

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 640/2008

af 4. juli 2008

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 Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ⁽¹⁾, særlig artikel 113, stk. 1, litra a), og artikel 121, litra h), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og de i den forbindelse anvendte metoder ⁽²⁾ fastsætter kemiske og organoleptiske kendetegn for olivenolie og olie af olivenpresserester samt metoder til vurdering af kendetegnene.
- (2) Ifølge artikel 2, stk. 1, tiende led, i forordning (EF) nr. 2568/91 skal de organoleptiske kendetegn for jomfruolie bedømmes efter metoden i bilag XII til nævnte forordning.
- (3) I november 2007 vedtog Det Internationale Olivenolieråd (COI) en revideret metode for organoleptisk vurdering af jomfruolier. Den reviderede metode omfatter en ajourføring af beskrivelserne af jomfruoliers positive og negative egenskaber og beskrivelsen af metoden. Den omfatter også en ændring af maksimumsgrænsen for opfattelse af mangler i en jomfruolie.

(4) COI's reviderede metode for organoleptisk vurdering af jomfruolier fastsætter desuden betingelser for den frivillige angivelse på etiketter af visse ord og udtryk for jomfruoliers organoleptiske kendetegn. Det bør fastsættes, at panellederne kan attestere, at jomfruolier opfylder definitionerne for anvendelse af sådanne ord og udtryk.

(5) Forordning (EØF) nr. 2568/91 bør derfor ændres.

(6) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

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

- 1) I tabellen i bilag I, i ellefte kolonne (»Organoleptisk vurdering Medianen for mangler (Md)«), ændres »2,5« til »3,5« i anden linje, tredje linje og fodnote 2.
- 2) Bilag XII affattes som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. oktober 2008.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. juli 2008.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 510/2008 (EUT L 149 af 7.6.2008, s. 61).

⁽²⁾ EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 702/2007 (EUT L 161 af 22.6.2007, s. 11).

BILAG

»BILAG XII

DET INTERNATIONALE OLIVENOLIERÅDS METODE TIL ORGANOLEPTISK VURDERING AF JOMFRUOLIER**1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE**

Metoden er baseret på Det Internationale Olivenolieråds afgørelse nr. DEC-21/95-V/2007 af 16. november 2007 om den reviderede metode for organoleptisk vurdering af jomfruolier. Formålet med metoden er at fastlægge proceduren for vurdering af jomfruoliers organoleptiske kendetegn, jf. punkt 1 i bilag XVI til forordning (EF) nr. 1234/2007, og at fastlægge metoden til klassifikation af jomfruolie på grundlag af sådanne kendetegn. Metoden omfatter også angivelser til frivillig mærkning.

Den beskrevne metode er kun anvendelig til klassifikation og mærkning af jomfruolier i forhold til de opfattede manglers intensitet, den frugtagtige karakter og andre positive egenskaber, der bestemmes af en gruppe udvalgte og optrænede smagere, der er nedsat som et panel.

2. GENERELT

Hvad den almindelige grundordliste, prøvelokale, glas til oliesmagning og alle andre spørgsmål i forbindelse med denne metode angår, henvises der til de forskrifter, som er fastsat af Det Internationale Olivenolieråd, herunder navnlig afgørelse nr. DEC-21/95-V/2007 af 16. november 2007 om den reviderede metode for organoleptisk vurdering af jomfruolie.

3. SÆRLIG ORDLISTE**3.1. Positive egenskaber**

Frugtagtig: en række duftfornemmelser, der afhænger af olivensort og kendetegn for en olie, som er udvundet af sunde og friske, grønne eller modne frugter, og som fornemmes direkte og/eller retronasalt.

Egenskaben *Frugtagtig* suppleres med *grøn*, hvis duftfornemmelserne minder om duftfornemmelserne af grønne frugter, der er karakteristiske for olie af grønne frugter.

Egenskaben *Frugtagtig* suppleres med *moden*, hvis duftfornemmelserne minder om duftfornemmelserne af modne frugter, der er karakteristiske for olie af grønne og modne frugter.

Bitter: karakteristisk smag af olie, der er udvundet af grønne oliven eller oliven, der er lige ved at skifte farve, som opfattes af de bagerformede papiller, der danner tunge-V'et.

Skarp: en prikkende fornemmelse, der er karakteristisk for olier, som er udvundet i produktionsårets begyndelse især af endnu grønne oliven, og som kan opfattes i hele mundhulen og navnlig i svælget.

3.2. Negative egenskaber

Muggen/bundfald: karakteristisk flavour ved olie, som er udvundet af oliven, der har været opbevaret i bunker eller oplagret på vilkår, som har medført et fremskredet stadium af anaerob forgæring, eller olien har været i kontakt med dekanteret bundfald, som også har gennemgået en anaerob forgæring i bunker eller tanke.

Mug-fugt: karakteristisk flavour ved olie udvundet af oliven, hvori svampe og gær har udviklet sig, fordi de har været opbevaret i flere dage i fugtige omgivelser.

Vinagtig-eddikeagtig/sur-syrlig: karakteristisk flavour ved visse olier, som minder om vin eller eddike. Den skyldes hovedsagelig en aerob forgæring af oliven eller rester af olivenpasta i måtter, der ikke er blevet korrekt afvasket, så der dannes eddikesyre, ethylacetat og ethanol.

Metallisk: flavour, der minder om metal. Karakteristisk for olie, der har været i langvarig kontakt med metaloverflader under knusning, blanding, presning eller opbevaring.

Harsk: flavour ved olie, der har undergået en oxideringsproces.

Ophedet eller brændt: karakteristisk flavour ved olie, forårsaget af overdreven og/eller langvarig opvarmning under bearbejdningen, især når pastaen blandes termisk, hvis det gøres under uegnede betingelser.

Hø-træ: karakteristisk flavour ved visse olier, der er udvundet af tørre oliven.

Grov: tyk, pastaagtig fornemmelse, som visse gamle olier giver i munden.

Fedt: flavour ved olie, der minder om jordolie, fedt eller mineralsk olie.

Frugtvand: flavour, som olien får som følge af langvarig kontakt med forgæret grønsagsvand.

Saltlage: flavour ved olie, der er udvundet af oliven, som har været konserveret i saltlage.

Esparto: karakteristisk flavour ved olie, der er udvundet af oliven, som er presset i nye måtter af espartogræs. Lugten/smagen kan være forskellig, alt efter om måtterne er lavet af grønt eller tørret espartogræs.

Jordet: flavour ved olie, der er udvundet af oliven, som er opsamlet med jord eller mudder på overfladen, og som ikke er blevet vasket.

Larvebefængt: flavour ved olie, der er udvundet af oliven, som har været hårdt angrebet af larver af olivenfluen (*Bactrocera oleae*).

Agurk: karakteristisk flavour, der fremkommer, når en olie har været pakket hermetisk i for lang tid, især i blikbeholdere, og som tilskrives dannelsen af 2,6-nonadienal.

Vådt træ: karakteristisk flavour ved olier, der er udvundet af oliven, som har været udsat for frost på træet.

3.3. Frivillig anvendelse ord og udtryk på etiketter

Panellederen kan på anmodning herom attestere, at de bedømte olier opfylder de definitioner og intervaller, der svarer til følgende udtryk og tillægsord i forhold til intensiteten og opfattelsen af egenskaberne:

- a) for hver af de positive egenskaber, der er nævnt i punkt 3.1 (*frugtagtig*, i givet fald suppleret med *grøn* eller *moden*, *skarp* og *bitter*):
 - i) udtrykket »intens« kan benyttes, hvis medianen for den pågældende egenskab er på over 6
 - ii) udtrykket »middel« kan benyttes, hvis medianen for den pågældende egenskab er på mellem 3 og 6
 - iii) udtrykket »let« kan benyttes, hvis medianen for den pågældende egenskab er på under 3
 - iv) de pågældende egenskaber kan benyttes uden henvisning til de i nr. i), ii) et iii) nævnte tillægsord, hvis medianen for den pågældende egenskab er på 3 og derover
- b) udtrykket »afbalanceret« kan benyttes om en olie, der ikke er uafbalanceret. Ved ubalance forstås den lugt-, smag- og berøringsfornemmelse, hvor medianen for egenskaben *bitter* og/eller medianen for egenskaben *skarp* er to points større end medianen for egenskaben *frugtagtig*
- c) udtrykket »mild olie« kan benyttes for en olie, hvor medianen for egenskaben *bitter* og medianen af egenskaben *skarp* er lig med eller mindre end 2.

4. PANEL

Panelet består af en panelleder og 8-12 smagere.

Panellederen skal have gennemgået en grundig optræning, være kender og være kyndig ekspert i de forskellige olietyper. Han er ansvarlig for panelet og dets tilrettelæggelse og funktion, for prøvernes forberedelse, kodning og præsentation af prøver for smagerne samt for indsamling af data og deres statistiske behandling.

Panellederen udvælger smagerne og sørger for at optræne dem og kontrollere deres indsats for at sikre sig, at de opretholder et passende egnethedsniveau.

Smagere, der foretager organoleptisk kontrol af olivenolie, skal udvælges og optrænes i forhold til deres evne til at skelne mellem prøver, der ligner hinanden, i overensstemmelse med Det Internationale Olivenolieråds vejledning om udvælgelse, optræning og kontrol af kvalificerede jomfruoliesmagere.

Panelerne skal forpligte sig til at deltage i organoleptiske vurderinger på nationalt plan, EF-plan og internationalt plan med henblik på periodisk kontrol og harmonisering af fornemmelseskriterier. De paneler, der er godkendt i henhold til forordningens artikel 4, stk. 1, skal endvidere hvert år meddele den pågældende medlemsstat alle data om deres sammensætning og antallet af vurderinger, de har udført som godkendt panel.

5. PROCEDURE FOR ORGANOLEPTISK VURDERING OG KLASSIFIKATION

5.1. Smagerens anvendelse af profilskemaet

Det profilskema, som smageren skal benytte, er anført i tillæg A til denne metode.

Hver smager i panelet skal lugte til og derpå smage på den olie, der skal bedømmes. På profilskemaet noterer han derpå den intensitet, hvormed han opfatter hver enkelt negative og positive egenskab ⁽¹⁾. Hvis smageren opfatter den grønne eller modne karakter af egenskaben frugtagtig, afkrydser han den pågældende rubrik på profilskemaet.

Hvis smageren opfatter negative egenskaber, som ikke er anført på profilskemaet, skal han anføre dem i rubrikken »Andet«, idet han benytter det eller de udtryk, som beskriver dem med den størst mulige præcision af de udtryk, som er blevet defineret.

5.2. Panellederens anvendelse af data

Panellederen indsamler de profilskemaer, som smagerne har udfyldt; han kontrollerer de intensiteter, der er tildelt de forskellige egenskaber. Konstaterer han en anomalitet, anmoder han smageren om at ændre sit profilskema og om nødvendigt gentage forsøget.

Panellederen kan indlæse data fra hver smager i et edb-program efter den metode til statistisk beregning af medianen, der er anført i tillæg B. Data for en prøve registreres på en matrix bestående af ni kolonner, der svarer til de ni sanseegenskaber, og antal linjer svarende til antal smagere i panelet.

Hvis mindst 50 % af panelet anfører en negativ egenskab i rubrikken »andet«, skal panellederen beregne medianen for denne egenskab og den tilsvarende klassifikation.

Panellederen må kun attestere, at den bedømte olie opfylder betingelserne i punkt 3.3.a., for så vidt angår ordene »grøn« og »moden«, hvis mindst 50 % af panelet angiver at have opfattet den grønne eller modne karakter af egenskaben frugtagtig.

Hvis der foretages analyser i forbindelse med kontrol af overensstemmelse, gennemføres der et forsøg. Hvis der foretages modanalyser, skal panellederen gennemføre en dobbelt analyse. I tilfælde af annullerende analyser skal der gennemføres en tredobbelt vurdering. I så fald skal medianen beregnes ud fra gennemsnittet af medianerne. Alle gentagelser af disse analyser skal gennemføres på særskilte forsøg.

5.3. Klassifikation af olier

Olien klassificeres under nedennævnte betegnelser i forhold til medianen for mangler og medianen for egenskaben frugtagtig. Ved medianen af manglerne forstås medianen af den mangel, der opfattes med den største intensitet. Medianen af manglerne og medianen for egenskaben frugtagtig udtrykkes med én decimal, og værdien af den robuste variationskoefficient for disse mangler skal være mindre end eller lig med 20 %.

Olien klassificeres ved at sammenligne værdien af medianen af manglerne og medianen af egenskaben frugtagtig med de referenceintervaller, der er nævnt nedenfor. Da grænseværdien for disse intervaller er fastlagt under hensyn til metodens fejlmargen, anses de for at være absolutte. Med edb-programmer er det muligt at vise klassifikationen i en tabel med statistiske data eller som grafik.

- a) *Jomfruolie, ekstra*: Medianen af manglerne er lig med 0, og medianen af den frugtagtige karakter er større end 0.
- b) *Jomfruolie*: Medianen af manglerne er større end 0 og lig med eller mindre end 3,5, og medianen af den frugtagtige karakter er større end 0.
- c) *Bomolie*: Medianen af manglerne er større end 3,5; eller medianen af manglerne er lig med eller mindre end 3,5, og medianen af den frugtagtige karakter er lig med 0.

5.4. Særlige tilfælde

Hvis medianen for en anden positiv egenskab end frugtagtig er større end 5,0, anfører panellederen dette på oliens analyseattest.

⁽¹⁾ Smageren kan undlade at smage på olien, hvis han konstaterer særligt intense negative egenskaber, og han noterer denne ekstraordinære omstændighed på profilskemaet.

Tillæg A

Profilskema for jomfruolie

INTENSITET AF SANSNING AF MANGLER

Muggen/bundfald | _____ →

Mug – fugt-jord | _____ →

Vinagtig-eddikeagtig: Sur-syrlig | _____ →

Metallisk | _____ →

Harsk | _____ →

Andet (specificeres) | _____ →

INTENSITET AF SANSNING AF POSITIVE EGENSKABER

Frugtagtig | _____ →

Grøn Moden

Bitter | _____ →

Skarp | _____ →

Smagerens navn:**Prøvens kode:****Dato:****Bemærkninger:**

Tillæg B

METODE TIL BEREGNING AF MEDIAN OG KONFIDENSINTERVALLER

Median

$$Me = [P(X < X_m) \leq 1/2 \wedge P(X \leq X_m) \geq 1/2]$$

Medianen er det reelle tal, X_m , der er kendetegnet ved, at sandsynligheden (P) for, at værdierne af fordelingen (X) er mindre end dette tal (X_m), er mindre end eller lig med 0,5, og at sandsynligheden (P) for, at værdierne af fordelingen (X) er mindre end eller lig med X_m , samtidig er større end eller lig med 0,5. Ifølge en anden definition er medianen den 50. percentil af en fordeling, hvis elementer er ordnet i stigende rækkefølge. Med andre ord er medianen den midterste værdi i en ordnet række af et ulige antal elementer eller gennemsnittet af de to midterste værdier i en ordnet række af et lige antal elementer.

Robust standardafvigelse

Som et pålideligt estimat af variabiliteten omkring medianen benyttes Stuart og Kendalls estimat over den robuste standardafvigelse. I følgende formel er N antallet af observationer, og IQR er den interkvartile afstand, dvs. det robuste estimat af variabiliteten af de pågældende data (den interkvartile afstand dækker nøjagtig 50 % af elementerne i en given sandsynlighedsfordeling).

$$S^* = \frac{1,25 \text{ IQR}}{1,35\sqrt{N}}$$

Den interkvartile afstand beregnes som afstanden mellem den 75. og 25. percentil.

$$\text{IQR} = 75. \text{ percentil} - 25. \text{ percentil}$$

Percentilen er værdien X_{pc} , der er kendetegnet ved, at sandsynligheden (P) for, at værdierne af fordelingen er mindre end X_{pc} , er mindre end eller lig med en given procentdel, og at sandsynligheden (P) for, at værdierne af fordelingen er mindre end eller lig med X_{pc} , samtidig er større end eller lig med den pågældende procentdel. Procentdelen angiver den pågældende fordelingsfraktion. For medianens vedkommende er den 50 %.

$$\text{Percentil} = [P(X < X_{pc}) \leq \frac{n}{100} \wedge P(X \leq X_{pc}) \geq \frac{n}{100}]$$

Percentilen er med andre ord den værdi af fordelingen, der svarer til et bestemt areal, som tegnes ud fra fordelings- eller tæthedskurven. Den 25. percentil er fx den værdi af fordelingen, som svarer til et areal på 0,25 eller 25/100.

Robust variationskoefficient i %

Variationskoefficienten er et rent (dvs. dimensionsløst) tal, der angiver forholdet mellem den procentvise variabilitet i den analyserede talrække og medianens værdi Me . Af denne grund er variationskoefficienten til stor nytte som kontrol af panelmedlemmernes pålidelighed.

$$\text{CVr \%} = \frac{S^*}{Me} 100$$

95 %-konfidensintervaller

95 %-konfidensintervallerne (IC) (fejls af første orden lig med 0,05 eller 5 %) repræsenterer det interval, inden for hvilket værdien af medianen ville variere, hvis det var muligt at gentage forsøget et uendeligt antal gange. I praksis angiver dette interval variabilitetsintervallet for forsøget ved de herskende betingelser, hvis forsøget kunne gentages flere gange. Intervallet er ligesom variationskoefficienten en hjælp til evaluering af forsøgets pålidelighed.

$$\text{IC}_{\text{sup.}} = Me + (c \cdot S^*)$$

$$\text{IC}_{\text{inf.}} = Me - (c \cdot S^*)$$

Hvor c , hvis konfidensintervallet er på 0,95, er lig med 1,96.«