

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2016/1227 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 27ης Ιουλίου 2016

για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (<sup>1</sup>), και ιδίως το άρθρο 91 πρώτο εδάφιο στοιχείο δ) και το άρθρο 91 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής (<sup>2</sup>) ορίζει τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων, καθώς και τις μεθόδους αξιολόγησης των χαρακτηριστικών αυτών. Οι εν λόγω μέθοδοι επικαιροποιούνται τακτικά με συνεκτίμηση της γνωμοδότησης των χημικών εμπειρογνομόνων και σε συμφωνία με τις εργασίες που πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (ΔΣΕ).
- (2) Προκειμένου να διασφαλιστεί η εφαρμογή σε ενωσιακό επίπεδο των πιο πρόσφατων διεθνών προτύπων του ΔΣΕ, θα πρέπει να επικαιροποιηθούν η μέθοδος προσδιορισμού των ελευθέρων λιπαρών οξέων και η μέθοδος που αφορά την αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παρθένων ελαιολάδων που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.
- (3) Συνεπώς, ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (4) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την κοινή οργάνωση των γεωργικών αγορών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 τροποποιείται ως εξής:

- 1) Το παράρτημα II αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος I του παρόντος κανονισμού.
- 2) Το παράρτημα XII τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Ιουλίου 2016.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
Jean-Claude JUNCKER

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

(<sup>2</sup>) Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής, της 11ης Ιουλίου 1991, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού (ΕΕ L 248 της 5.9.1991, σ. 1).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

## «ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

## ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΛΕΥΘΕΡΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ, ΕΝ ΨΥΧΡΩ ΜΕΘΟΔΟΣ

## 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η παρούσα μέθοδος περιγράφει τον προσδιορισμό των ελευθέρων λιπαρών οξέων του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων. Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφράζεται ως οξύτητα και υπολογίζεται ως το ποσοστό ελαϊκού οξέος.

## 2. ΑΡΧΗ

Διαλύεται το δείγμα σε μείγμα διαλυτών και τα περιεχόμενα ελεύθερα λιπαρά οξέα τιτλοδοτούνται, χρησιμοποιώντας διάλυμα υδροξειδίου του καλίου ή διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου.

## 3. ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

Όλα τα αντιδραστήρια πρέπει να είναι αναγνωρισμένης αναλυτικής καθαρότητας και το χρησιμοποιούμενο νερό είτε αποσταγμένο ή ισοδύναμης καθαρότητας.

## 3.1. Διαιθυλαιθέρας· αιθανόλη 95 % (v/v), σε μείγμα ίσων όγκων.

Εξουδετερώνεται ακριβώς τη στιγμή χρησιμοποίησής του με το διάλυμα υδροξειδίου του καλίου (3.2), με την προσθήκη 0,3 ml διαλύματος φαινολοφθαλείνης (3.3) ανά 100 ml μείγματος.

*Σημείωση 1:* Ο διαιθυλαιθέρας είναι εξαιρετικά εύφλεκτος και μπορεί να σχηματίσει εκρηκτικά υπεροξειδία. Θα πρέπει να λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα κατά τη χρήση του.

*Σημείωση 2:* Εάν δεν είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί διαιθυλαιθέρας, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μείγμα διαλυτών που περιέχει αιθανόλη και τολουόλιο. Εάν χρειαστεί, η αιθανόλη μπορεί να αντικατασταθεί από 2-προπανόλη.

## 3.2. Υδροξείδιο του καλίου ή υδροξείδιο του νατρίου, τιτλοδοτημένο αιθανολικό ή υδατικό διάλυμα, c(KOH) (ή c(NaOH)) περίπου 0,1 mol/l ή, εάν χρειαστεί, c(KOH) (ή c(NaOH)) περίπου 0,5 mol/l. Υπάρχουν στο εμπόριο διαλύματα έτοιμα προς χρήση.

Η ακριβής συγκέντρωση του διαλύματος υδροξειδίου του καλίου (ή διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου) πρέπει να είναι γνωστή και να έχει ελεγχθεί πριν χρησιμοποιηθεί. Χρησιμοποιείται διάλυμα παρασκευασμένο τουλάχιστον πέντε ημέρες πριν από τη χρήση και αποθηκευμένο σε βαθύχρωμη (καστανή) γυάλινη φιάλη με ελαστικό πώμα. Το διάλυμα πρέπει να είναι άχρωμο ή χρώματος αμυδρώς κίτρινου.

Εάν παρατηρείται διαχωρισμός φάσεων όταν χρησιμοποιείται υδατικό διάλυμα υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου), το υδατικό διάλυμα αντικαθίσταται με αιθανολικό διάλυμα.

*Σημείωση 3:* Ένα σταθερό άχρωμο διάλυμα υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου) μπορεί να παρασκευαστεί ως εξής: Φέρονται σε βρασμό 1 000 ml αιθανόλης ή νερού που περιέχει 8 g υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου) και 0,5 g ρινισμάτων αργιλίου και συνεχίζεται επί μία ώρα ο βρασμός με κάθετο ψυκτήρα. Εκτελείται αμέσως διήθηση. Διαλύεται μέσα στο απόσταγμα η απαιτούμενη ποσότητα υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου). Αφήνονται επί αρκετές ημέρες και το διαυγές υπερκείμενο υγρό διαχωρίζεται με έκχυση από το ίζημα ανθρακικού καλίου (ή ανθρακικού νατρίου).

Το διάλυμα μπορεί επίσης να παρασκευαστεί χωρίς διήθηση ως εξής: Σε 1 000 ml αιθανόλης (ή νερού) προστίθενται 4 ml βουτυλικού αργιλίου και το μείγμα αφήνεται επί αρκετές ημέρες. Αποχύνεται το υπερκείμενο υγρό και διαλύεται η απαιτούμενη ποσότητα υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου). Το διάλυμα είναι έτοιμο για χρήση.

## 3.3. Φαινολοφθαλείνη, διάλυμα 10 g/l σε αιθανόλη 95 έως 96 % (v/v) ή κυανούν αλκαλίων 6B ή θυμολοφθαλείνη, διάλυμα 20 g/l σε αιθανόλη 95 έως 96 % (v/v). Στην περίπτωση ελαίων έντονου χρώματος, χρησιμοποιείται κυανούν αλκαλίων ή θυμολοφθαλείνη.

## 4. ΟΡΓΑΝΑ

Συνήθης εργαστηριακός εξοπλισμός που περιλαμβάνει:

- 4.1. Αναλυτικό ζυγό
- 4.2. Κωνική φιάλη των 250 ml.
- 4.3. Προχοΐδα των 10 ml, κατηγορίας Α, βαθμονομημένη ανά 0,05 ml ή ισοδύναμη αυτόματη προχοΐδα.

## 5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

## 5.1. Παρασκευή δείγματος προς ανάλυση

Όταν το δείγμα είναι θολό, πρέπει να διηθείται.

## 5.2. Ποσότητα του δείγματος δοκιμής

Λαμβάνεται δείγμα ανάλογα με την αναμενόμενη οξύτητα, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Αναμενόμενη οξύτητα (Ελαϊκό οξύ g/100g)	Μάζα δείγματος (g)	Ακρίβεια ζύγισης (g)
0 έως 2	10	0,02
> 2 έως 7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Το δείγμα ζυγίζεται στην κωνική φιάλη (4.2).

## 5.3. Προσδιορισμός

Το δείγμα (5.2) διαλύεται σε 50 έως 100 ml του προηγούμενα εξουδετερωμένου μείγματος διαιθυλαιθέρου και αιθανόλης (3.1).

Τιτλοδότηση με ταυτόχρονη ανάδευση με το διάλυμα 0,1 mol/l υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου) (3.2) (βλέπε σημείωση 4) έως ότου αλλάξει χρώμα ο δείκτης (το χρώμα του έγχρωμου δείκτη επικρατεί επί τουλάχιστον 10 δευτερόλεπτα).

**Σημείωση 4:** Εάν η ποσότητα του διαλύματος υδροξειδίου του καλίου 0,1 mol/l (ή του διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου) που απαιτείται υπερβαίνει τα 10 ml, χρησιμοποιείται διάλυμα 0,5 mol/l ή μεταβάλλεται η μάζα του δείγματος σύμφωνα με την αναμενόμενη ελεύθερη οξύτητα και τον προτεινόμενο πίνακα.

**Σημείωση 5:** Εάν το διάλυμα θολώνει κατά την ογκομέτρηση/τιτλοδότηση, προστίθεται ικανοποιητική ποσότητα μείγματος διαλυτών (3.1) προκειμένου να επιτευχθεί διαυγές διάλυμα.

Πραγματοποιείται δεύτερος προσδιορισμός μόνον εάν το πρώτο αποτέλεσμα είναι υψηλότερο από το καθορισμένο όριο για την κατηγορία του ελαίου.

## 6. ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Η οξύτητα, εκφρασμένη σε κατά βάρος εκατοστιαία αναλογία του ελαϊκού οξέος, ισούται με:

$$V \times c \times \frac{M}{1\,000} \times \frac{100}{m} = \frac{V \times c \times M}{10 \times m}$$

όπου:

V = είναι ο όγκος σε χιλιοστόλιτρα, του τιτλοδοτημένου διαλύματος υδροξειδίου του καλίου (ή διαλύματος του υδροξειδίου του νατρίου) που έχει χρησιμοποιηθεί,

c = είναι η ακριβής συγκέντρωση σε moles ανά λίτρο, του τιτλοδοτημένου διαλύματος υδροξειδίου του καλίου (ή υδροξειδίου του νατρίου) που έχει χρησιμοποιηθεί·

M = 282 g/mol, είναι το γραμμομοριακό βάρος, σε γραμμάρια ανά mole, του ελαϊκού οξέος·

m = είναι η μάζα του δείγματος δοκιμής, σε γραμμάρια.

Η ελαιϊκή οξύτητα καταχωρίζεται ως εξής:

- α) με ακρίβεια δύο δεκαδικών ψηφίων για τις τιμές από 0 έως και 1·
  - β) με ακρίβεια ενός δεκαδικού ψηφίου για τις τιμές από 1 έως και 100.»
-

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Το παράρτημα XII του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 τροποποιείται ως εξής:

1. Το σημείο 3.3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3.3. Προαιρετική ορολογία για την επισημάνση

Κατόπιν αιτήματος, ο επικεφαλής της ομάδας των δοκιμασιών μπορεί να πιστοποιήσει ότι τα αξιολογηθέντα ελαιόλαδα ανταποκρίνονται στους ορισμούς και στα πεδία τιμών που αντιστοιχούν στους ακόλουθους επιθετικούς προσδιορισμούς, ανάλογα με την ένταση και την αντίληψη των ιδιοτήτων.

Θετικές ιδιότητες (φρουτώδες, πικρό και πικάντικο). Ανάλογα με την ένταση της αντίληψης:

- έντονο, όταν η διάμεση τιμή της ιδιότητας υπερβαίνει το 6,
- μέτριο, όταν η διάμεση τιμή της ιδιότητας κυμαίνεται μεταξύ 3 και 6,
- απαλό, όταν η διάμεση τιμή της ιδιότητας είναι μικρότερη του 3.

**Φρουτώδες** Σύνολο οσφραντικών αισθήσεων χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, το οποίο εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς και φρέσκες ελιές, όπου δεν κυριαρχεί ούτε το άγουρο ούτε το ώριμο φρουτώδες. Γίνεται αντιληπτό απευθείας με την όσφρηση και/ή από την οπισθορινική οδό.

**Άγουρο φρουτώδες** Σύνολο οσφραντικών αισθήσεων χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, το οποίο θυμίζει άγουρο καρπό, εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από πράσινες, υγιείς και φρέσκες ελιές. Γίνεται αντιληπτό απευθείας με την όσφρηση και/ή από την οπισθορινική οδό.

**Όριμο φρουτώδες** Σύνολο οσφραντικών αισθήσεων χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, το οποίο θυμίζει ώριμο καρπό, εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς και φρέσκες ελιές. Γίνεται αντιληπτό απευθείας με την όσφρηση και/ή από την οπισθορινική οδό.

**Ισορροπημένο** Έλαιο που δεν παρουσιάζει έλλειψη ισορροπίας. Ως έλλειψη ισορροπίας νοείται η αίσθηση όσφρησης και γεύσης και αφής όπου η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και/ή της ιδιότητας του πικάντικου υπερβαίνει κατά δύο μονάδες τη διάμεση τιμή της ιδιότητας του φρουτώδους.

**Ήπιο ελαιόλαδο** Ελαιόλαδο στο οποίο η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και εκείνη της ιδιότητας του πικάντικου είναι μικρότερες ή ίσες με 2.

Κατάλογος όρων ανάλογα με την ένταση της αντίληψης:

Όροι που υπόκεινται στην προσκόμιση πιστοποιητικού οργανοληπτικής εξέτασης	Διάμεση τιμή της ιδιότητας
Φρουτώδες	—
Όριμο φρουτώδες	—
Άγουρο φρουτώδες	—
Απαλό φρουτώδες	Μικρότερη του 3
Μέτριο φρουτώδες	Μεταξύ 3 και 6
Έντονο φρουτώδες	Υπερβαίνει το 6
Απαλό ώριμο φρουτώδες	Μικρότερη του 3
Μέτριο ώριμο φρουτώδες	Μεταξύ 3 και 6

Όροι που υπόκεινται στην προσκόμιση πιστοποιητικού οργανοληπτικής εξέτασης	Διάμεση τιμή της ιδιότητας
Έντονο ώριμο φρουτώδες	Υπερβαίνει το 6
Απαλό άγουρο φρουτώδες	Μικρότερη του 3
Μέτριο άγουρο φρουτώδες	Μεταξύ 3 και 6
Έντονο άγουρο φρουτώδες	Υπερβαίνει το 6
Απαλό Πικρό	Μικρότερη του 3
Μέτριο Πικρό	Μεταξύ 3 και 6
Έντονο πικρό	Υπερβαίνει το 6
Απαλό πικάντικο	Μικρότερη του 3
Μέτριο πικάντικο	Μεταξύ 3 και 6
Έντονο πικάντικο	Υπερβαίνει το 6
Ισορροπημένο έλαιο	Η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικάντικου υπερβαίνει κατά δύο μονάδες τη διάμεση τιμή της ιδιότητας του φρουτώδους
Ήπιο ελαιόλαδο	Η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και εκείνη της ιδιότητας του πικάντικου είναι το πολύ 2»

## 2. Το σημείο 9.1.1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«9.1.1. Οι δοκιμαστές σηκώνουν το ποτήρι, κρατώντας το καλυμμένο με την ύαλο ωρολογίου, το γέρνουν ελαφρά και σε αυτή τη θέση το περιστρέφουν πλήρως, ώστε να διαβραχεί όσο το δυνατόν περισσότερο η εσωτερική επιφάνεια. Μόλις ολοκληρωθεί αυτό το στάδιο, αφαιρούν την ύαλο ωρολογίου και οσφραίνονται το δείγμα με αργές, βαθιές εισπνοές για να αξιολογήσουν το ελαιόλαδο. Η διάρκεια της όσφρησης δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 30 δευτερόλεπτα. Εάν κατά τη διάρκεια αυτού του διαστήματος οι δοκιμαστές δεν καταλήξουν σε κανένα συμπέρασμα, πρέπει να κάνουν ένα σύντομο διάλειμμα και μετά να επαναλάβουν την προσπάθεια.

Αφού πραγματοποιηθεί η οσφρητική δοκιμασία, οι δοκιμαστές αξιολογούν τις αισθήσεις που δημιουργεί το έλαιο στο στόμα (σύνολο των αισθήσεων όσφρησης-γεύσης-αφής από την οπισθορινική οδό). Για τον σκοπό αυτό, βάζουν στο στόμα τους μια μικρή ποσότητα ελαίου, 3 ml περίπου. Είναι πολύ σημαντικό να κατανέμεται το έλαιο σε όλη τη στοματική κοιλότητα, από το πρόσθιο τμήμα του στόματος και της γλώσσας, στα πλάγια και στο οπίσθιο τμήμα τους έως την υπερώα και τον φάρυγγα, καθώς είναι γνωστό ότι η ένταση με την οποία γίνονται αντιληπτές οι γεύσεις και οι απτικές αισθήσεις διαφέρει ανάλογα με τη ζώνη της γλώσσας, της υπερώας και του φάρυγγα.

Θα πρέπει να τονιστεί ότι είναι αναγκαίο να διασκορπίζεται το έλαιο, σε επαρκή ποσότητα και πολύ αργά, πάνω από το οπίσθιο τμήμα της γλώσσας μέχρι την υπερώα και τον φάρυγγα, ενώ οι δοκιμαστές επικεντρώνουν την προσοχή τους στη σειρά εμφάνισης των ερεθισμάτων “πικρό” και “πικάντικο”. Σε αντίθετη περίπτωση, σε ορισμένα έλαια και τα δύο αυτά ερεθίσματα μπορεί να περάσουν απαρατήρητα, ενώ σε άλλα, το ερέθισμα “πικρό” μπορεί να συγκαλύπτεται από το ερέθισμα “πικάντικο”.

Οι μικρές και διαδοχικές εισπνοές αέρα από το στόμα επιτρέπουν στον δοκιμαστή όχι μόνο να διασκορπίσει το δείγμα σε όλη τη στοματική κοιλότητα, αλλά και να αντιληφθεί τις πτητικές αρωματικές ενώσεις με το πίσω μέρος της ρινικής κοιλότητας, επιβάλλοντας τη χρήση αυτής της οδού.

**Σημείωση:** Όταν οι δοκιμαστές δεν αντιλαμβάνονται την ιδιότητα του φρουτώδους σε ένα δείγμα και η ένταση της αρνητικής ιδιότητας είναι 3,5 ή μικρότερη, ο επικεφαλής της ομάδας μπορεί να αποφασίσει την επανάληψη της ανάλυσης του δείγματος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος από τους δοκιμαστές (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1 Σεπτεμβρίου 2007, τμήμα 3 — Γενικές προδιαγραφές για την εγκατάσταση αίδουσας γευστηριοστικής δοκιμασίας) διευκρινίζοντας ταυτόχρονα το πλαίσιο και την έννοια της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Όταν το δείγμα θα αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου, οι δοκιμαστές θα πρέπει να ελέγξουν εκ νέου μόνον κατά πόσον γίνεται αντιληπτή η ιδιότητα του φρουτώδους. Στην περίπτωση αυτή, θα πρέπει να καταγράψουν την ένταση στην κλίμακα.

Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η αίσθηση αφής του πικάντικου. Για τον σκοπό αυτό, συνιστάται η κατάποση του ελαίου.».

3. Το σημείο 9.4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

#### «9.4. Ταξινόμηση του ελαίου

Το έλαιο κατατάσσεται στις κατωτέρω κατηγορίες, ανάλογα με τη διάμεση τιμή των ελαττωμάτων και τη διάμεση τιμή της ιδιότητας του φρουτώδους. Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων ορίζεται ως η διάμεση τιμή του ελαττώματος που γίνεται αντιληπτό με τη μεγαλύτερη ένταση. Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων και η διάμεση τιμή του φρουτώδους εκφράζονται με ένα δεκαδικό ψηφίο.

Το έλαιο κατατάσσεται μέσω σύγκρισης της διάμεσης τιμής των ελαττωμάτων και της διάμεσης τιμής του φρουτώδους με τα πεδία τιμών αναφοράς που παρέχονται κατωτέρω. Τα όρια των εν λόγω πεδίων τιμών έχουν καθοριστεί λαμβανομένου υπόψη του σφάλματος της μεθόδου και, ως εκ τούτου, θεωρούνται απόλυτα. Τα πακέτα λογισμικού δίνουν τη δυνατότητα απεικόνισης της κατάταξης σε πίνακα στατιστικών δεδομένων ή σε γράφημα.

- α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι ίση με 0 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι μεγαλύτερη του 0.
- β) παρθένο ελαιόλαδο: η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη του 0, χωρίς όμως να υπερβαίνει το 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη του 0.
- γ) ελαιόλαδο λαμπάντε: η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων υπερβαίνει το 3,5 ή η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι ίση με 0.

Σημείωση 1: Όταν η διάμεση τιμή της ιδιότητας του πικρού και/ή του πικάντικου είναι μεγαλύτερη του 5,0, ο επικεφαλής της ομάδας το σημειώνει στο πιστοποιητικό ανάλυσης.

Στην περίπτωση αναλύσεων που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο παρακολούθησης της συμμόρφωσης, πραγματοποιείται μία δοκιμή. Στην περίπτωση αναλύσεων επανελέγχου, πρέπει να πραγματοποιηθεί διπλή ανάλυση σε χωριστές συνεδρίες γευσιγνωστικής δοκιμασίας. Τα αποτελέσματα της διπλής ανάλυσης πρέπει να είναι στατιστικώς ομοιογενή (βλέπε σημείο 9.5). Σε αντίθετη περίπτωση, το δείγμα πρέπει να αναλυθεί εκ νέου δύο φορές. Η τελική διάμεση τιμή των ιδιοτήτων που λαμβάνονται υπόψη για την κατάταξη, υπολογίζεται με τη χρήση του μέσου όρου των δύο διάμεσων τιμών.»

4. Προστίθεται το ακόλουθο σημείο 9.5:

#### «9.5. Κριτήρια για την αποδοχή και απόρριψη των αντιγράφων

Το κανονικοποιημένο σφάλμα, όπως ορίζεται κατωτέρω, χρησιμοποιείται για να καθορίζεται κατά πόσον τα δύο αποτελέσματα της διπλής ανάλυσης είναι ομοιογενή ή στατιστικώς αποδεκτά:

$$E_n = \frac{|Me_1 - Me_2|}{\sqrt{U_1^2 + U_2^2}}$$

Όταν  $ME_1$  και  $ME_2$  είναι οι διάμεσες τιμές των δύο αναλύσεων (πρώτη και δεύτερη ανάλυση αντίστοιχα) και  $U_1$  και  $U_2$  είναι η διευρυμένη αβεβαιότητα για τις δύο τιμές, υπολογίζονται ως εξής, όπως προσδιορίζεται στο προσάρτημα I:

$$U_1 = c \times s^* \text{ and } s^* = \frac{(CV_r \times Me_1)}{100}$$

Για τη διευρυμένη αβεβαιότητα,  $c = 1,96$ · επομένως:

$$U_1 = 0,0196 \times CV_r \times Me_1$$

όπου  $CV_r$  είναι ο ανθεκτικός συντελεστής διακύμανσης.

Για να μπορεί να διαπιστωθεί ότι οι δύο τιμές που ελήφθησαν δεν διαφέρουν στατιστικά, το  $E_n$  πρέπει να είναι ίσο με ή μικρότερο από 1,0.»