação da categoria está completa quando todas as características tiverem sido analisadas ou quando se verificar que o azeite não possui uma das características esperadas.

Caixa 1

Avaliação organolética e painéis de provadores



© Yistocking, stock.adobe.com

A avaliação organolética faz parte das normas de comercialização dos azeites virgem desde 1991. Está plenamente regulamentada através de protocolos e normas que definem a composição do painel de provadores (incluindo a formação e certificação dos membros do painel), a preparação das amostras (por exemplo, copos coloridos normalizados e uma temperatura de 28 °C) e critérios de avaliação (pontuação de atributos positivos, como frutado, amargo e picante, e de atributos negativos, como rancidez, sabor a mofo e humidade).

Atualmente, na UE, o azeite é o único género alimentício para o qual é explicitamente exigida e estabelecida na legislação uma avaliação organolética.

- 23** Os Estados-Membros devem planear os controlos de conformidade com base numa **análise dos riscos**³. Podem ter em conta uma série de fatores diferentes, tais como as características do produto (por exemplo, categoria, período de produção, operações de acondicionamento, condições de armazenagem, país de origem e destino, meio de transporte), as constatações de controlos precedentes, as queixas dos consumidores ou as características dos operadores. Cada Estado-Membro pode decidir quais os fatores a ter em conta e em que fase da cadeia de produção e distribuição deve efetuar os controlos.
- 24** Os Estados-Membros devem apresentar à Comissão um **relatório anual** em que indicam em pormenor os resultados dos controlos de conformidade efetuados no ano anterior, utilizando o modelo fornecido pela Comissão. Devem igualmente dispor de um **sistema de sanções** efetivas, proporcionadas e dissuasivas, aplicável sempre que se detete o incumprimento das normas de comercialização. A legislação da UE não define os fatores que devem ser tidos em conta na avaliação da gravidade do incumprimento, nem na determinação da gravidade das sanções.

³ Artigo 3º do [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#).

- 25** O [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#) deixa explicitamente ao **critério dos Estados-Membros várias decisões de fixação de normas**. Entre estas, contam-se: regras relativas à mistura de azeite com outros óleos vegetais; requisitos de rotulagem relativos à indicação do ano de colheita (ver [caixa 2](#)); e a autorização de tamanhos de embalagem que excedam os limites estabelecidos pelo regulamento para os estabelecimentos coletivos (restauração). Além disso, os Estados-Membros podem também definir requisitos nacionais específicos (por exemplo, em matéria de rastreabilidade) que vão além do exigido pela UE.

Caixa 2

Indicação obrigatória do ano de colheita em Itália

Em Itália, é prática comum as instalações de engarrafamento fixarem o prazo de validade numa data entre 12 a 18 meses após o engarrafamento, e não após a trituração, o que pode induzir os consumidores em erro. Para corrigir esta situação, em 2016 o país introduziu a obrigação de indicar o ano de colheita no rótulo quando 100% do azeite provém da mesma colheita (no caso do azeite virgem e virgem extra de origem italiana e vendido em Itália).

- 26** Na UE, os requisitos jurídicos aplicáveis ao azeite são abrangentes e incluem avaliações organoléticas obrigatórias. Contudo, o Tribunal detetou elementos que podem influenciar a degradação do azeite ao longo do tempo e que os Estados-Membros tratam de formas diferentes (ver [caixa 3](#)), por exemplo:
- mistura de azeites de diferentes anos de colheita – as regras da UE não proibem esta prática e os operadores podem decidir sobre o prazo de validade;
 - falta de clarificação ou orientação por parte da Comissão sobre se é permitida a mistura de azeites virgem e virgem extra para venda como virgem extra – o atual quadro jurídico não é suficientemente claro, e, por vezes, os Estados-Membros interpretaram as regras da UE de forma diferente.

Caixa 3

Métodos diferentes nos Estados-Membros

Na Grécia, os operadores podem misturar azeite de duas épocas de colheita diferentes e utilizar a data da época mais recente como referência do prazo de validade. Não existem orientações dirigidas aos inspetores sobre como verificar de que forma os operadores fixam este prazo.

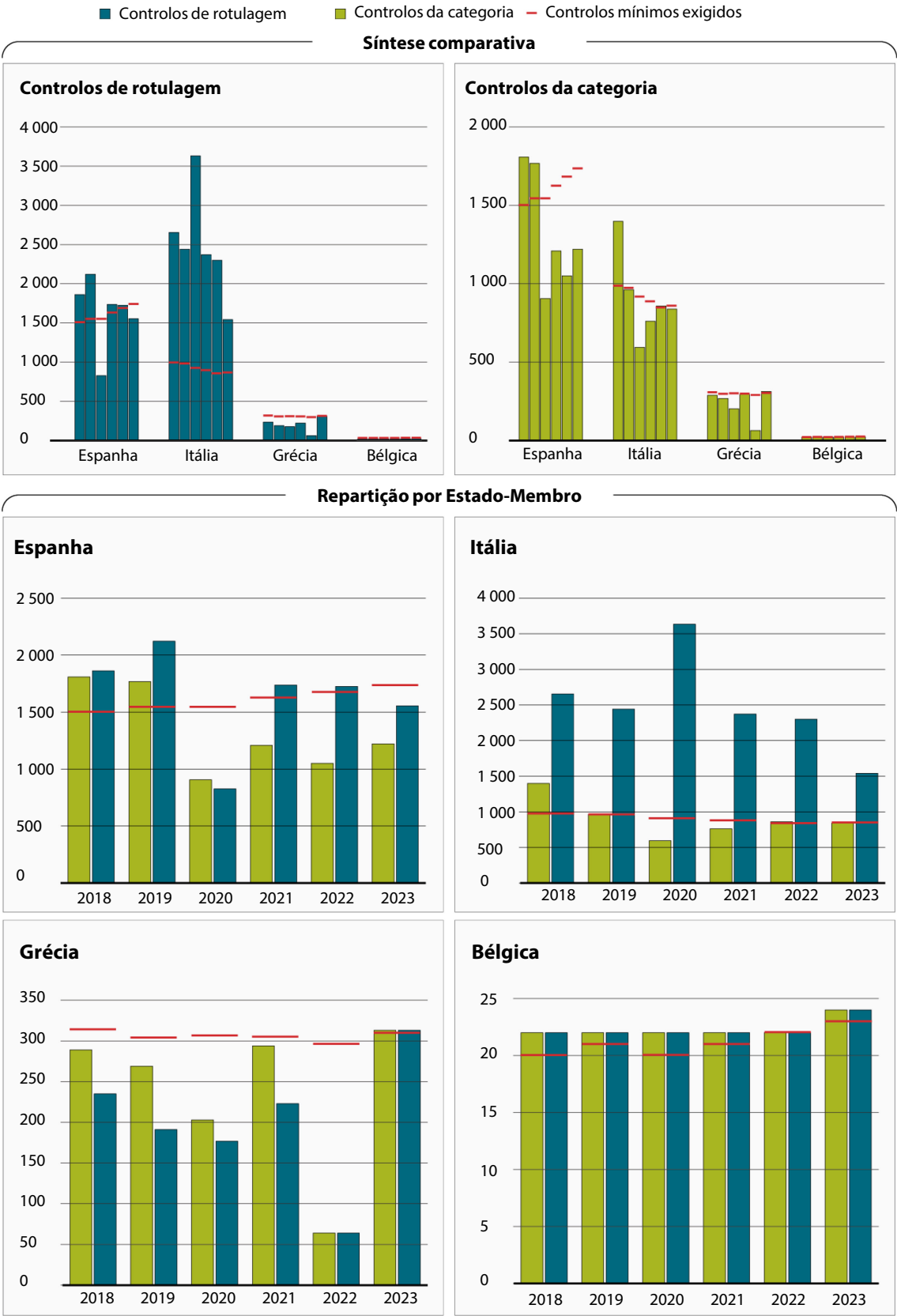
Segundo as autoridades italianas, é permitida a comercialização de uma mistura de azeite virgem e virgem extra como azeite virgem extra. Um [acórdão de 2023 do tribunal de primeira instância de Perúgia](#) confirmou esta situação, dado que não existe uma proibição oficial da mistura de categorias.

Os Estados-Membros nem sempre cumprem todos os requisitos

Número mínimo de controlos de conformidade não atingido, mas os Estados-Membros também realizam outras verificações

- 27** Os Estados-Membros devem efetuar um número mínimo de controlos do azeite por ano (ver ponto [20](#)). O Tribunal examinou os relatórios anuais que os Estados-Membros visitados enviaram à Comissão, a fim de avaliar se cumpriam este requisito.
- 28** O Tribunal constatou que os Estados-Membros nem sempre realizam o número mínimo de controlos exigido (ver [figura 4](#)). As autoridades italianas atingiram o número mínimo de controlos relativos à categoria (exceto em 2020 e 2021, durante a pandemia de COVID-19) e realizaram muito mais controlos da rotulagem do que o exigido. Desde 2020, as autoridades espanholas efetuaram muito menos controlos relativos à categoria do que o exigido e as gregas realizaram sistematicamente menos controlos do que o exigido (exceto em 2023). A Bélgica efetuou o número de controlos exigido.

Figura 4 | Controlos de conformidade efetuados entre 2018 e 2023



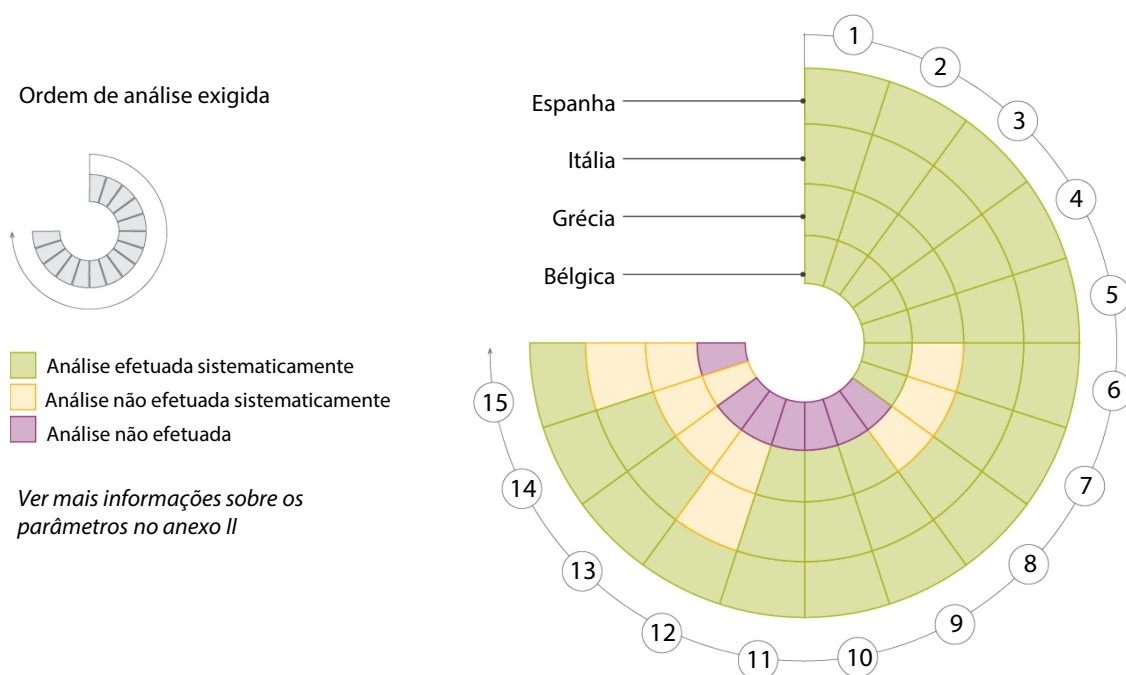
Fonte: TCE, com base nos dados comunicados pelos Estados-Membros à Comissão.

- 29** As autoridades dos Estados-Membros informaram o Tribunal de que tinham tido problemas na realização do número exigido de controlos em 2020 e 2021 (devido à pandemia de COVID-19) e dificuldades em organizar painéis de provadores. Além disso, as autoridades espanholas argumentaram que o número mínimo de controlos deveria ser reduzido devido às más colheitas em 2022/2023 e 2023/2024 e que uma parte importante da produção nacional poderia ser suficientemente coberta pela inspeção de apenas alguns grandes operadores. As autoridades gregas comunicaram a constante escassez de pessoal e de financiamento, juntamente com desafios processuais na contratação de serviços laboratoriais.
- 30** Embora nem sempre cumpram o requisito da legislação da UE relativo ao número mínimo de controlos, é importante notar que os Estados-Membros visitados pelo Tribunal realizam outros tipos de verificações que complementam os controlos de conformidade exigidos pela União. Por exemplo, as autoridades espanholas realizam campanhas especiais de controlo e verificam a rotulagem e os parâmetros químicos em muitas remessas para exportação. As forças policiais italianas realizam muitas inspeções no local e controlos específicos. As autoridades gregas verificam os retalhistas de pequena e média dimensão e os operadores de restauração para detetar fraudes.

As análises laboratoriais nem sempre estão completas

- 31** Para que um controlo de conformidade seja considerado completo devem ser analisados 15 parâmetros. O Tribunal verificou quais as análises que são realizadas nos Estados-Membros visitados. Uma vez que nenhum dos Estados-Membros optou por realizar as análises segundo a ordem definida no [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#) (ver ponto [22](#)), deveriam ter analisado sistematicamente todos os 15 parâmetros.
- 32** O Tribunal constatou que apenas as autoridades espanholas analisaram todos os parâmetros, apesar de todos os Estados-Membros visitados terem comunicado à Comissão que tinham realizado controlos completos relativos à categoria (ver [figura 4](#)). As autoridades dos outros três Estados-Membros visitados pelo Tribunal realizaram controlos incompletos, pois não abrangeram todos os parâmetros obrigatórios (ver [figura 5](#)).

Figura 5 | Análises laboratoriais nos Estados-Membros visitados pelo Tribunal: cobertura dos 15 parâmetros



Fonte: TCE, com base em protocolos/contratos celebrados com laboratórios, resultados de análises laboratoriais e orientações das autoridades dos Estados-Membros.

- 33** As análises laboratoriais incompletas podem dar origem a que não se detetem fraudes e determinados produtos não conformes. Por exemplo, valores elevados em certos parâmetros podem indiciar a presença de óleo de bagaço de azeitona, de outros óleos ou de azeite que tenha sido processado quimicamente (ver [anexo II](#)).

Os controlos de dois dos Estados-Membros visitados pelo Tribunal excluem partes do mercado sem realizarem uma análise dos riscos

- 34** Os Estados-Membros têm de cumprir os requisitos estabelecidos na legislação da UE no que diz respeito ao número de controlos do azeite, mas não existe nenhuma obrigação de distribuir os controlos pelas diferentes fases da cadeia de produção e distribuição (ver ponto [23](#)).
- 35** Os quatro Estados-Membros visitados pelo Tribunal realizam uma análise dos riscos quando planeiam os controlos de conformidade, mas em graus diferentes. As autoridades espanholas e italianas têm análises dos riscos plenamente desenvolvidas que têm em conta critérios pertinentes (ver [caixa 4](#)); já as análises realizadas na Grécia e na Bélgica são bastante gerais e omitem critérios que podem ser importantes (como o volume e o valor dos diferentes azeites comercializados).

Caixa 4

Exemplos de como Itália realiza controlos baseados nos riscos

Em 2021, as autoridades italianas criaram um grupo de reflexão sobre o setor do azeite, apoiado pelo instituto italiano dos serviços para o mercado agroalimentar, dentro do qual debatem anualmente fatores de risco e questões de importância crítica, tendo em conta a situação económica mais recente do setor.

Para além do organismo de controlo específico para o setor agroalimentar e da agência aduaneira, três forças de segurança com poderes de investigação (Carabinieri, Guardia di Finanza e Corpo delle Capitanerie di Porto) efetuam controlos do azeite.

Em Itália, muitos inspetores recebem formação em avaliação organolética e são membros de painéis oficiais de provadores, o que lhes permite visar melhor os azeites (de risco mais elevado) quando selecionam as amostras durante as inspeções.

- 36** Além disso, dois dos Estados-Membros visitados pelo Tribunal não incluem determinadas partes da cadeia de produção e distribuição nos seus controlos de conformidade, sem que as tenham considerado na análise dos riscos. Por exemplo, as autoridades belgas não efetuam controlos das vendas *online* nem nas instalações dos importadores relativamente ao azeite importado de países terceiros. Também não efetuam controlos para verificar o cumprimento das normas de comercialização na fase de engarrafamento. As autoridades gregas apenas efetuam controlos de conformidade do azeite produzido na Grécia e destinado ao mercado grego, excluindo assim dos controlos o azeite importado e exportado.
- 37** As autoridades italianas e espanholas realizam controlos ao longo de toda a cadeia de abastecimento (indústria, retalho, importações e exportações), incluindo as vendas *online*, e abrangem os azeites com várias origens. Em Itália, as autoridades dão prioridade à prevenção da fraude alimentar nas plataformas de comércio eletrónico.

Os sistemas de sanções nem sempre são efetivos e dissuasivos

- 38** Os Estados-Membros devem aplicar sanções efetivas, proporcionadas e dissuasivas sempre que se verifique um incumprimento das normas de comercialização⁴. Em caso de fraude, as sanções devem corresponder ao benefício económico para o operador ou a uma percentagem do seu volume de negócios⁵. Cada Estado-Membro pode decidir quais os fatores a ter em conta na avaliação da gravidade do incumprimento e na determinação da gravidade das sanções (ver ponto 24).
- 39** Nos quatro Estados-Membros visitados pelo Tribunal, os sistemas de sanções incluem elementos de proporcionalidade: as coimas dependem do tipo de infração, da dimensão da empresa e de se tratar ou não de uma reincidência.
- 40** Porém, com base na análise de um número reduzido de casos de incumprimento, o Tribunal detetou insuficiências no que diz respeito à natureza dissuasiva e à eficácia das sanções.
- Natureza dissuasiva: na Grécia, as coimas não têm em conta o ganho financeiro resultante da venda de um azeite de categoria inferior ao preço do azeite virgem extra. Em Itália e em Espanha (Andaluzia), o Tribunal encontrou uma boa prática: as sanções dependem das quantidades do produto em causa e dos lucros obtidos com a atividade ilícita.
 - Eficácia: em Itália, as sanções são decididas com relativa rapidez, no prazo de um mês e seis dias. No entanto, na Bélgica, em Espanha e na Grécia, os procedimentos são mais demorados (quatro meses, cinco meses e 14 meses, respetivamente), o que atrasa a retirada imediata dos produtos do mercado.

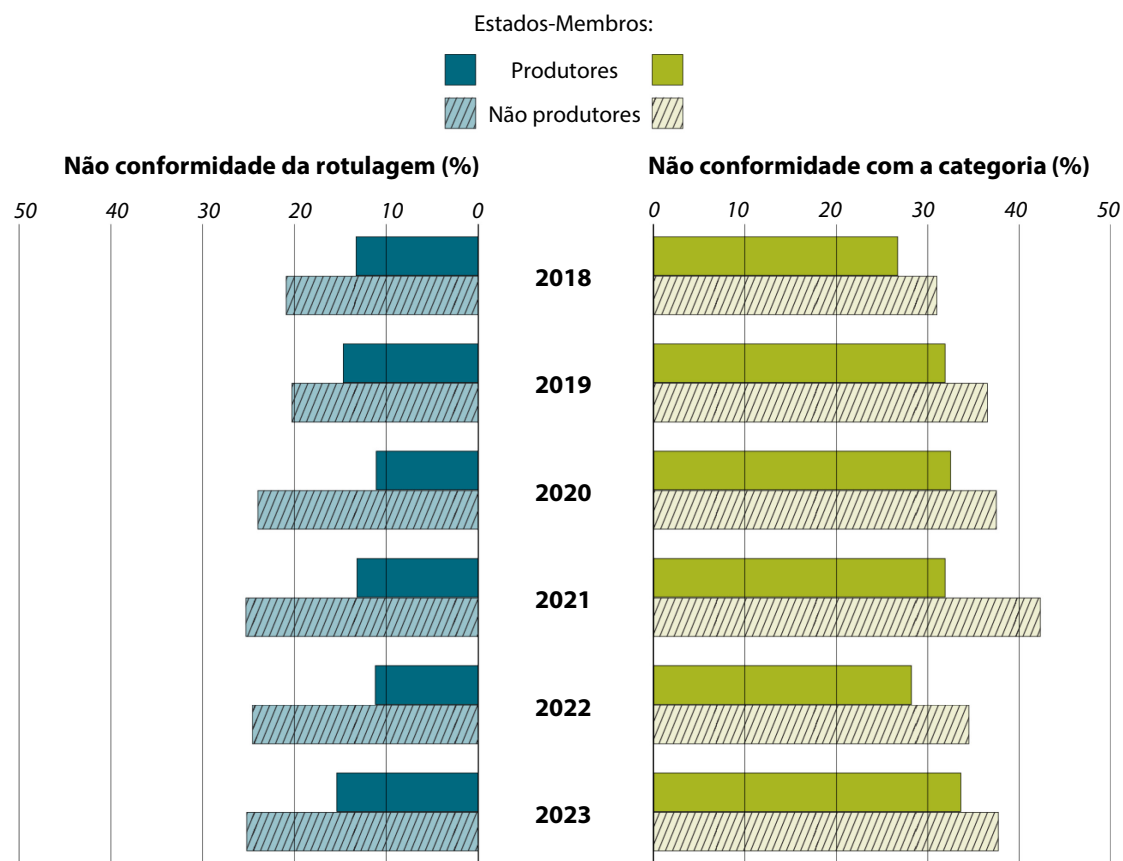
⁴ Artigo 13º do Regulamento de Execução (UE) 2022/2105.

⁵ Artigo 139º do Regulamento (UE) 2017/625.

A maioria dos casos de incumprimento detetados pelos Estados-Membros é descoberta através da avaliação organolética e está associada à degradação

- 41** Os controlos de conformidade baseados nos riscos realizados pelos Estados-Membros conduzem à deteção de numerosos casos de incumprimento nos azeites que selecionam. A [figura 6](#) mostra a percentagem de controlos na UE que detetam situações de não conformidade relativas a um rótulo ou uma categoria. Entre 2018 e 2023, 14% dos controlos detetaram a não conformidade de um rótulo e 32% a não conformidade com uma categoria. Segundo as informações sobre os resultados dos controlos de conformidade apresentadas anualmente pela Comissão no grupo de trabalho das autoridades responsáveis pelos mesmos, sob a égide do grupo de peritos para os mercados agrícolas – subgrupo das culturas arvenses e do azeite (a seguir designado por "grupo de trabalho sobre o azeite"), os Estados-Membros não produtores comunicam sistematicamente percentagens mais elevadas de não conformidade das amostras, tanto no que diz respeito à rotulagem como à categoria.

Figura 6 | Percentagem de controlos que detetam não conformidade da rotulagem ou categoria



Fonte: TCE, com base em dados da Comissão.

- 42** No conjunto da UE, os resultados de 93% das análises físico-químicas demonstram a conformidade com os requisitos, contra apenas 68% das avaliações organoléticas. Estas últimas têm o mesmo valor jurídico que as análises físico-químicas, mas, mesmo assim, são subjetivas devido à complexidade intrínseca da perceção sensorial. Foi criado um sistema de contra-avaliações para resolver os casos controversos, permitindo a um operador solicitar duas avaliações adicionais efetuadas por outros painéis de provadores.
- 43** Uma análise mais aprofundada das razões subjacentes aos casos de não conformidade relativos à categoria revelou que cerca de um terço dos casos pode ser claramente atribuído à degradação do azeite. Esta conclusão pode ser deduzida a partir da análise físico-química e da avaliação organolética. Para os restantes casos de incumprimento, não foi possível assinalar uma causa específica.
- 44** As elevadas taxas de incumprimento também se devem ao facto de os Estados-Membros visarem produtos de risco mais elevado nos seus controlos (ver ponto [35](#)), uma vez que existe uma maior probabilidade de detetar casos de não conformidade. Por conseguinte, os resultados dos controlos de conformidade não são representativos da qualidade geral do azeite no mercado da UE e não refletem a percentagem global de não conformidade do azeite produzido e comercializado na União⁶.
- 45** Durante a presente auditoria, o Tribunal realizou um estudo de caso. Nos Estados-Membros visitados, adquiriu 28 azeites diferentes em pontos de venda a retalho e fê-los testar por um laboratório e painéis de provadores para determinar as respetivas características (ver [anexo III](#)). A seleção dos produtos não se baseou numa análise dos riscos. A [caixa 5](#) apresenta os resultados, que ilustram as constatações habituais dos controlos de conformidade.

⁶ Comissão Europeia, *Olive oil quality checks in the European Union 2024 results*.

Caixa 5

Resultados do estudo de caso

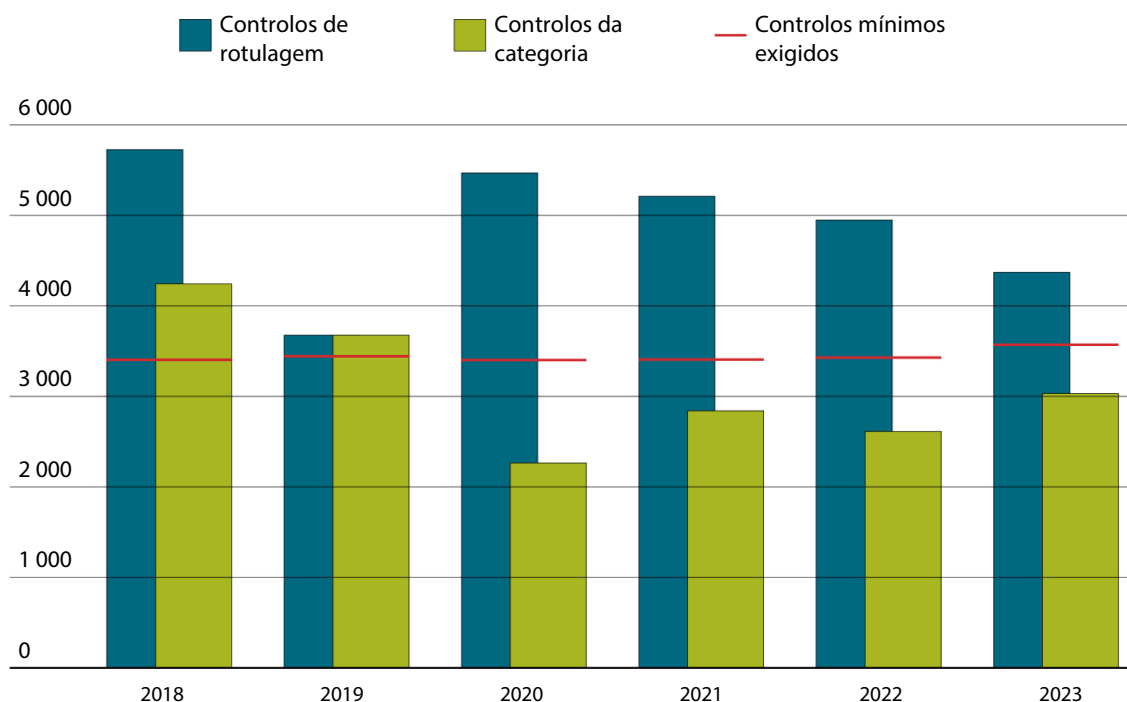
A maioria dos azeites adquiridos cumpria os requisitos da UE relativamente à categoria indicada no rótulo (dois não cumpriam).

- A análise de um azeite virgem extra revelou um valor demasiado elevado num parâmetro. De acordo com a interpretação do laboratório, este valor, conjugado com os resultados da avaliação organolética (no limite entre virgem e virgem extra), indicava que o azeite tinha oxidado, possivelmente devido a condições de armazenagem inadequadas, e deveria ser considerado azeite virgem lampante. Trata-se de um exemplo de degradação do azeite ao longo do tempo, provavelmente devido à exposição à luz ou ao calor durante o transporte ou a armazenagem.
- No caso de outro azeite virgem extra, o teor total de esteróis estava abaixo do limite, o que pode acontecer a certos azeites desta categoria produzidos a partir de uma única variedade de azeitonas (Koroneiki ou Nocellara del Belice). O Conselho Oleícola Internacional reconheceu esta questão e propôs ajustar o limite para os esteróis totais, na pendência de novos estudos científicos. Este caso mostra como pode ser difícil definir limiares simples para os parâmetros químicos aplicáveis aos azeites de diferentes variedades de azeitona e origens geográficas.

46 Os resultados dos controlos efetuados pelos Estados-Membros e do estudo de caso do Tribunal mostram que a degradação do azeite ao longo do tempo é um problema comum. Embora as instruções de armazenagem estejam indicadas no rótulo, muitos operadores ao longo da cadeia de distribuição, bem como os consumidores, podem não ter conhecimento da sensibilidade do azeite ao calor e à luz. Além disso, quando um azeite já se encontra próximo do limiar da sua categoria no momento do engarrafamento e lhe é atribuído um prazo de validade demasiado longo, aumenta a probabilidade de a sua qualidade se deteriorar antes de ser consumido.

A Comissão tem apenas uma visão parcial dos sistemas de controlo dos Estados-Membros

- 47** A Comissão estabelece o quadro regulamentar das normas de comercialização e acompanha a sua aplicação e a execução dos controlos de conformidade pelos Estados-Membros. Dispõe de vários meios para se manter informada sobre o que acontece nestes últimos:
- os Estados-Membros devem apresentar um relatório anual com os resultados dos seus controlos de conformidade, utilizando o modelo fornecido pela Comissão;
 - o grupo de trabalho sobre o azeite, um órgão consultivo composto por representantes das autoridades dos Estados-Membros da UE, organiza reuniões anuais sobre a sua experiência com o sistema de controlo;
 - em 2018, um grupo de consultores realizou um [estudo](#) para a Comissão sobre a execução dos controlos de conformidade no setor do azeite em toda a UE.
- 48** O Tribunal constatou que a Comissão tem apenas uma visão parcial do funcionamento dos sistemas de controlo nos Estados-Membros. Por exemplo, não tinha conhecimento de que os testes laboratoriais estão incompletos em determinados Estados-Membros ou que alguns não incluem partes do mercado nos seus controlos de conformidade. A Comissão apenas conhece em parte o modo de funcionamento dos sistemas de sanções nos Estados-Membros e a forma como estes aplicam as sanções na prática: os relatórios anuais que recebe estão frequentemente incompletos e as reuniões anuais apenas fornecem informações pontuais sobre alguns Estados-Membros.
- 49** Os relatórios e reuniões anuais não dão uma imagem completa dos sistemas de controlo nos Estados-Membros. Estes não são obrigados a comunicar à Comissão as análises dos riscos que efetuam, os planos dos controlos, os parâmetros analisados em laboratório ou os resultados de controlos parciais ou adicionais realizados. No entanto, a Comissão sabe que, entre 2018 e 2023, o limiar mínimo dos controlos completos relativos à categoria só foi atingido em 2018 e 2019 (ver [figura 7](#)). Esta questão foi debatida bilateralmente com os Estados-Membros.

Figura 7 | Controlos de conformidade efetuados ao nível da UE (2018-2023)

Fonte: TCE, com base em informações da Comissão.

Os sistemas de controlo da UE relativos aos contaminantes do azeite têm algumas falhas

- 50** O azeite, enquanto produto alimentar, está sujeito às [regras da UE em matéria de segurança alimentar](#), designadamente aos requisitos de higiene e aos níveis máximos aceitáveis de contaminantes nos géneros alimentícios. Estas regras aplicam-se tanto ao azeite produzido na União como ao importado. O quadro da UE exige que os Estados-Membros assegurem o seu cumprimento mediante a realização de controlos aos operadores e aos géneros alimentícios.
- 51** O Tribunal avaliou a clareza do quadro jurídico da UE aplicável ao controlo dos pesticidas e de outros contaminantes no azeite e o funcionamento dos sistemas de controlo dos Estados-Membros, designadamente se estes incluem o azeite importado.

Os sistemas de controlo da UE relativos aos resíduos de pesticidas no azeite funcionam bem

A UE dispõe de um quadro jurídico claro aplicável aos resíduos de pesticidas

52 Os vestígios que os contaminantes deixam nas azeitonas ou no azeite são designados por "resíduos". A UE definiu [limites máximos de resíduos \(LMR\)](#) de pesticidas nos géneros alimentícios. Estes são os limiares máximos permitidos pela legislação.

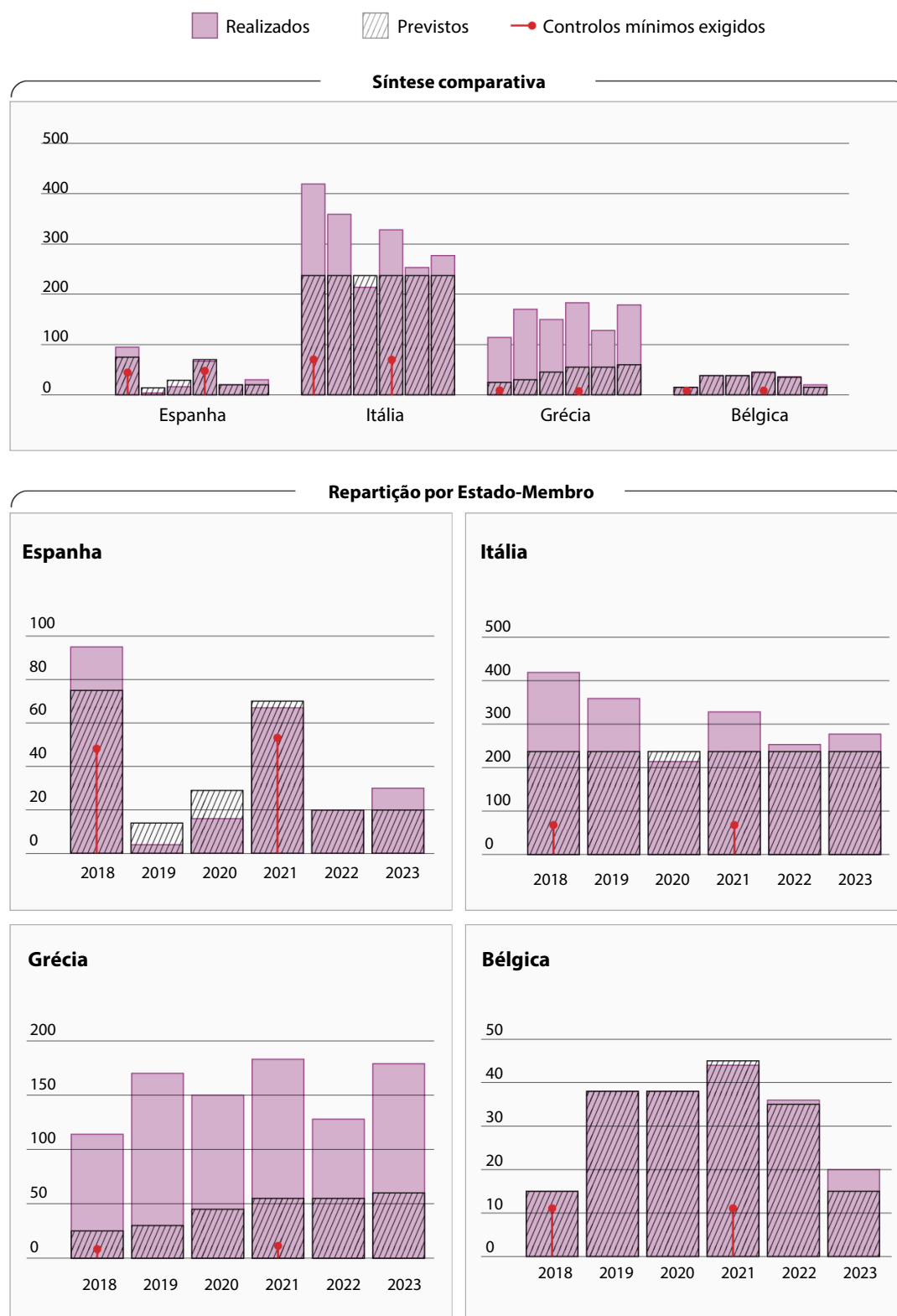
53 A UE criou igualmente um [programa coordenado plurianual de controlo](#) relativo aos resíduos de pesticidas nos alimentos. O objetivo é garantir o respeito dos LMR de pesticidas e avaliar a exposição dos consumidores a estes resíduos. O programa inclui o azeite de três em três anos; os controlos mais recentes realizaram-se em 2018, 2021 e 2024. Nestes anos, cada Estado-Membro teve de analisar um número mínimo de amostras de azeite para verificar se existem resíduos de pesticidas.

54 Além disso, os Estados-Membros têm a obrigação de estabelecer [programas nacionais plurianuais de controlo de resíduos de pesticidas](#). Os programas de controlo devem basear-se nos riscos e ter como objetivo avaliar a exposição dos consumidores e o cumprimento dos LMR de pesticidas. Os Estados-Membros devem especificar quais os produtos a submeter a amostragem, o número de amostras a colher, os pesticidas a analisar e os critérios aplicados na elaboração do programa.

Os controlos baseiam-se nos riscos e raramente detetam elevadas concentrações de pesticidas no azeite

55 Os Estados-Membros visitados pelo Tribunal dispõem de programas de controlo de pesticidas através dos quais todos os anos são analisadas várias amostras de azeite para detetar resíduos de pesticidas. Para além do que é exigido pelo programa da UE coordenado plurianual de controlo, planeiam a análise de amostras adicionais (ver [figura 8](#)). Três dos Estados-Membros realizam análises dos riscos para determinar o número anual de amostras e a sua repartição entre regiões e operadores. Incluem o azeite nas análises dos riscos relativas a categorias de alimentos mais vastas (a saber, "óleos vegetais" na Bélgica, "gorduras e óleos e outras emulsões" na Grécia e em Espanha) e não realizam uma avaliação dos riscos específica para o azeite. Itália não efetua uma análise dos riscos para a categoria "gorduras e óleos" ou especificamente para o azeite, uma vez que o número anual de amostras é definido [por lei](#) e não atualizado em função de uma análise dos riscos.

Figura 8 | Controlos de resíduos de pesticidas no azeite – exigidos, previstos e realizados (2018-2023)



Nota relativa a Itália: os valores podem incluir controlos das azeitonas para azeite (produção primária).

Nota relativa à Grécia: os valores incluem controlos das azeitonas para azeite (produção primária).

Nota relativa à Bélgica: nem todos os resultados dos testes foram comunicados à Comissão.

Fonte: TCE, com base em dados dos Estados-Membros.

- 56** Entre 2018 e 2023, os Estados-Membros visitados pelo Tribunal efetuaram em geral os controlos necessários relativos aos pesticidas no azeite. Na maioria dos anos, realizaram os controlos conforme planeado (ver [figura 8](#)). A escassez de recursos humanos e financeiros e o impacto da pandemia de COVID-19 podem explicar o menor número de controlos realizados em alguns anos.
- 57** Os resultados dos controlos nos Estados-Membros mostram que, entre 2018 e 2023, apenas algumas amostras apresentavam resíduos de pesticidas acima do LMR: uma em Itália em 2023 e nove na Grécia. Os relatórios da UE sobre os resíduos de pesticidas nos alimentos de [2019](#) e [2022](#), publicados pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), confirmaram este facto. Em geral, as análises do azeite revelam sistematicamente níveis muito baixos de resíduos de pesticidas.

Os sistemas de controlo da UE relativos a outros contaminantes estão menos desenvolvidos do que os dos pesticidas

O quadro jurídico da UE está a ser gradualmente melhorado

- 58** Além dos pesticidas, há outras substâncias que também podem contaminar o azeite. Podem ser produtos químicos tóxicos que se misturam com o azeite durante a transformação (por exemplo, na colheita, trituração, refinação e, em alguns casos, no transporte ou embalagem) ou podem estar presentes no ambiente, como as dioxinas (ver [anexo IV](#)). O azeite pode também ser adulterado e ser objeto de fraude, o que pode provocar riscos para a saúde (por exemplo, a presença de resíduos de solventes no óleo de bagaço de azeitona vendido como azeite virgem extra).
- 59** Relativamente a alguns destes contaminantes, a UE definiu teores máximos⁷ aplicáveis à matéria gorda vegetal, incluindo o azeite. Noutros casos, como os hidrocarbonetos de óleos minerais e os plastificantes, não existem atualmente níveis máximos da União para os alimentos. No que diz respeito aos plastificantes, existem [limites de migração específica para determinados plastificantes em materiais destinados a entrar em contacto com alimentos, mas não diretamente nos próprios alimentos](#) (ver [caixa 6](#)).

⁷ [Regulamento \(UE\) 2023/915](#) relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios; [Regulamento \(CE\) nº 1881/2006](#) que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (deixou de estar em vigor em 24.5.2023).

Caixa 6

Hidrocarbonetos de óleos minerais e plastificantes

Os hidrocarbonetos de óleos minerais englobam uma vasta gama de compostos químicos derivados do petróleo bruto e estão classificados em dois grupos principais: hidrocarbonetos saturados de óleos minerais e hidrocarbonetos aromáticos de óleos minerais. Podem contaminar os alimentos de muitas formas: contaminação ambiental, lubrificantes para máquinas, auxiliares de processamento, aditivos alimentares ou para a alimentação animal ou migração de materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos. A natureza lipofílica do azeite (ou seja, a sua capacidade de se combinar com a gordura ou se dissolver nela) torna-o mais propenso a acumular hidrocarbonetos de óleos minerais em caso de contaminação.

Em 2017, a Comissão [recomendou aos Estados-Membros que monitorizassem os hidrocarbonetos de óleos minerais](#). Na sequência da [atualização da avaliação dos riscos realizada pela EFSA em 2023](#) e da confirmação dos riscos para a saúde relacionados com os hidrocarbonetos aromáticos de óleos minerais, a Comissão apresentou, no final de 2023, um primeiro projeto de regulamento para estabelecer teores máximos para estas substâncias. A EFSA concluiu que a exposição por via alimentar aos hidrocarbonetos saturados de óleos minerais não é preocupante para nenhum grupo etário.

Os plastificantes são adicionados a um material para o tornar mais suave e flexível. É possível que migrem para os alimentos quando estes entram em contacto com os materiais destinados a esse efeito (por exemplo, recipientes feitos com determinados plásticos). Os plastificantes são geralmente lipossolúveis, pelo que existe o risco de migrarem das embalagens para alimentos gordos, como o azeite. À medida que o tempo de contacto e a temperatura aumentam, também aumenta o risco de migração.

Os [limites de migração de determinados plastificantes em materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos](#) aplicáveis pela UE são concebidos para controlar a quantidade de uma substância que pode migrar das embalagens ou dos equipamentos de transformação para os alimentos.

60 Desde dezembro de 2022, os Estados-Membros definiram os seus próprios planos de controlo para acompanhar a concentração de contaminantes que não sejam pesticidas nos géneros alimentícios⁸. Até então, os programas de controlo coordenados ao nível da UE abrangiam apenas certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios de origem animal. A partir do ano de referência de 2023, os Estados-Membros devem também incluir nos seus planos os géneros alimentícios de origem não animal⁹. O plano de controlo deve estabelecer:

- a) combinações justificadas de contaminantes ou grupos de contaminantes e grupos de produtos a controlar;
- b) uma estratégia de amostragem;
- c) a frequência de controlo.

61 Em 2022, a Comissão criou um modelo para os Estados-Membros elaborarem os planos de controlo de contaminantes e um [documento de orientação para os Estados-Membros](#). No entanto, os planos de controlo de 2023, 2024 e 2025 que a Bélgica, a Grécia e Itália enviaram à Comissão não especificavam quais os contaminantes a controlar em que grupos de produtos. Além disso, em 2023, a Comissão começou a avaliar os planos de controlo de contaminantes dos Estados-Membros, incluindo géneros alimentícios de origem não animal. O Tribunal não dispõe de provas de que a Comissão insista em que os Estados-Membros incluam informações ou justificações mais pormenorizadas.

⁸ [Regulamento \(UE\) 2017/625](#) relativo aos controlos oficiais (Regulamento sobre os controlos oficiais).

⁹ [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/932](#) relativo a disposições práticas para a realização dos controlos oficiais no que se refere aos contaminantes presentes nos géneros alimentícios; [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/931](#) que estabelece regras para a realização de controlos oficiais no que diz respeito aos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.

Os Estados-Membros incluíram o azeite nos planos de controlo, mas não é claro o que verificaram nem por que razão

- 62** Os Estados-Membros visitados pelo Tribunal têm os seus próprios planos de controlo de contaminantes que não sejam pesticidas em relação à categoria de géneros alimentícios mais vasta "gorduras e óleos", em que se inclui o azeite. Não existem planos específicos relativos ao azeite, e o número de amostras e a escolha dos contaminantes dependem dos riscos assinalados para a categoria mais vasta. Os quatro Estados-Membros em causa fazem diferentes escolhas relativamente aos contaminantes a verificar nos óleos e gorduras, incluindo o azeite (ver [anexo V](#)), e ao momento em que o fazem. Não verificam certos contaminantes, como os hidrocarbonetos de óleos minerais e os plastificantes, pois não estão definidos níveis máximos da UE para estas substâncias nos alimentos.
- 63** Os Estados-Membros têm métodos diferentes e nem sempre documentam as análises dos riscos ou justificam as suas escolhas. Em Itália, os planos de controlo de contaminantes não incluem uma análise dos riscos adequada que justifique os contaminantes a controlar na categoria "gorduras e óleos". A Grécia inclui especificamente o azeite nos planos de controlo, mas não uma análise dos riscos documentada. Em Espanha e na Bélgica, os controlos dos contaminantes no azeite assentam em análises dos riscos realizadas anualmente por contaminante, com base em parâmetros e dados pertinentes. O azeite está geralmente integrado na categoria de óleo vegetal, sendo por vezes especificamente visado.
- 64** Os resultados dos controlos dos Estados-Membros mostram que o número de amostras com concentrações de contaminantes (que não sejam pesticidas) superiores ao limiar legal é muito baixo. Entre 2018 e 2023, foi o caso de uma amostra em Espanha, uma em Itália e duas na Bélgica. Os Estados-Membros não têm de recolher dados sobre a presença de contaminantes para os quais não estejam fixados limites máximos.

O azeite importado de países terceiros não é sistematicamente controlado para detetar pesticidas e outros contaminantes

- 65** A UE importa o equivalente a cerca de 9% da sua produção anual de azeite (ver [anexo I](#), ponto [03](#)) No entanto, nenhum dos Estados-Membros visitados pelo Tribunal considera explicitamente o azeite importado de países terceiros nas análises dos riscos relativas a pesticidas e outros contaminantes. Espanha começou a realizar avaliações dos riscos dos produtos importados através de postos de controlo fronteiriços apenas em 2023. Além disso, não dispõe de uma avaliação dos riscos ou um plano de controlo específicos aplicáveis às importações de azeite. Em Itália, o plano de controlo das importações não tem em conta fatores de risco pertinentes (como as categorias de produtos importados e a sua origem). A Bélgica não prevê controlos do azeite nos postos de controlo fronteiriços e a Grécia só os introduziu em 2024.
- 66** Os controlos do azeite importado de países terceiros relativamente a pesticidas e outros contaminantes não existem ou são muito reduzidos nos Estados-Membros visitados. Itália não respeitou o seu plano de selecionar para amostra uma remessa de azeite por ano em cada posto de controlo fronteiriço: em 2023 e 2024, não foram controladas remessas de azeite nos principais pontos de entrada. As importações de azeite para Espanha não são sistematicamente testadas para detetar contaminantes: entre 2018 e 2023, apenas foram analisadas três amostras para deteção de resíduos de pesticidas e 50 amostras para deteção de outros contaminantes.

O quadro jurídico da UE e os controlos de rastreabilidade nem sempre permitem identificar a origem de um produto

- 67** A rastreabilidade refere-se à capacidade de seguir um produto ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição. Permite aos consumidores saberem onde e como as azeitonas foram colhidas e transformadas e é também essencial para verificar a autenticidade do azeite. Além disso, a rastreabilidade é fundamental quando ocorre contaminação e é necessário garantir o cumprimento dos requisitos de segurança alimentar.

68 O Tribunal verificou se:

- existe um quadro jurídico e requisitos claros em matéria de rastreabilidade e se a Comissão presta apoio à sua aplicação;
- os Estados-Membros verificam os aspetos da rastreabilidade, tanto durante os controlos de segurança alimentar como durante os controlos de conformidade;
- numa amostra de 24 azeites diferentes, o local de origem indicado no rótulo corresponde à zona geográfica em que a azeitona foi colhida e o lagar está localizado.

A Comissão definiu requisitos jurídicos em matéria de rastreabilidade, mas não a forma como os Estados-Membros devem verificá-los

69 As regras aplicáveis à rastreabilidade do azeite são as seguintes:

- o [Regulamento Legislação Alimentar Geral](#), que exige que as empresas do setor alimentar e do setor dos alimentos para animais sejam capazes de identificar, pelo menos, o fornecedor imediato dos seus produtos ("um passo atrás"), bem como os destinatários ou clientes imediatos a quem entregaram produtos ("um passo em frente") – este requisito não se aplica a fornecedores ou clientes fora da UE;
- regras da União relativas a normas de comercialização do azeite que exigem especificamente a indicação do local de origem, bem como a manutenção de registos para comprovar a origem e outras informações constantes do rótulo¹⁰.

70 De acordo com as normas de comercialização do azeite, o rótulo dos azeites virgem e virgem extra deve indicar o local de origem. No caso dos azeites com origem na UE, deve ser possível rastreá-los até à zona geográfica em que as azeitonas foram colhidas e ao lagar onde foram prensadas. No caso dos azeites originários de países terceiros, deve ser possível rastreá-los até ao país de origem. Para cumprir este requisito, os operadores específicos devem conservar documentos e registos que permitam identificar a origem do azeite e verificar se corresponde às informações constantes do rótulo.

¹⁰ Artigo 5º do [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#) e artigos 8º e 11º do [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#).

- 71** A data de colheita da azeitona indicada no rótulo do azeite é um indicador de frescura e qualidade. A regulamentação da UE estabelece que o rótulo dos azeites virgem e virgem extra só pode incluir o ano de colheita se 100% do conteúdo provier dessa mesma colheita. Deve ser possível verificar a exatidão destas alegações de rotulagem através dos registos de rastreabilidade.
- 72** Os aspetos da rastreabilidade devem ser verificados no âmbito dos controlos oficiais da segurança alimentar e durante os controlos de conformidade do azeite. Nos relatórios anuais que enviam à Comissão sobre os resultados dos controlos de conformidade, os Estados-Membros devem comunicar se a forma como a origem é exibida no rótulo cumpre os requisitos da UE. Não são obrigados a comunicar explicitamente os resultados dos controlos de rastreabilidade.
- 73** A legislação da UE não especifica como nem quando devem ser verificados os aspetos de rastreabilidade (por exemplo, o local de origem ou o balanço de massa). A Comissão também não emitiu quaisquer orientações nesta matéria. O Tribunal constatou que os Estados-Membros interpretam de diversas formas os requisitos de rastreabilidade, pelo que alguns desenvolveram as suas próprias metodologias e adotaram diferentes estratégias para verificar a rastreabilidade (ver pontos [75](#) a [80](#) e [caixa 7](#)).
- 74** Dois dos quatro Estados-Membros visitados pelo Tribunal adotam as suas próprias regras para aplicar os requisitos de rastreabilidade da UE, por exemplo:
- inscrição obrigatória no registo eletrónico nacional que em que se apontam todos os movimentos do azeite (Espanha e Itália);
 - indicação obrigatória do ano de colheita no caso do azeite produzido e vendido em Itália (ver também [caixa 2](#));
 - indicação de origem obrigatória do azeite a granel guardado em armazéns e cuja categoria ainda não está definida (Itália).

Os Estados-Membros incluem a rastreabilidade no âmbito dos controlos do azeite, mas o nível de verificação varia

- 75** De um modo geral, os quatro Estados-Membros visitados pelo Tribunal incluem a rastreabilidade no âmbito dos **controlos de segurança alimentar** aos operadores do setor oleícola. Todos verificam se o operador dispõe de sistemas ou registos de rastreabilidade. Três verificam sistematicamente a rastreabilidade durante os controlos de segurança alimentar, mas em Itália este aspeto fica ao critério do inspetor.

76 O Tribunal constatou que os Estados-Membros têm métodos diferentes para a realização dos controlos de rastreabilidade.

- As autoridades gregas realizam controlos conjuntos de segurança alimentar e de conformidade, durante os quais o controlo de rastreabilidade se limita a verificar o fornecedor de primeiro nível ("um passo atrás").
- Itália segue o método exigido ("um passo atrás, um passo em frente") durante os controlos de segurança alimentar relativamente à rastreabilidade. As inspeções centram-se na saída dos produtos, verificando se a origem do azeite indicado no rótulo corresponde à documentação disponível nas instalações do operador.
- Em Espanha e na Bélgica, os controlos da segurança alimentar relativos à rastreabilidade vão além do exigido pela legislação da UE. Verificam se os produtos podem ser rastreados ao longo da cadeia de abastecimento e examinam os registos de rastreabilidade dos produtos que entram e dos que saem.

77 Durante os **controlos de conformidade** das normas de comercialização, no caso dos azeites virgem e virgem extra, o local de origem é o principal requisito a controlar (ver ponto [70](#)). Para cumprir este requisito, os operadores do setor olivícola cujo nome está no rótulo devem conseguir rastrear o produto até à origem indicada. O Tribunal constatou que dois dos quatro Estados-Membros visitados não verificam sistematicamente se a origem mencionada no rótulo está correta.

78 Em Espanha e em Itália, a verificação da origem do azeite é uma das principais componentes dos controlos de conformidade em todas as fases da cadeia de abastecimento. Os operadores de ambos os Estados-Membros são obrigados a dispor de sistemas e procedimentos de rastreabilidade e devem inscrever todos os movimentos do azeite (e, em algumas regiões, também das azeitonas) num registo eletrónico (ver [caixa 7](#)), que é verificado durante as inspeções. Esta prática vai além dos requisitos da UE. Os registos visam aumentar a transparência e reduzir o risco de fraude. Permitem às autoridades efetuarem controlos de rastreabilidade exaustivos ao inspecionar os operadores e rastrear os produtos até aos olivicultores e à parcela de terreno onde as azeitonas foram cultivadas.

Caixa 7

Registos do azeite em Espanha e em Itália

Itália e Espanha dispõem de registos nacionais em que todos os operadores são obrigados a inscrever todos os movimentos internos (dentro do mesmo estabelecimento) e externos (transporte) de azeite.

Em Espanha, os movimentos internos devem ser registados **em tempo real** e os movimentos externos **antecipadamente** (o sistema gera a guia de transporte que acompanha o azeite). Em Itália, os operadores devem registar cada movimento **no prazo de seis dias** a contar da transferência. Em Espanha, as importações de azeite da UE e de países terceiros devem ser registadas pelo destinatário final **antes** de o azeite entrar no território nacional, enquanto em Itália o registo só é feito **depois** de o azeite ter sido descarregado pela primeira vez por um operador em solo italiano.

- 79** Na Grécia e na Bélgica, os controlos do local de origem são menos exaustivos. Na Grécia, o local de origem dos **produtos com indicações geográficas** ou biológicos é controlado e rastreado até ao olivicultor. No caso dos azeites virgem e virgem extra, os controlos de rastreabilidade seguem o método "um passo atrás" (ver ponto **76**). Os controlos ao nível do retalho não incluem verificar a exatidão do local de origem. À data da auditoria, a Grécia declarou que estava a trabalhar num sistema digital para a declaração obrigatória de dados relativos às azeitonas e ao azeite (tais como dados de colheita e de produção, transformação, comercialização e existências de azeite). As autoridades belgas não verificam a exatidão do local de origem indicado no rótulo.
- 80** Um elemento importante do controlo de rastreabilidade é o balanço de massa, que analisa a correlação entre as mercadorias que entram e as que saem, bem como as existências no local. Este exercício ajuda a prevenir fraudes e a garantir a qualidade. O Tribunal constatou que, dos quatro Estados-Membros visitados, apenas Espanha e Itália realizam sistematicamente balanços de massa para o azeite durante os controlos de conformidade.

Resultados da rastreabilidade no estudo de caso: não foi possível rastrear alguns azeites

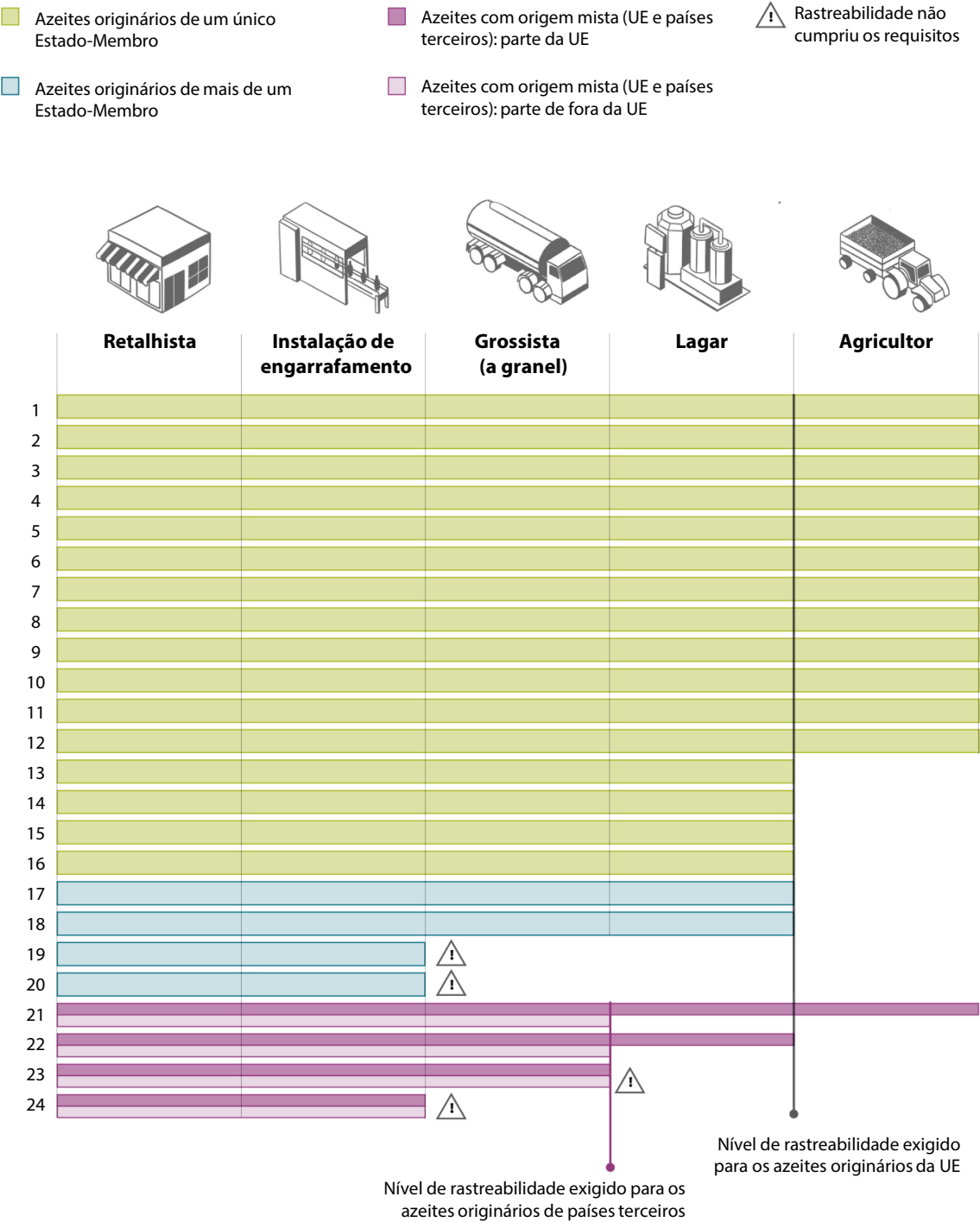
- 81** O Tribunal solicitou às autoridades competentes dos quatro Estados-Membros visitados que rastreassem os 28 azeites diferentes adquiridos para o estudo de caso (ver **anexo III**) e que fornecessem registos de rastreabilidade que permitissem seguir cada azeite ao longo de todas as fases da produção (instalação de engarrafamento, lagar, olivicultor).

82 A amostra incluía 24 azeites virgem ou virgem extra e quatro azeites refinados. Segundo as normas de comercialização da UE aplicáveis ao azeite, o local de origem indicado no rótulo do azeite virgem e virgem extra deve corresponder à zona geográfica em que as azeitonas foram colhidas e prensadas (ver ponto [70](#)).

83 Relativamente aos 24 azeites que deviam mencionar o local de origem, os resultados da rastreabilidade são os seguintes (ver também [figura 9](#)):

- foi possível rastrear os 16 azeites produzidos num único Estado-Membro até à zona geográfica em que as azeitonas foram colhidas e prensadas, conforme exigido pelo regulamento – 4 até aos lagares e 12 mesmo até aos agricultores;
- não foi possível rastrear dois dos quatro azeites com origem na UE (em vários Estados-Membros) até à zona geográfica em que as azeitonas foram colhidas e prensadas;
- dois dos quatro azeites de origem mista da UE e de países terceiros não cumpriam os requisitos de rastreabilidade, um relativo à parte de países terceiros e o outro relativo às duas partes (da UE e de países terceiros).

Figura 9 | Resultados da rastreabilidade dos 24 azeites diferentes que exigem a indicação do local de origem no rótulo, por origem do azeite

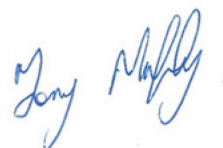


Fonte: TCE, com base nos resultados do estudo de caso.

84 Os resultados deste exercício revelam lacunas na rastreabilidade do azeite na UE. No que diz respeito às normas de comercialização, não foi possível ao Tribunal confirmar o local de origem no rótulo de 4 dos 24 azeites que deviam mencioná-lo. Além disso, do ponto de vista dos requisitos de rastreabilidade em matéria de segurança alimentar (ver ponto 69), apenas metade dos azeites permitia o seguimento até ao nível da exploração agrícola, utilizando o método "um passo atrás". Acresce que a cooperação entre as autoridades competentes no que diz respeito ao azeite com origem em mais do que um Estado-Membro da UE nem sempre é eficaz, uma vez que não conseguiram rastrear totalmente (até ao nível da exploração agrícola) nenhum dos azeites para além das suas fronteiras nacionais.

O presente relatório foi adotado pela Câmara I, presidida por Joëlle Elvinger, Membro do Tribunal de Contas, no Luxemburgo, na sua reunião de 12 de novembro de 2025.

Pelo Tribunal de Contas



Tony Murphy
Presidente

Anexos

Anexo I – Sobre a auditoria

- 01** A UE é o principal produtor e consumidor mundial de azeite (61% e 45% do total mundial, respetivamente¹), bem como o principal exportador (65%²). O azeite é produzido em nove Estados-Membros da União: Espanha, Itália, Grécia, Portugal, França, Eslovénia, Croácia, Chipre e Malta. A produção de azeite da UE concentra-se sobretudo em apenas quatro Estados-Membros, que representam 99% do total: Espanha (60%), Itália (17%), Grécia (14%) e Portugal (8%). Em 2022/2023, estavam dedicados ao cultivo de oliveiras para azeite cerca de 4,7 milhões de hectares³. O azeite da UE é um produto de elevado valor para o mercado externo. Na campanha de comercialização de 2023/2024, a União registou uma balança comercial de azeite positiva em cerca de 4,4 mil milhões de euros⁴.
- 02** A legislação da UE⁵ define oito categorias diferentes de azeite (ver [figura 1](#)), quatro das quais podem ser vendidas aos consumidores. As categorias baseiam-se na forma como se obtém o azeite e em algumas das suas características, como a acidez. Os azeites virgens são obtidos diretamente a partir de azeitonas, unicamente por processos mecânicos ou outros processos físicos. O azeite refinado é submetido a vários processos físicos ou químicos que alteram determinadas características (geralmente sabor, cheiro e cor). O óleo de bagaço de azeitona é extraído da polpa da azeitona após a primeira prensagem, utilizando solventes.

¹ Comissão Europeia, "[DG AGRI Dashboard: olive oil](#)", média dos anos de colheita de 2019/2020 a 2023/2024.

² Comissão Europeia, [Azeite – Panorâmica da produção e do comércio de azeite na UE](#).

³ Comissão Europeia, "[Olive oil short-term outlook](#)".

⁴ Comissão Europeia, "[DG AGRI Dashboard: olive oil](#)".

⁵ Anexo I, parte VII, do [Regulamento \(UE\) nº 1308/2013](#).

Figura 1 | Categorias de azeite



Fonte: TCE, com base na legislação da UE e na [ficha informativa da Comissão Europeia sobre o azeite](#); imagem inspirada no projeto [OLEUM](#).

03 A UE exporta o equivalente a cerca de 38% da sua produção anual de azeite e importa cerca de 9%⁶, dos quais mais de metade é reexportada. Os principais importadores e exportadores são Espanha (57% das importações da UE e 56% das exportações) e Itália (33% das importações e 29% das exportações)⁷. A Tunísia é o principal exportador para a UE (75% do volume importado entre os anos de colheita de 2019/2020 e 2023/2024), seguida da Turquia (7,8%), da Argentina (3,9%) e de Marrocos (3,5%)⁸. A União importa sobretudo azeite virgem extra, seguido de azeite virgem lampante. Os Estados Unidos são o principal importador de azeite da UE⁹.

Enquadramento político

04 O azeite está altamente regulamentado. Para assegurar um elevado nível de proteção dos consumidores, a UE criou um sistema de controlos para garantir que o azeite que os consumidores podem comprar na União é autêntico e seguro e que é possível rastrear a sua origem. O azeite autêntico não tem misturas de outros óleos e tem a qualidade e o grau de pureza da categoria em que é vendido.

05 O azeite está abrangido por legislação específica que impõe requisitos em matéria de comercialização e rastreabilidade:

- [Regulamento \(UE\) nº 1308/2013](#), que define as diferentes categorias de azeite;
- [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#) relativo às normas de comercialização, que estabelece requisitos específicos em matéria de rotulagem, embalagem e rastreabilidade;
- [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#) relativo aos controlos de conformidade, que define a forma como os Estados-Membros devem respeitar as normas.

⁶ Comissão Europeia, base de dados [COMEXT](#), média dos anos de colheita de 2019/2020 a 2023/2024.

⁷ Comissão Europeia, "[Olive oil and table olives trade](#)", média dos anos de colheita de 2019/2020 a 2023/2024.

⁸ Conselho Oleícola Internacional, "[Import figures of olive oil in the extra-EU\(27\)](#)".

⁹ Comissão Europeia, "[Olive oil and table olives trade](#)".

- 06** O azeite está também sujeito aos requisitos da UE em matéria de segurança alimentar¹⁰ e, por conseguinte, é abrangido pelo âmbito de aplicação do quadro da União harmonizado para a organização de controlos oficiais dos alimentos¹¹. Para ser autorizado no mercado europeu, o azeite importado deve cumprir as regras da UE em matéria de segurança alimentar e as normas de comercialização do azeite. As importações de azeite engarrafado devem igualmente respeitar as regras de rotulagem e embalagem¹². As importações devem ser submetidas a verificações de conformidade e controlos oficiais baseados nos riscos, quer nos postos de controlo fronteiriços, quer em fases posteriores (como durante a armazenagem, a transformação, o engarrafamento ou a venda a retalho).

Funções e responsabilidades

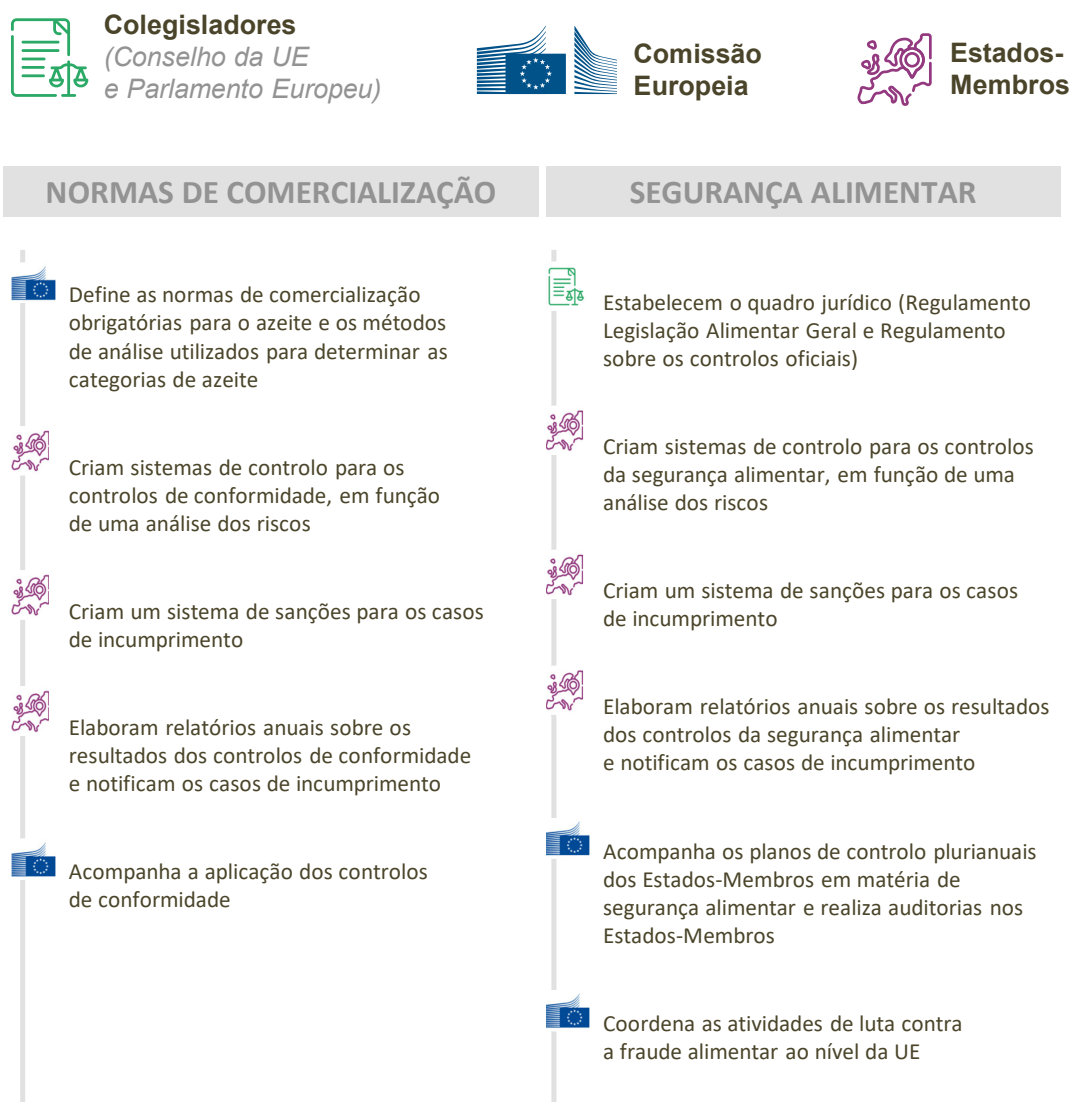
- 07** As funções e responsabilidades da Comissão e dos Estados-Membros em matéria de sistemas de controlo do azeite são explicadas na [figura 2](#). A Direção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural (DG AGRI) é responsável pelos aspetos relacionados com as normas de comercialização, enquanto a Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos (DG SANTE) é responsável pelos elementos relacionados com a segurança alimentar.

¹⁰ Regulamento (CE) nº 178/2002.

¹¹ Regulamento (UE) 2017/625.

¹² Regulamento (UE) nº 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

Figura 2 | Funções e responsabilidades relacionadas com os sistemas de controlo do azeite na UE



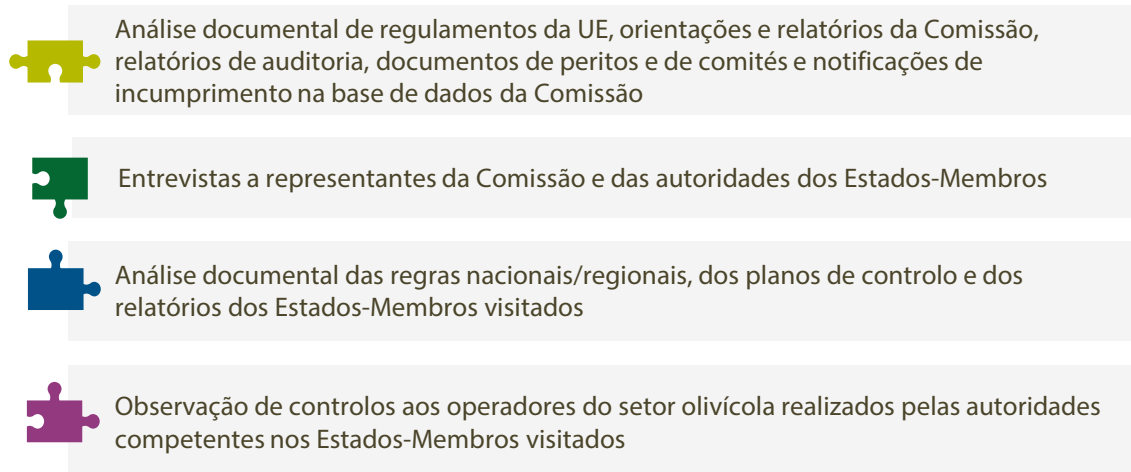
Fonte: TCE.

08 O [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#) confere aos Estados-Membros alguma flexibilidade para estabelecerem normas específicas, tais como decidir se devem proibir a mistura de azeite com outros óleos vegetais, permitir tamanhos de embalagem que excedam os limites fixados pelo regulamento ou estabelecer regras relativas à indicação do ano de colheita. A Comissão acompanha a forma como estas regras nacionais são aplicadas. Além disso, alguns Estados-Membros, como Espanha e Itália, estabeleceram as suas próprias regras nacionais (por exemplo, em matéria de rastreabilidade) que vão além dos requisitos da UE.

Âmbito e método da auditoria

- 09** O Tribunal examinou os sistemas de controlo criados pelos Estados-Membros e pela Comissão para garantir que o azeite vendido na UE é autêntico (no que diz respeito às categorias de azeite) e seguro para consumir e que é possível rastreá-lo até à origem. Avaliou se os Estados-Membros dispõem de um sistema eficaz de controlos e sanções no que diz respeito à conformidade do azeite com as normas de comercialização, aos contaminantes e à rastreabilidade. Avaliou igualmente se a Comissão supervisiona os sistemas de controlo dos Estados-Membros e presta apoio. A auditoria não abrangeu todos os requisitos de rotulagem do azeite, como o valor nutricional, nem requisitos específicos de rastreabilidade do azeite biológico.
- 10** A auditoria abrangeu o período decorrido entre 2018 e 2023. No entanto, sempre que possível, o Tribunal utilizou as últimas informações disponíveis. Reuniu-se com a Comissão (DG SANTE e DG AGRI) e entrevistou as autoridades competentes na Bélgica, Grécia, Espanha e Itália. Selecionou estes Estados-Membros porque a Grécia, Espanha e Itália são responsáveis por cerca de 91% da produção de azeite da UE e, entre os países não produtores, a Bélgica é o maior exportador de azeite da União e o maior importador de azeite de fora da UE¹³. O Tribunal obteve provas de auditoria a partir de várias fontes, como indica a [figura 3](#).

Figura 3 | Trabalhos realizados



Fonte: TCE.

¹³ Comissão Europeia, "*Olive oil and table olives trade*".

- 11** Além disso, o Tribunal realizou um estudo de caso para obter provas adicionais e diretas do cumprimento das normas no respeitante ao azeite vendido aos consumidores. Adquiriu 28 azeites diferentes (7 em cada um dos Estados-Membros visitados durante a auditoria) e solicitou a um laboratório independente que os testasse relativamente a todas as características estabelecidas no [Regulamento Delegado \(UE\) 2022/2104](#) (ver [anexo III](#)). Solicitou também às autoridades competentes que fornecessem os registos de rastreabilidade destes produtos, a fim de verificar se era possível seguir o rasto do azeite até à origem.

Anexo II – Síntese dos parâmetros pertinentes de qualidade e pureza do azeite virgem extra e métodos de análise

O quadro seguinte enumera os parâmetros pela ordem em que devem ser analisados (se esta ordem não for seguida, todos os parâmetros devem ser analisados). Assim que um dos resultados revele que o azeite não corresponde à categoria declarada, a análise pode parar.

Nº	Parâmetro	Tipo de parâmetro	Razões para analisar este parâmetro	Método do Conselho Oleícola Internacional
1	Acidez (%)	Qualidade	Indicador da qualidade da azeitona: quando a azeitona está estragada ou sobreamadurecida ou não é transformada imediatamente após a colheita, a acidez aumenta	COI/T.20/Doc. nº 34 (Determinação dos ácidos gordos livres, método a frio)
2	Índice de peróxidos (mEq O ₂ /kg)	Qualidade	Indica o grau de oxidação (estado de conservação do azeite)	COI/T.20/Doc. nº 35 (Determinação do índice de peróxidos)
3	Espetrometria no UV (K268 ou K270)	Qualidade	Determinam o grau de degradação: quanto mais tempo o azeite estiver armazenado, maior será a absorção de UV e menor a qualidade	COI/T.20/Doc. nº 19 (Análise por espectrofotometria no ultravioleta)
4	Espetrometria no UV (ΔK)	Qualidade		
5	Espetrometria no UV (K232)	Qualidade		
6	Avaliação organolética	Qualidade	Permite detetar determinados atributos negativos e medir a intensidade dos atributos positivos (frutado, amargo e picante)	COI/T.20/Doc. nº 15 (Análise sensorial dos azeites – Método para avaliação organolética de azeites virgens) – com exceção dos pontos 4.4 e 10.4
7	Ésteres etílicos de ácidos gordos (mg/kg)	Qualidade	Indicador da fermentação da azeitona antes da extração do azeite	COI/T.20/Doc. nº 33 (Determinação dos ésteres metílicos de ácidos gordos por

Nº	Parâmetro	Tipo de parâmetro	Razões para analisar este parâmetro	Método do Conselho Oleícola Internacional
				cromatografia em fase gasosa)
8	Estigmastadienos (mg/kg)	Pureza	Utilizado para detetar se o azeite foi refinado	COI/T-20/Doc. nº 11 (Determinação dos estigmastadienos nos óleos vegetais)
9	Isómeros <i>trans</i> de ácidos gordos (%)	Pureza	Utilizado para detetar se o azeite foi refinado ou misturado com outros azeites que tenham sido submetidos a refinação ou hidrogenação	COI/T.20/Doc. nº 33 (Determinação dos ésteres metílicos de ácidos gordos por cromatografia em fase gasosa)
10	Composição de ácidos gordos	Pureza	Utilizado para determinar se foi adicionado um óleo que não seja azeite	
11	Δ NCE42	Pureza	Utilizado para verificar se foi adicionado óleo de sementes	COI/T.20/Doc. nº 20 (Determinação da diferença entre o teor real e o teor teórico de triacilgliceróis com NCE42)
12	Composição esterólica e esteróis totais	Pureza	Utilizado para assinalar azeites que contêm outros óleos (ou seja, não provenientes de azeitonas)	COI/T.20/Doc. nº 26 (Determinação da composição e do teor de esteróis, diálcoois triterpénicos e álcoois alifáticos por cromatografia em fase gasosa com coluna capilar)
13	Eritrodiol e uvaol (%)	Pureza	Determina se foi utilizado bagaço de azeitona	
14	Ceras (mg/kg) C42+C44+C46	Pureza	Determina se foi utilizado bagaço de azeitona	COI/T.20/Doc. nº 28 (Determinação do teor de ceras e de ésteres etílicos de ácidos gordos por cromatografia em fase gasosa com coluna capilar)

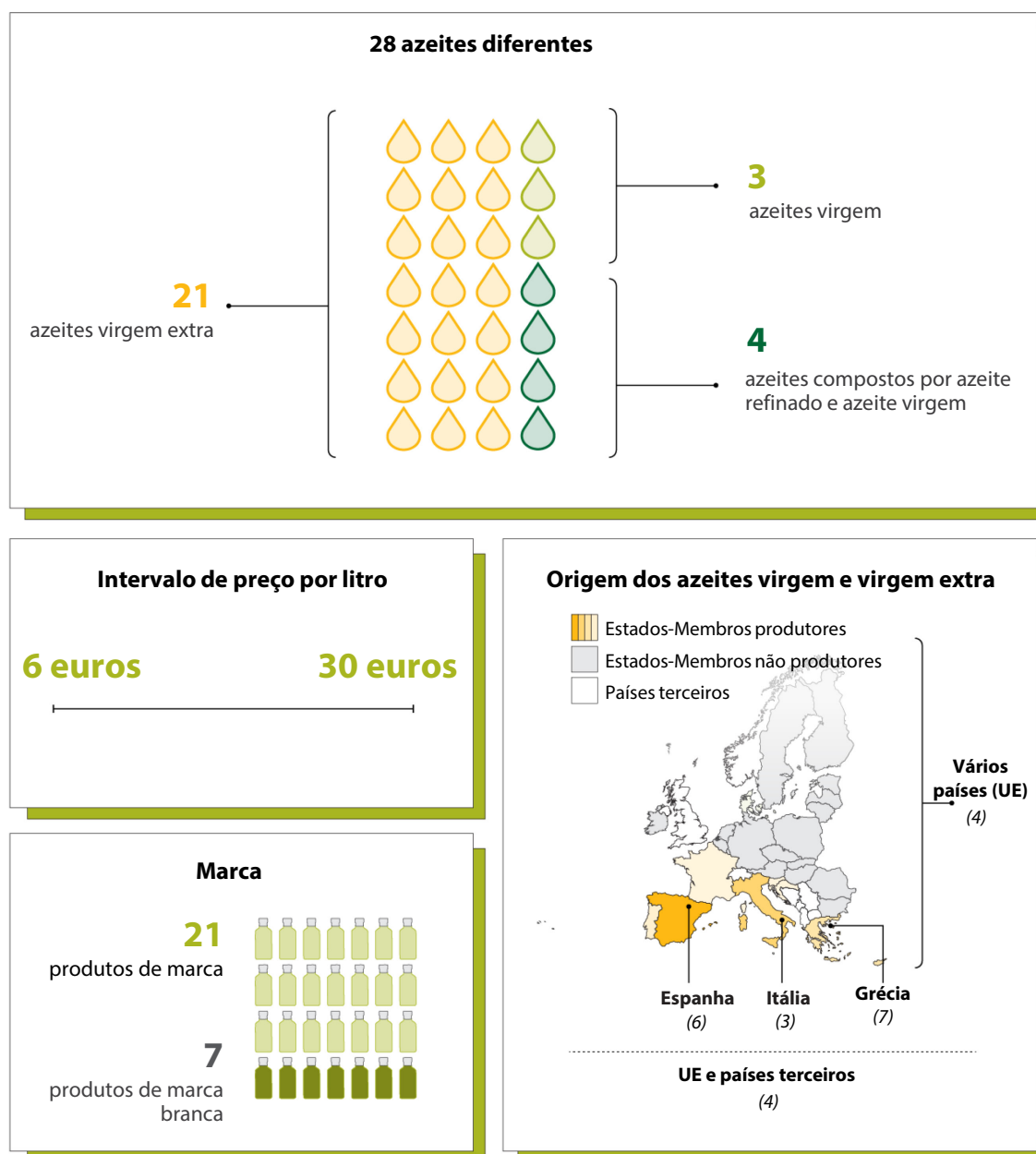
Nº	Parâmetro	Tipo de parâmetro	Razões para analisar este parâmetro	Método do Conselho Oleícola Internacional
15	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)	Pureza	Mede a adulteração com outros tipos de óleo, como o óleo de palma ou outros óleos vegetais, ou indica o grau de transformação do azeite (refinação ou temperaturas elevadas)	COI/T.20/Doc. nº 23 (Determinação da percentagem de monopalmitato de 2-glicerilo)

Fonte: TCE, com base nos anexos I e III do [Regulamento de Execução \(UE\) 2022/2105](#), e apresentações dos Estados-Membros nas reuniões do grupo de trabalho sobre o azeite.

Anexo III – Estudo de caso

Em cada Estado-Membro visitado, o Tribunal adquiriu sete azeites diferentes em dois pontos de venda a retalho, tendo os mesmos sido analisados em laboratório e por avaliação organolética para determinar as suas características. Selecionou azeites de várias categorias e origens (se disponíveis), incluindo produtos de marca e de marca branca, todos do mesmo ano de colheita (2023/2024) – ver [figura 1](#). Assim, a seleção não se baseou numa análise dos riscos, mas o Tribunal evitou garrafas expostas a condições suscetíveis de degradar a qualidade, como o calor e a luz. O Tribunal expediu as garrafas através de um transportador com controlo de temperatura para um laboratório de um Estado-Membro da UE não envolvido na auditoria. O laboratório, reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional, efetuou as análises físico-químicas e a avaliação organolética para determinar as características dos azeites.

Figura 1 | Estudo de caso – características dos azeites adquiridos



Fonte: TCE.

Anexo IV – Possíveis fontes de contaminação do azeite

Contaminante	Potencial fonte de contaminação
Resíduos de pesticidas	Pesticidas utilizados pelos olivicultores para prevenir ou controlar doenças (como fungos ou bactérias) ou para ajudar a gerir insetos e outras pragas que possam danificar as oliveiras e reduzir a produção (por exemplo, mosca-da-azeitona ou traça-da-oliveira)
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	Contaminação da pele da azeitona por fatores ambientais (poeiras e partículas provenientes do fumo e da poluição atmosférica) Contaminação do azeite por vapores de combustão durante o processo de extração
Metais pesados (chumbo, cádmio, mercúrio)	Solo e ar poluídos com metais pesados devido à industrialização Pesticidas ou fertilizantes
Dioxinas	A utilização de determinados herbicidas e pesticidas pode dar origem à formação de dioxinas As dioxinas são subprodutos da combustão, da incineração e de outros processos industriais
Bifenilos policlorados (PCB)	Os PCB eram amplamente utilizados em produtos industriais (por exemplo, lubrificantes, tintas e revestimentos) até serem proibidos na maioria dos países na década de 1980. São altamente persistentes no ambiente, pelo que as oliveiras podem absorver estes contaminantes a partir do solo e da água
Ésteres glicidílicos, ésteres de 2-monocloropropanodiol (MCPD) e de 3-MCPD	Estes contaminantes induzidos pelo calor surgem quando os óleos vegetais estão a ser refinados a temperaturas elevadas
Hidrocarbonetos de óleos minerais (saturados/aromáticos)	Os hidrocarbonetos de óleos minerais podem provir de várias fontes, como lubrificantes utilizados em equipamento de transformação de alimentos, materiais de embalagem e contaminação ambiental
Plastificantes	Embalagens ou outros materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos aos quais tenham sido adicionados plastificantes para tornar o material mais flexível, resistente e fácil de manusear
Micotoxinas	As azeitonas indevidamente armazenadas (por exemplo, em condições quentes e húmidas) podem desenvolver bolores que podem produzir micotoxinas As micotoxinas são compostos tóxicos produzidos por determinados tipos de fungos

Contaminante	Potencial fonte de contaminação
Ácido erúxico	<p>O ácido erúxico está naturalmente presente no óleo de colza e no óleo de mostarda e é considerado nocivo quando consumido em grandes quantidades</p> <p>Pode chegar ao azeite por contaminação cruzada (se o azeite for transformado ou armazenado em instalações que também manuseiam óleos com elevado teor de ácido erúxico) ou adulteração (mistura de outros óleos)</p>

Fonte: TCE, com base na análise de estudos sobre a matéria.

Anexo V – Contaminantes que os Estados-Membros incluem nos planos de controlo aplicáveis à categoria "gorduras e óleos"

	Espanha	Itália	Grécia	Bélgica
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	X	X	X	X
Dioxinas e bifenilos policlorados	X	X	X	X
Ésteres glicidílicos, ésteres de 2-MCPD e de 3-MCPD	X	X	X	
Ácido erúico	X	X		
Metais pesados (chumbo, cádmio, mercúrio)	X	X		X
Micotoxinas	X			

Fonte: TCE, com base nos planos de amostragem dos Estados-Membros relativos aos anos entre 2018 e 2023.

Siglas e acrónimos

EFSA

Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

LMRLimite máximo de resíduos

Glossário

Análise físico-química	Testes realizados em laboratório para determinar os valores de um conjunto de propriedades físicas e químicas do azeite.
Avaliação organolética	Método oficial de deteção, medição e descrição das características positivas e negativas do azeite recorrendo aos sentidos humanos (paladar e olfato).
Controlo de conformidade do azeite	Verificações que visam confirmar se o azeite cumpre as regras da UE em matéria de categorização e comercialização.

Respostas da Comissão

<https://www.eca.europa.eu/pt/publications/sr-2026-01>

Cronologia

<https://www.eca.europa.eu/pt/publications/sr-2026-01>

Equipa de auditoria

Os relatórios especiais do TCE apresentam os resultados das suas auditorias às políticas e programas da UE ou a temas relacionados com a gestão de domínios orçamentais específicos. O TCE seleciona e concebe estas tarefas de auditoria de forma a obter o máximo impacto, tendo em consideração os riscos relativos ao desempenho ou à conformidade, o nível de receita ou de despesa envolvido, a evolução futura e o interesse político e público.

A presente auditoria de resultados foi realizada pela Câmara de Auditoria I – Utilização sustentável dos recursos naturais, presidida pelo Membro do TCE Joëlle Elvinger. A auditoria foi efetuada sob a responsabilidade do Membro do TCE Joëlle Elvinger, com a colaboração de Ildikó Preiss, chefe de gabinete, e Paolo Pesce, assessor de gabinete; José Parente, responsável principal; Els Brems, responsável de tarefa; Greta Kapustaitė, responsável de tarefa adjunta; Vincenza Ferrucci e Stéphane Gilson, auditores. Kyriaki Kofini e Zoe Amador Martínez prestaram assistência linguística. Alexandra Damir-Bînzaru deu apoio gráfico.



Da esquerda para a direita: Ildikó Preiss, Greta Kapustaitė, José Parente, Joëlle Elvinger, Paolo Pesce, Vincenza Ferrucci e Zoe Amador Martínez

DIREITOS DE AUTOR

© União Europeia, 2026

A política de reutilização do Tribunal de Contas Europeu (TCE) encontra-se estabelecida na [Decisão nº 6-2019 do Tribunal de Contas Europeu](#) relativa à política de dados abertos e à reutilização de documentos.

Salvo indicação em contrário (por exemplo, em declarações de direitos de autor individuais), o conteúdo do TCE que é propriedade da UE está coberto pela licença [Creative Commons Attribution 4.0 International \(CC BY 4.0\)](#). Por conseguinte, regra geral, é autorizada a reutilização desde que sejam indicados os créditos adequados e as eventuais alterações. Esta reutilização do conteúdo do TCE não pode distorcer o significado ou a mensagem originais. O TCE não é responsável por quaisquer consequências da reutilização.

É necessário obter uma autorização adicional se um conteúdo específico representar pessoas singulares identificáveis, por exemplo, imagens do pessoal do TCE, ou incluir obras de terceiros.

Se for obtida uma autorização, esta anula e substitui a autorização geral acima referida e deve indicar claramente quaisquer restrições aplicáveis à sua utilização.

Para utilizar ou reproduzir conteúdos que não sejam propriedade da UE, pode ser necessário pedir autorização diretamente aos titulares dos direitos de autor.

Fotografia da capa: © Tesal – stock.adobe.com

Ícones das figuras 2 e 3, da figura 2 do anexo I e da figura 1 do anexo III: concebidos com recursos de [Flaticon.com](#). © Freepik Company S.L. Todos os direitos reservados.

O *software* ou os documentos abrangidos por direitos de propriedade industrial, nomeadamente patentes, marcas, desenhos e modelos registados, logótipos e nomes, estão excluídos da política de reutilização do TCE.

O conjunto de sítios Web institucionais da União Europeia, no domínio europa.eu, disponibiliza ligações a sítios de terceiros. Uma vez que o TCE não controla esses sítios, recomenda que se consultem as respetivas políticas em matéria de proteção da privacidade e direitos de autor.

Utilização do logótipo do TCE

O logótipo do TCE não pode ser utilizado sem o seu consentimento prévio.

HTML	ISBN 978-92-849-6084-2	ISSN 1977-5822	doi:10.2865/1636469	QJ-01-25-058-PT-Q
PDF	ISBN 978-92-849-6085-9	ISSN 1977-5822	doi:10.2865/5976931	QJ-01-25-058-PT-N

COMO CITAR ESTE DOCUMENTO

Tribunal de Contas Europeu, [Relatório Especial 01/2026](#), *Sistema de controlo do azeite na UE – Quadro abrangente, mas aplicação desigual*, Serviço das Publicações da União Europeia, 2026

A União Europeia (UE) é o maior produtor, consumidor e exportador mundial de azeite. A Comissão e os Estados-Membros criaram sistemas de controlo para garantir que o azeite vendido na UE é autêntico (ou seja, corresponde à categoria de azeite indicada), seguro para consumir e que é possível rastreá-lo até à origem. O Tribunal examinou a eficácia dos sistemas de controlo e verificou se a Comissão supervisiona estes mecanismos nos Estados-Membros e lhes presta apoio. Conclui que o quadro jurídico da UE aplicável aos controlos do azeite é abrangente, mas que os Estados-Membros não o aplicam todos da mesma forma. O Tribunal recomenda que a Comissão reforce a sua supervisão, clarifique e melhore determinadas regras e requisitos e apoie os Estados-Membros com vista a melhorar a rastreabilidade do azeite.

Relatório Especial do TCE apresentado nos termos do artigo 287º, nº 4, segundo parágrafo, do TFUE.



TRIBUNAL
DE CONTAS
EUROPEU



Serviço das Publicações
da União Europeia

TRIBUNAL DE CONTAS EUROPEU
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

Informações: eca.europa.eu/pt/contact
Sítio Internet: eca.europa.eu
Redes sociais: @EUauditors