

**KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2016/1227,****27. juuli 2016,****millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 2568/91 oliiviõlide ja pressimisjääkide omaduste ja asjakohaste analüüsimetodite kohta**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, eriti selle artikli 91 esimese lõigu punkti d ja teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni määruses (EMÜ) nr 2568/91 <sup>(2)</sup> on määratletud oliiviõli ja oliivijäädli keemilised ja organoleptilised omadused ning nende hindamise meetodid. Osutatud meetodeid ajakohastatakse korrapäraselt, toetudes keemiaekspertide arvamustele ja arvestades tööd, mida tehakse rahvusvahelises oliivinõukogus.
- (2) Rahvusvahelise oliivinõukogu kehtestatud uusimate rahvusvaheliste standardite rakendamise tagamiseks liidu tasandil tuleks määruses (EMÜ) nr 2568/91 sätestatud neitsioliiviõlide vabade hapete kindlaksmääramise meetodit ja neitsioliiviõlide organoleptilise hindamise analüüsimetodeid ajakohastada.
- (3) Seetõttu tuleks määrust (EMÜ) nr 2568/91 vastavalt muuta.
- (4) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas põllumajandusturgude ühise korralduse komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määrust (EMÜ) nr 2568/91 muudetakse järgmiselt:

- (1) II lisa asendatakse käesoleva määruse I lisa esitatud tekstiga;
- (2) XII lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

*Artikkel 2*Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 27. juuli 2016

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

<sup>(2)</sup> Komisjoni 11. juuli 1991. aasta määrus (EMÜ) nr 2568/91 oliiviõlide ja pressimisjääkide omaduste ja asjakohaste analüüsimetodite kohta (EÜT L 248, 5.9.1991, lk 1).

I LISA

„II LISA

### VABADE RASVHAPETE MÄÄRAMINE KÜLMMEETODIL

#### 1. RAKENDATAVUS JA RAKENDUSALA

Kõnealuse meetodi puhul kirjeldatakse rasvhapete kindlaksmääramist oliiviõlides ja oliivijääkõli. Vabade rasvhapete sisaldust väljendatakse oleiinhappe protsendina arvutatud happesusena.

#### 2. PÕHIMÕTE

Proov lahustatakse lahustite segus ja vabad rasvhapped tiitritakse kaaliumhüdroksiidi või naatriumhüdroksiidi lahuses.

#### 3. REAGENDID

Kõik reagensid peavad olema tunnustatud analüütilise kvaliteediga ja vesi peab olema kas destilleeritud või samaväärse puhtusega.

##### 3.1. Dietüüleeter; 95 % etanool (v/v), segu võrdsetes osades

Segu neutraliseeritakse kasutamise hetkel kaaliumhüdroksiidi lahusega (3.2), lisades 100 ml segu kohta 0,3 ml fenoolftaleiini lahust (3.3).

*Märkus 1.* Dietüüleeter on väga kergesti süttiv ning võib moodustada plahvatusohtlikke peroksiide. Selle kasutamisel tuleb olla ettevaatlik.

*Märkus 2.* Kui dietüüleetrit ei ole võimalik kasutada, võib kasutada etanooli ja tolueni sisaldavate lahustite segu. Vajaduse korral võib etanooli asendada 2-propanool.

##### 3.2. Kaaliumhüdroksiid või naatriumhüdroksiid, tiitritud etanoolilahusena, c(KOH) [või c(NaOH)] 0,1 mol/l või vajaduse korral c(KOH) [või c(NaOH)] ligikaudu 0,5 mol/l. Saadaval on kaubanduslikud lahused.

Kaaliumhüdroksiidi lahuse (või naatriumhüdroksiidi lahuse) täpne kontsentratsioon peab olema teada ning seda tuleb enne kasutamist kontrollida. Kasutatakse lahust, mis on valmistatud vähemalt viis päeva enne kasutamist, ning see dekanteeritakse kummist punniga tumedasse klaaspudelisse. Lahus peab olema värvitu või helekollase värvusega.

Kui kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi) vesilahuse kasutamisel võib täheldada faaside eraldumist, võib vesilahuse asendada etanoolilahusega.

*Märkus 3.* Kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi) stabiilset värvusetut lahust saab valmistada järgmiselt. 1 000 ml etanooli või vett lastakse koos 8 g kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi) ja 0,5 g alumiiniumilaastudega keema ning keedetakse püstjähutiga kolvis tund aega. Destilleeritakse kohe. Destillaadis lahustatakse vajalik kogus kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi). Lahus jäetakse mitmeks päevaks seisma ja kaaliumkarbonaadi (või naatriumkarbonaadi) sademest dekanteeritakse selge supernatant.

Lahuse võib valmistada ilma destilleerimiseta järgmiselt: 1 000 ml etanoolile (või veele) lisatakse 4 ml alumiiniumbutülaati ja segu jäetakse mitmeks päevaks seisma. Supernatant dekanteeritakse ja selles lahustatakse vajalik kogus kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi). Lahus on kasutamiskvaliteetne.

##### 3.3. Fenoolftaleiin, 10 g/l lahust 95–96 % etanoolis (v/v) või alkalisinises 6B või tümoolftaleiinis, 20 g/l lahust 95–96 % etanoolis (v/v). Väga tugeva värviga õlide puhul tuleks kasutada alkalisinist või tümoolftaleiini.

## 4. SEADMED

Tavalised laboriseadmed, sealhulgas:

4.1. Analüütiline kaal,

4.2. 250 ml kooniline kolb,

4.3. 10 ml bürett, klassist A, mõõtskaala ühikutega 0,05 ml, või samaväärne automaatbürett.

## 5. MÄÄRAMISE KÄIK

## 5.1. Katseproovi ettevalmistamine

Kui proov on hägune, tuleb see filtreerida.

## 5.2. Katsekogus

Proov võetakse eeldatava happesuse alusel vastavalt järgmisele tabelile.

Eeldatav happesus (oleiinhape g / 100 g)	Proovi mass (g)	Kaalumistäpsus (g)
0–2	10	0,02
> 2–7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Proov kaalutakse koonilises kolvis (4.2).

## 5.3. Kindlaksmääramine

Proov (5.2) lahustatakse 50–100 ml dietüüleetri ja etanooli (3.1) varem neutraliseeritud segus.

Lahus tiitritakse, segades sellesse kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi) 0,1 mol/l lahust (3.2) (vt märkus 4), kuni indikaator muutub (värvunud indikaatori värvus püsib vähemalt 10 sekundit).

Märkus 4. Kui kaaliumhüdroksiidi (või naatriumhüdroksiidi) 0,1 mol/l lahuse nõutav kogus ületab 10 ml, kasutatakse 0,5 mol/l lahust või asendatakse proovi mass vastavalt eeldatavale vabade hapete sisaldusele ja tabelis pakutule.

Märkus 5. Kui lahus muutub tiitrimise ajal häguseks, tuleb lisada nii palju lahustit (3.1), kui on vaja selge lahuse saamiseks.

Teine määramine tehakse üksnes juhul, kui esimene tulemus on kõrgem kui vastava õlikategooria puhul kehtestatud piirmäär.

## 6. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

Happesus oleiinhappe massiprotsendina arvutatakse järgmiselt:

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

kus:

V = kasutatud tiitritud kaaliumhüdroksiidi (või naatriumoksiidi) maht milliliitrites;

c = täpne kontsentratsioon moolides kasutatud kaaliumhüdroksiidi (või naatriumoksiidi) tiitritud lahuse liitri kohta;

M = 282 g/mol, molaarmass grammides oleiinhappe mooli kohta;

m = proovi mass grammides.

Oleiinhapet väljendatakse järgmiselt:

- a) 0–1 puhul (viimane kaasa arvatud) kahe kümnendkoha täpsusega;
  - b) 1–100 puhul (viimane kaasa arvatud) ühe kümnendkoha täpsusega.“
-

## II LISA

Määruse (EMÜ) nr 2568/91 XII lisa muudetakse järgmiselt.

1) Punkt 3.3 asendatakse järgmisega:

**„3.3. Märgistamiseks vajalik valikuline terminoloogia**

Nõudmise korral võib hindamiskomisjoni esimees tõendada, et hinnatud õlid vastavad mõistetele ja väljendites esitatud vahemikele ning tunnuste intensiivsuste ja nende tajumist märkivatele omadussõnadele.

Positiivsed tunnused (puuviljaline, mõru ja terav): Vastavalt tajumise intensiivsusele:

- *tugev*, kui tunnuse mediaan on suurem kui 6;
- *keskmine*, kui tunnuse mediaan on 3–6;
- *õrn*, kui tunnuse mediaan on väiksem kui 3.

*Puuviljalisus* Õlile iseloomulik haistmisaistingute kogum, mis sõltub oliivisordist ja tekib, kui oliivid on olnud veatud ja värsked, ja milles ei domineeri ei roheline ega küps puuviljalisus. Seda tuntakse otse ja/või retronasaalselt.

*Roheline puuviljalisus* Õlile iseloomulik haistmisaistingute kogum, meenutab rohelist puuvilju, sõltub oliivisordist ja tekib, kui oliivid on olnud rohelised, veatud ja värsked. Seda tuntakse otse ja/või retronasaalselt.

*Küps puuviljalisus* Õlile iseloomulik haistmisaistingute kogum, meenutab küpseid puuvilju, sõltub oliivisordist ja tekib, kui oliivid on olnud veatud ja värsked. Seda tuntakse otse ja/või retronasaalselt.

*Hästi tasakaalus* Õli, mis ei ole tasakaalust väljas; selle all mõistetakse haistmis-, maitse- ja puuteaistingut, mille puhul mõru tunnuse mediaan ja terava tunnuse mediaan ei ole kõrgemad kui kaks punkti üle puuviljalisuse mediaani.

*Mahe õli* Õli, mille puhul mõru ja terava tunnuse mediaan on kuni 2.

Omaduste loetelu vastavalt tajumise intensiivsusele:

Omadused, mille kohta antakse välja organoleptilise määramise sertifikaat.	Tunnuse mediaan
Puuviljalisus	—
Küps puuviljalisus	—
Roheline puuviljalisus	—
Õrn puuviljalisus	Alla 3
Keskmine puuviljalisus	Vahemikus 3–6
Tugev puuviljalisus	Üle 6
Õrn küps puuviljalisus	Alla 3
Keskmine küps puuviljalisus	Vahemikus 3–6

Omadused, mille kohta antakse välja organoleptilise määramise sertifikaat.	Tunnuse mediaan
Tugev küps puuviljalisus	Üle 6
Õrn roheline puuviljalisus	Alla 3
Keskmine roheline puuviljalisus	Vahemikus 3–6
Tugev roheline puuviljalisus	Üle 6
Õrn mõrudus	Alla 3
Keskmine mõrudus	Vahemikus 3–6
Tugev mõrudus	Üle 6
Õrn teravus	Alla 3
Keskmine teravus	Vahemikus 3–6
Tugev teravus	Üle 6
Hästi tasakaalus olev õli	Mõruduse tunnuse mediaan ja teravuse tunnuse mediaan ei ole kõrgemad kui kaks punkti üle puuviljalisuse mediaani.
Mahe õli	Mõruduse tunnuse mediaan ja teravuse tunnuse mediaan ei ole kõrgemad kui kaks“

2) Punkt 9.1.1 asendatakse järgmisega:

„9.1.1. Degusteerija tõstab klaasi, hoides selle kellaklaasiga suletuna, ja kallutab seda ettevaatlikult; seejärel pöörab ta klaasi täisringi selles asendis, nii et katta sisesseinast võimalikult suur osa õliga. Kui see etapp on lõpule viidud, võtab ta kellaklaasi ära ja õli hindamiseks nuusutab proovi ühtlaste sügavate hingetõmmetega. Proovi ei ole vaja nuusutada kauem kui 30 sekundit. Kui degusteerija ei jõua näitaja kohta selle aja jooksul arvamust kujundada, puhkab ta enne uut proovimist.

Kui nuusutamiskatse on lõpetatud, hindavad degusteerijad suutunnet (üldine retronasaalne haistmis-, maitsmis- ja puuteaisting). Selleks võtab ta väikse suutaie (umbes 3 ml) õli. On väga oluline, et õli kataks ühtlaselt kogu suuõõne, suu eesosast, keelest ja külgedest kuni tagaosas, suulae ja kurguni, kuna on teada, et nelja peamist maitset (magus, soolane, hapu ja mõru) ning puuteaistinguid tajutakse keele ja suulae eri osades erineva tugevusega.

Oluline on see, et piisava õlikogusega kaetaks väga aeglaselt keele pealmine pind kuni suulaega ühinemise koha ja kurguni samal ajal, kui degustaator keskendub sellele, millises järjekorras mõru ja terav maitse ilmnevad. Kui seda mitte teha, võivad mõlemad aistingud jääda mõne õli puhul märkamata või mõru aisting võib varjata terava aistingut.

Õhu läbi suu sissetõmbamine lühikeste järjestike hingetõmmetega võimaldab degusteerijal katta prooviga kogu suu pinna ning tajuda lenduvaid aroomatseid komponente ka nina tagaosas kaudu, kuna sellega ta sunnib end kasutama ka seda kanalit.

N.B. Kui degusteerija ei tunne proovis puuviljalisust ja klassifitseeriva negatiivse tunnuse intensiivsus on 3,5 või vähem, võib hindamiskomisjoni juhataja otsustada, et degusteerijad analüüsivad proovi uuesti toatemperatuuril (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, september 2007, punkt 3 „Üldsätted degusteerimisruumi seadmete kohta“, milles on esitatud ümbritseva keskkonnaga seotud tingimused ja toatemperatuuri mõiste.) Kui proov on saavutanud toatemperatuuri, peavad degusteerijad hindama uuesti üksnes seda, kas puuviljalisus on tuntav. Kui on, märgivad nad skaalal selle intensiivsuse.

Jälgida tuleks teravuse puuteaistingut. Selleks soovitatakse õli alla neelata.“

3) Punkt 9.4 asendatakse järgmisega:

**„9.4. Õli klassifitseerimine**

Õli klassifitseeritakse puuduste mediaani ja puuviljalisuse mediaani põhjal järgnevalt esitatud kategooriatesse. Puuduste mediaani käsitatakse suurima intensiivsusega tajutud puuduse mediaanina. Puuduste mediaan ja puuviljalisuse mediaan väljendatakse ühe kümnendkoha täpsusega.

Õli klassifitseerimisel võrreldakse puuduste mediaani ja puuviljalisuse mediaani väärtust järgmiste osutatud etalonvahemike suhtes. Kõnealuste vahemike piirid on kindlaks määratud meetodi viga arvesse võttes ning neid loetakse seepärast absoluutseteks. Arvutitarkvara võimaldab klassifikatsiooni esitada statistikaandmete tabelina või graafiliselt.

- a) Ekstra-neitsoliiviõli: puuduste mediaan on 0 ja puuviljalisuse mediaan on suurem kui 0.
- b) Neitsoliiviõli: puuduste mediaan on suurem kui 0, kuid mitte üle 3,5, ja puuviljalisuse mediaan on suurem kui 0.
- c) Lambiõli: puuduste mediaan on üle 3,5 või puuduste mediaan on kuni 3,5 ning puuviljalisuse mediaan on 0.

*Märkus 1.* Kui mõruduse ja/või teravuse mediaan on suurem kui 5,0, märgib hindamiskomisjoni juhataja seda degusteerimise kohta antavas sertifikaadis.

Vastavuse kontrollimiseks tehtud hindamiste puhul tehakse proov. Vasturääkivustega hindamiste puhul tuleb analüüse hinnata kaks korda erinevate hindamisseansside jooksul. Korduvalanalüüsi tulemused peavad olema statistiliselt homogeensed. (Vt punkt 9.5.) Kui see nii ei ole, tuleb proovi uuesti kaks korda analüüsida. Tunnuste mediaani lõplik väärtus arvutatakse mõlema mediaani keskmise alusel.“

4) Lisatakse punkt 9.5:

**„9.5. Korduvalanalüüside heakskiitmise või tagasilükkamise kriteeriumid.**

Allpool määratletud normeeritud viga kasutatakse selleks, et määrata kindlaks, kas korduvalanalüüsi kaks tulemust on homogeensed või statistiliselt vastuvõetavad:

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

Kui  $Me_1$  ja  $Me_2$  on kahe korduvalanalüüsi mediaanid (esimene ja teine analüüs) ning  $U_1$  ja  $U_2$  on liite kohaselt arvutatud kahe väärtuse laiendatud määramatused:

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

Laiendatud määramatuse puhul  $c = 1,96$ ; järelikult

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

kus  $CV_r$  robustse variatsioonikordaja väärtus.

Tuleb märkida, et kaks saadud väärtust ei ole statistiliselt erinevad,  $E_n$  peab olema väiksem kui 1,0 või sellega võrdne.“