

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2016/1227,**annettu 27 päivänä heinäkuuta 2016,****oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuuksista sekä niiden määrittämenetelmistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2568/91 muuttamisesta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 91 artiklan ensimmäisen kohdan d alakohdan ja toisen kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 ⁽²⁾ määritellään oliiviöljyn ja oliivin puristemassaöljyn kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet sekä kyseisten ominaisuuksien määrittämenetelmät. Kyseiset menetelmät saatetaan säännöllisesti ajan tasalle ottaen huomioon asiantuntijakemistien lausunto ja kansainvälisen oliivineuvoston (IOC) puitteissa tehty työ.
- (2) Asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 säädettyjä vapaiden happojen pitoisuuden määrittämenetelmää ja neitsytoliiviöljyjen aistinvaraista arviointimenetelmää olisi päivitettävä IOC:n vahvistamien tuoreimpien kansainvälisten standardien täytäntöönpanon varmistamiseksi unionin tasolla.
- (3) Sen vuoksi asetusta (ETY) N:o 2568/91 olisi muutettava.
- (4) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (ETY) N:o 2568/91 seuraavasti:

- 1) Korvataan liite II tämän asetuksen liitteessä I olevalla tekstillä.
- 2) Muutetaan liite XII tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 27 päivänä heinäkuuta 2016.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Komission asetus (ETY) N:o 2568/91, annettu 11 päivänä heinäkuuta 1991, oliiviöljyn ja uutetun oliiviöljyn ominaisuuksista sekä niiden määrittämenetelmistä (EYVL L 248, 5.9.1991, s. 1).

LIITE I

"LIITE II

VAPAIEN RASVAHAPPOJEN MÄÄRITTÄMINEN KYLMÄMENETELMÄLLÄ

1. TARKOITUS JA SOVELTAMISALA

Tässä menetelmässä selostetaan vapaiden rasvahappojen määrittäminen oliiviöljyissä ja oliivin puristemassaöljyissä. Vapaiden rasvahappojen pitoisuus ilmaistaan öljyhappoprosentteina laskettuna happamuutena.

2. PERIAATE

Näyte liuotetaan liuotinseokseen ja vapaat rasvahapot titrataan kaliumhydroksidi- tai natriumhydroksidiliuoksella.

3. REAGENSIT

Kaikkien reagenssien on oltava määritykseen hyväksytyä analyysilaatua ja veden on oltava joko tislattua tai vastaavaa puhtausastetta.

3.1 Dietyylieetteri; 95-prosenttinen etanoli (v/v), yhtä suuret tilavuusosat kumpaakin.

Seos, johon on lisätty 0,3 ml fenoliftaleiiniliuosta (3.3) 100 ml:aan, neutraloidaan juuri ennen käyttöä kaliumhydroksidiliuoksella (3.2).

Huomautus 1: Dietyylieetteri on helposti syttyvää ja voi muodostaa räjähtäviä peroksideja. Sen käytössä on oltava erittäin varovainen.

Huomautus 2: Jos ei voida käyttää dietyylieetteriä, voidaan käyttää etanolin ja toluenin seosta. Etanoli voidaan tarvittaessa korvata 2-propanolilla.

3.2 Kalium- tai natriumhydroksidi titrattuna etanoli- tai vesiliuoksena, c(KOH) [tai c(NaOH)] noin 0,1 mol/l tai tarvittaessa c(KOH) [tai c(NaOH)] noin 0,5 mol/l. Kaupallisia liuoksia on saatavilla.

Kaliumhydroksidiliuoksen (tai natriumhydroksidiliuoksen) tarkka väkevyyden on tunnettava ja tarkistettava juuri ennen käyttöä. Käytetään liuosta, joka on valmistettu vähintään viisi vuorokautta ennen käyttöä ja dekantoitu ruskeaan lasipulloon, jossa on kumitulppa. Liuoksen on oltava väritöntä tai oljenkeltaista.

Jos kaliumhydroksidin (tai natriumhydroksidin) vesiliuosta käytettäessä havaitaan faasien erottumista, vesiliuos on korvattava etanoliliuoksella.

Huomautus 3: Väritön, stabiili kaliumhydroksidiliuos (tai natriumhydroksidiliuos) voidaan valmistaa seuraavasti: Kuumennetaan kiehuvaan 1 000 ml etanolia tai vettä, johon on lisätty 8 g kaliumhydroksidia (tai natriumhydroksidia) ja 0,5 g alumiinilastuja, ja keitetään seosta yksi tunti palautusjäähdyttimen kanssa. Tislataan välittömästi. Tisleeseen liuotetaan tarvittava määrä kaliumhydroksidia (tai natriumhydroksidia). Annetaan seistä useita vuorokausia ja dekantoidaan kirkas neste, joka on kaliumkarbonaattisakan (tai natriumkarbonaattisakan) yläpuolella.

Liuos voidaan myös valmistaa ilman tislausta seuraavasti: lisätään 4 ml alumiinibutylaattia 1 000 ml:aan etanolia (tai vettä) ja seoksen annetaan seistä joitakin vuorokausia. Dekantoidaan seoksen yläpuolella oleva neste ja liuotetaan tarvittava määrä kaliumhydroksidia (tai natriumhydroksidia). Liuos on käyttövalmis.

3.3 Fenoliftaleiiniliuos 10 mg fenoliftaleiiniä litrassa 95–96-prosenttista etanolia (v/v) tai 20 g alkalisinistä 6B tai tymolftaleiiniä litrassa 95–96-prosenttista etanolia (v/v). Kun on kyse voimakkaan värisistä öljyistä, on käytettävä alkalisinistä tai tymolftaleiiniä.

4. VÄLINEISTÖ

Tavanomainen laboratoriovälineistö ja erityisesti:

4.1 Analyysivaaka

4.2 Erlenmeyerpullo, 250 ml

4.3 Byretti, 10 ml, A luokka, mitta-asteikon jakoväli 0,05 ml, tai vastaavanlainen automaattibyretti.

5. MENETTELY

5.1 Testinäytteen esikäsittely

Jos liuos on sameaa, se on suodatettava.

5.2 Näyte

Näyte otetaan oletetun happamuuden perusteella seuraavan taulukon mukaan:

Oletettu happamuus (öljyhappo g/100 g)	Näytemäärä (g)	Näytteen punnitustarkkuus (g)
0–2	10	0,02
> 2–7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Näyte punnitaan erlenmeyerpullossa (4.2).

5.3 Määrittäminen

Näyte (5.2) liuotetaan 50–150 ml:aan ennalta neutraloitua dietyylieetteri/etanoli-seosta (3.1).

Titraataan, koko ajan sekoittaen, 0,1 mol/l kaliumhydroksidiliuoksella (tai natriumhydroksidiliuoksella (3.2) (ks. Huom. 4), kunnes indikaattorin väri muuttuu (värjäytyneen indikaattorin väri säilyy vähintään 10 sekunnin ajan).

Huomautus 4: Jos tarvittavan 0,1 mol/l -kaliumhydroksidiliuoksen (tai natriumhydroksidiliuoksen) määrä on yli 10 ml, on käytettävä 0,5 mol/l -liuosta tai muutettava näytemäärää oletetun vapaiden happojen pitoisuuden ja ehdotetun taulukon mukaisesti.

Huomautus 5: Jos liuos samenee titrattaessa, liuotinseosta (3.1) lisätään tarpeen mukaan, kunnes liuos on kirkasta.

Toinen määrittäminen tehdään ainoastaan siinä tapauksessa, että ensimmäinen tulos on korkeampi kuin kyseiselle öljyn luokalle asetettu raja.

6. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

Happamuus öljyhapon painoprosentteina ilmaistuna on:

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

jossa

V = käytetyn titratun kaliumhydroksidiliuoksen (tai natriumhydroksidiliuoksen) määrä millilitroina;

c = käytetyn titratun kaliumhydroksidiliuoksen (tai natriumhydroksidiliuoksen) tarkka pitoisuus moolia/litra;

M = 282 g/mol, öljyhapon moolimassa g/mol;

m = näytteen massa grammoina.

Öljyhappopitoisuus ilmoitetaan seuraavasti:

- a) kahden desimaalin tarkkuudella, kun arvo on 0–1;
 - b) yhden desimaalin tarkkuudella, kun arvo on 1–100.”
-

LIITE II

Muutetaan asetuksen (ETY) N:o 2568/91 liite XII seuraavasti:

1) Korvataan 3.3 kohta seuraavasti:

”3.3 Valinnaiset termit pakkausmerkintöjä varten

Raadin puheenjohtaja voi pyynnöstä todistaa, että arvioidut öljyt ovat ominaisuuksien voimakkuuden ja havaitsemisen osalta seuraavia ilmaisia vastaavien määritelmien ja vertailuvälien mukaisia:

Positiiviset ominaisuudet (hedelmäinen, karvas ja pistävä): Aistimuksen voimakkuuden mukaan:

- *Voimakas*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on yli 6;
- *Keskivoimakas*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on 3–6;
- *Mieto*, jos asianomaisen ominaisuuden mediaani on alle 3.

Hedelmäisyys Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuaistimukset ovat ominaisia hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista saadulle öljylle, jossa raakoja ja kypsiä oliiveja on samassa suhteessa. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

Vihreä hedelmäisyys Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuaistimukset tuovat mieleen vihreät hedelmät. Ne ovat ominaisia raaoista, hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista saadulle öljylle. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

Kypsä hedelmäisyys Oliivien lajikkeesta riippuvat hajuaistimukset tuovat mieleen kypsät hedelmät. Ne ovat ominaisia hyvänlaatuisista ja tuoreista oliiveista saadulle öljylle. Ne havaitaan suoraan ja/tai nenän takaosan kautta.

Tasapainoinen Öljy ei ole epätasapainossa; epätasapainolla tarkoitetaan sellaisen öljyn haju- ja makuaistimusta sekä suutuntumaa, jossa karvouden ja pistävyyden mediaanit ovat yli 2 yksikköä korkeampia kuin hedelmäisyyden mediaani.

Mieto öljy Karvouden mediaani ja pistävyyden mediaani ovat öljyssä 2 tai vähemmän.

Ilmausujen luettelo aistimuksen voimakkuuden mukaan:

Aistinvaraisessa arviointitodistuksessa käytettävät ilmaisut	Ominaisuuden mediaani
Hedelmäisyys	—
Kypsä hedelmäisyys	—
Vihreä hedelmäisyys	—
Mieto hedelmäisyys	Alle 3
Keskivoimakas hedelmäisyys	3–6
Voimakas hedelmäisyys	Yli 6
Mieto kypsä hedelmäisyys	Alle 3
Keskivoimakas kypsä hedelmäisyys	3–6

Aistinvaraisessa arviointitodistuksessa käytettävät ilmaisut	Ominaisuuden mediaani
Voimakas kypsä hedelmäisyys	Yli 6
Mieto vihreä hedelmäisyys	Alle 3
Keskivoimakas vihreä hedelmäisyys	3–6
Voimakas vihreä hedelmäisyys	Yli 6
Mieto karvaus	Alle 3
Keskivoimakas karvaus	3–6
Voimakas karvaus	Yli 6
Mieto pistävyys	Alle 3
Keskivoimakas pistävyys	3–6
Voimakas pistävyys	Yli 6
Tasapainoinen öljy	Karvauuden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2 yksikköä korkeampia kuin hedelmäisyyden mediaani
Mieto öljy	Karvauuden ja pistävyyden mediaanit ovat enintään 2”

2) Korvataan 9.1.1 kohta seuraavasti:

”9.1.1 Maistaja ottaa lasin käteensä, kun kansi on vielä paikoillaan, ja kallistaa sitä varovaisesti ja kiertää sitä niin, että öljy kastelee lasin sisäpintaa mahdollisimman paljon. Tämän vaiheen jälkeen hän ottaa kannen pois ja haistaa näytettä vetämällä henkeä tasaisesti, syvään ja hitaasti öljyn arvioimiseksi. Haistaminen ei saa kestää yli 30:tä sekuntia. Ellei maistaja ole tässä ajassa ehtinyt päätyä mihinkään tulokseen, hänen on odotettava hetki ennen kuin hän yrittää uudestaan.

Kun haistamiskoe on suoritettu, voidaan siirtyä maun arviointiin (sisältää haju-, maku- ja tuntoaistimuksen). Tätä varten maistaja ottaa suuhunsa noin 3 ml öljyä. On tärkeätä, että öljy leviää kaikkialle suuhun, suun etuosasta ja kielen kärjestä sivuja pitkin suun takaosaan ja kitapurjeeseen, sillä makuaistin ja suutuntuman herkkyyks vaihtelevat tunnetusti kielen, kitalaen ja nielun eri osissa.

On hyvin tärkeää antaa riittävän määrän öljyä levitä hyvin hitaasti kielen yli kitapurjeeseen ja nieluun saakka, samalla kun maistaja keskittyy siihen, missä järjestyksessä karvas ja pistävä aistimus tuntuvat. Jos näin ei tehdä, molemmat aistimukset saattavat jäädä huomaamatta joissakin öljyissä ja toisaalta karvas maku saattaa jäädä pistävän maun peittämäksi.

Lyhyiden, peräkkäisten, suun kautta tapahtuvien sisäänhenkäisyjen avulla maistaja saa näytteen leviämään kaikkialle suuhun ja pakottaa haihtuvat, aromaattiset yhdisteet nenän takaosaan aistittaviksi.

Huom. Jos maistaja ei havaitse näytteessä hedelmäisyyttä ja luokiteltavan negatiivisen ominaisuuden voimakkuus on enintään 3,5, raadin puheenjohtaja voi päättää järjestää maistajille tilaisuuden analysoida näyte uudelleen huoneenlämmössä (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, September 2007, section – General specifications for installation of a test room); hänen on myös täsmennettävä tilanteen asiayhteys ja huoneenlämpötilan käsite. Kun näyte on huoneenlämpöinen, maistajan on arvioitava se uudelleen yksinomaan todetakseen, onko aistittavissa hedelmäisyyttä. Jos näin on, maistajan on merkittävä sen voimakkuus asteikolla.

Myös pistävä suutuntuma otetaan huomioon. Tätä tarkoitusta varten öljy on suositeltavaa niellä.”

3) Korvataan 9.4 kohta seuraavasti:

”9.4 Öljyn luokittelu

Öljy luokitellaan jäljempänä esitettyihin luokkiin virheen mediaanin ja hedelmäisyyden ominaisuuden mediaanin mukaan. Virheen mediaanilla tarkoitetaan voimakkaimmin havaitun virheen mediaania. Virheen mediaani ja hedelmäisyyden mediaani ilmaistaan yhden desimaalin tarkkuudella.

Öljy luokitellaan vertaamalla virheen mediaanin ja hedelmäisyyden mediaanin arvoa jäljempänä esitettyihin vertailuväleihin. Koska vertailuvälien rajoja määriteltäessä on otettu huomioon menetelmän virhe, niitä on pidettävä absoluuttisina. Luokittelu voidaan esittää tietokonesovelluksien avulla visuaalisesti tilastotiedoista koottuna taulukkona tai kaaviona.

- a) Ekstra-neitsytoliiviöljy: virheen mediaani on 0 ja hedelmäisyyden mediaani yli 0;
- b) Neitsytoliiviöljy: virheen mediaani on yli 0 mutta enintään 3,5 ja hedelmäisyyden mediaani on yli 0;
- c) Neitsytoliivilamppuöljy: virheen mediaani on yli 3,5 tai virheen mediaani on enintään 3,5 ja hedelmäisyyden mediaani on 0.

Huomautus 1: Jos karvaan ja/tai pistävän ominaisuuden mediaani on yli 5,0, raadin puheenjohtaja tekee siitä merkinnän öljyn arviointitodistukseen.

Jos kyse on vaatimustenmukaisuustarkastuksina tehdyistä analyyseistä, on tehtävä koe. Jos kyse on vasta-analyyseistä, on tehtävä toistomääritys eri tilaisuudessa. Toistomäärityksen tulosten on oltava tilastollisesti yhdenmukaisia (ks. kohta 9.5). Jollei näin ole, näytteelle on jälleen tehtävä kaksi uutta määrittystä. Luokitteluominaisuuksien mediaanin lopullinen arvo lasketaan käyttäen molempien mediaanien keskiarvoa.”

4) Lisätään 9.5 kohta seuraavasti:

”9.5 Toistomääritysten hyväksymis- ja hylkäämisperusteet

Jäljempänä määriteltyä normalisoitua virhettä käytetään sen määrittämiseen, ovatko toistomäärityksen kaksi tulosta yhdenmukaisia tai tilastollisesti hyväksyttäviä:

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

jossa Me_1 ja Me_2 ovat kahden rinnakkaisnäytteen (ensimmäisessä ja toisessa määrittäyksessä saadut) mediaanit ja U_1 ja U_2 vastaavat kahden arvon osalta saatua laajennettua epävarmuutta laskettuna jäljempänä esitetyllä kaavalla lisäyksen mukaisesti:

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

Laajennettu epävarmuus, $c = 1,96$; siten

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

jossa CV_r on robusti variaatiokerroin.

Sen toteamiseksi, etteivät saaduilla kahdella arvolla ole tilastollista eroa, E_n saa olla enintään 0,1.”