

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1683/92

af 29. juni 1992

om ændring af forordning (EØF) nr. 2568/91 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det  
Europæiske Økonomiske Fællesskab,under henvisning til Rådets forordning nr. 136/66/EØF af  
22. september 1966 om oprettelse af en fælles markeds-  
ordning for fedtstoffer<sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning  
(EØF) nr. 356/92<sup>(2)</sup>, særlig artikel 35a, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91<sup>(3)</sup>,  
ændret ved forordning (EØF) nr. 1429/92<sup>(4)</sup>, fastsættes der  
bl.a., hvilke organoleptiske kendetegn jomfruolivenolieskal have, og hvilken metode der skal anvendes til  
bedømmelse af disse kendetegn;for at gøre det lettere at anvende denne metode korrekt  
må visse bestemmelser i ovennævnte forordning og i bilag  
XII dertil justeres under hensyn dels til de indvundne  
erfaringer, dels til de beslutninger, som Det Internationale  
Olivenolieråd for nylig traf på dette område;for at gøre det lettere for de erhvervsdrivende at træffe de  
fornødne foranstaltninger til overholdelse af definitio-  
nerne af jomfruolie, for så vidt angår de organoleptiske  
kendetegn, bør der i overensstemmelse med Det Interna-  
tionale Olivenolieråds beslutninger i et begrænset tidsrum  
indføres en tolerance for bedømmelsen af visse typer  
jomfruolie;de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i over-  
ensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for  
Fedtstoffer —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

I forordning (EØF) nr. 2568/91 foretages følgende ændringer:

1) I artikel 2, stk. 2, første afsnit, ændres »analytikeren — eventuelt bistået af eksperter« til  
»analytikeren, der er ekspert i sensorisk analyse, eller som bistås af eksperter«.

2) I bilag XII affattes punkt 4 således:

## 4. SPECIEL ORDLISTE FOR OLIVENOLIE

4.1. Behagelige fornemmelser fremkaldt af jomfruolivenoliers karakteristiske kvali-  
tetssegenskaber:*Frugtagtig*: duft og smag, som minder om både lugten og smagen af sund, frisk  
frugt, plukket på dens optimale modenhedstrin.*Moden frugt*: duft og smag af olivenolie udvundet af modne frugter; olien har i  
almindelighed en lidt flad duft og en sødlig smag.*Umoden frugt*: duft og smag af olivenolie udvundet af endnu ikke modne frug-  
ter.4.2. Mere eller mindre behagelige fornemmelser, alt efter intensiteten, der ikke skal  
betragtes som en mangel, men som har indvirkning på den frugtagtige harmoni:*Æble*: duft og smag af olivenolie, der minder om denne frugt.*Sød*: behagelig smag, som ikke er direkte sukkeragtig, men som findes i olier,  
hvor de bitre, sammensnerpende og skarpe egenskaber ikke er dominerende.*Græs*: karakteristisk duft og smag ved visse olier, der minder om nyslået græs.*Grønne blade (bitter)*: duft og smag af olie udvundet af alt for grønne oliven  
eller oliven, der er lige ved at skifte farve. Den kan være mere eller mindre beha-  
gelig afhængig af intensiteten.<sup>(1)</sup> EFT nr. 172 af 30. 9. 1966, s. 3025/66.<sup>(2)</sup> EFT nr. L 39 af 15. 2. 1992, s. 1.<sup>(3)</sup> EFT nr. L 248 af 5. 9. 1991, s. 1.<sup>(4)</sup> EFT nr. L 150 af 2. 6. 1992, s. 17.

*Skarp* : karakteristisk fornemmelse ved visse olier, som, når man smager på dem, giver en sammensnerpende reaktion i munden.

*Stærk* : olier, der, når man smager på dem, giver en prikkende fornemmelse på tungen, hvilket er karakteristisk for olier produceret i begyndelsen af produktionsåret hovedsagelig af endnu ikke modne oliven. Den prikkende fornemmelse skyldes phenoliske stoffers indvirkning på trigeminus-nervens ender, der forgrener sig i hele mundhulen.

*Mandel* : denne duft og smag kan forekomme i to former : den, der er typisk for friske mandler, og den, der er særegen for tørrede, sunde mandler, og som kan forveksles med begyndende harskhed. En distinkt smag bemærkes som en efter-smag, når olien forbliver i kontakt med tungen og ganen. Den forbindes med søde olier, der har en flad lugt.

*Flad eller glat* : duft og smag af olivenolie, hvis organoleptiske karakteristika er meget svage på grund af tabet af dens aromatiske bestanddele.

*Hø* : karakteristisk duft og smag ved visse olier, minder mere eller mindre om tørret græs.

- 4.3. Altid ubehagelige fornemmelser, der, selv om deres intensitet knap er mærkbar, betragtes som organoleptiske mangler :

*Esparto* : karakteristisk lugt og smag ved olie udvundet fra oliven, der er presset i nye måtter af espartogræs. Smagen kan være forskellig, alt efter om måtterne er lavet af grønt eller tørret espartogræs.

*Jordet* : karakteristisk lugt og smag ved olie udvundet af oliven, der er opsamlet med jord eller mudder på overfladen, og som ikke er blevet vasket. Kan undertiden være ledsaget af en muggen-fugtig lugt og smag.

*Gammel* : karakteristisk lugt og smag af olie, der er blevet opbevaret for længe i lagerbeholdere. Kan også forekomme i olie, der har været pakket i overordentlig lang tid.

*Larvebefængt* : karakteristisk lugt og smag af olie udvundet af oliven, der har været hårdt angrebet af larver af olivenfluen (*Dacus Oleae*).

*Metallisk* : duft og smag, der minder om metal. Karakteristisk for olier, der under uheldige omstændigheder har været i langvarig kontakt med fødevarer eller metaloverflader under knusning, blanding, presning eller opbevaring.

*Mug-fugt* : karakteristisk lugt og smag af olie udvundet af frugter, hvori store mængder svampe og gær har udviklet sig, fordi de har været opbevaret i adskillige dage i bunker i fugtige omgivelser.

*Harsk* : karakteristisk lugt og smag, som er fælles for alle olier og fedtstoffer, der har undergået en auto-oxideringsproces som følge af langvarig kontakt med luften. Denne lugt og smag er ubehagelig og kan ikke korrigeres.

»*Atrojado*« (*muggen*) : karakteristisk lugt og smag ved olie, der er udvundet af oliven, der er opbevaret i bunker, og som har nået et fremskredet stadium af gæring.

*Saltlage* : duft og smag af olier ekstraheret fra oliven, der har været konserveret i saltopløsninger.

*Presserester* : karakteristisk lugt og smag, der minder om oliven-presserester.

*Sæbeagtig* : lugt og smag, som giver en fornemmelse, der minder om grøn sæbe.

*Grønsagsvand* : karakteristisk smag og lugt, som olien får som følge af dårlig dekantering og langvarig kontakt med grønsagsvand.

*Vinagtig — eddikeagtig* : karakteristisk duft og smag af visse olier, som minder om vin eller eddike. Skyldes hovedsagelig dannelsen af eddikesyre, ethylacetat og ethanol i større mængder end normalt i olivenoliens aroma.

*Agurk* : duft og smag, der fremkommer, når en olie er pakket hermetisk i for lang tid, især i blikbeholdere, og som tilskrives dannelsen af 2,6-nonadienal.

*Opbedet eller brændt* : karakteristisk lugt og smag af olier, forårsaget af overdreven og/eller langvarig opvarmning under bearbejdningen, især når pastaen blandes termisk, hvis det gøres under uegnede betingelser.

*Mudret bundfald* : karakteristisk lugt og smag ved olie, der er udvundet af dekanteret bundfald i kar og underjordiske tanke.

*Pressemåtte* : karakteristisk lugt og smag af olie fra oliven, der er blevet presset i snavsede pressemåtter, hvori der har været forgærede rester.

*Fedt* : lugt af olivenolie, der er ekstraheret i et anlæg, hvor rester af jordolie, fedt eller mineralsk olie ikke er fjernet ordentligt fra maskineriet.

*Grov* : en karakteristisk fornemmelse ved visse olier, som, når man smager på dem, giver en tyk, pastaagtig fornemmelse i munden.\*

3) I bilag XII, punkt 10.2, sidste afsnit, erstattes andet punktum med følgende tekst :

»Med henblik herpå anvender panelets organisator indtil den 31. oktober 1993 en tolerance på + 0,5, hvis gennemsnitsbedømmelsen ligger på 5 point eller derover. I analyserapporten anfører han blot, hvilken kategori prøven er klassificeret i. Foretages bedømmelsen af en analytiker i overensstemmelse med artikel 2, stk. 2, første afsnit, i denne forordning, følger analytikeren samme procedure for kategoribestemmelse.»

4) I bilag XII, punkt 10, erstattes figur 2 med figuren i bilaget til nærværende forordning.

#### Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. juni 1992.

*På Kommissionens vegne*

Ray MAC SHARRY

*Medlem af Kommissionen*

**BILAG**

**Figur 2**

**Jomfruolie**

**Profilskema**  
Notater om olfaktorisk-gustatorisk-taktil egenskaber

**Bedømmelseskema**

Karakteristika	Opfattelse (1)					
	0	1	2	3	4	5
Oliven-frugtagtig (moden og umoden) (2)						
Æble .....						
Anden moden frugt .....						
Grøn (blade, græs) .....						
Bitter .....						
Stærk .....						
Sød .....						
Andre tilladelige egenskaber (Specificer) .....						
Sur/vinagtig/eddikeagtig/syre (2) .....						
Grov .....						
Metallisk .....						
Mug/fugt .....						
Mudret bundfald .....						
Muggen (•atrojado•) .....						
Harsk .....						
Andre utilladelige egenskaber (Specificer) .....						

Mangler	Karakteristika	Samlet bedømmelse Points
Ingen	Lugt og smag af oliven	9
	Lugt og smag af oliven eller anden frisk frugt	8
		7
Knap mærkbare	Afsvækket lugt og smag, uanset art	6
Let mærkbare	Noget mangelfuld lugt og smag eller abnorm lugt og smag	5
Ret mærkbare	Klart mangelfuld, ubehagelig lugt og smag	4
Klart mærkbare	Lugt og smag fuldstændigt utilladelige til fortæring	3
		2
		1

Bemærkninger : .....

.....

Smagerens navn : .....

.....

Prøvens nr. : .....

Dato : .....

(1) Intensitet :

- 0 = manglende (3)
- 1 = knap mærkbar
- 2 = let
- 3 = middel
- 4 = stor
- 5 = noget stor

(2) Streg det ikke gældende ud.

(3) Ved manglende indtryk, anføres •X• i den pågældende kasse.