

A BIZOTTSÁG (EU) 2016/1227 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2016. július 27.)****az olívaolaj és az olívamadaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló 2568/91/EGK rendelet módosításáról**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 91. cikke első bekezdésének d) pontjára és második bekezdésére,

mivel:

- (1) A 2568/91/EGK bizottsági rendelet ⁽²⁾ meghatározza az olívaolajok és az olívapogácsa-olajok kémiai és érzékszervi jellemzőit, valamint az e jellemzők értékelésére szolgáló módszereket. Az említett módszereket – vegyi szakértők véleménye alapján és a Nemzetközi Olívanács keretében folyó munkával összhangban – rendszeresen frissítik.
- (2) A Nemzetközi Olívanács által megállapított legújabb nemzetközi szabványok uniós szintű végrehajtásának biztosítása érdekében a szabad savasság meghatározására és a szűz olívaolajok érzékszervi értékelésére alkalmazott, a 2568/91/EGK rendeletben meghatározott módszereket frissíteni kell.
- (3) Ezért a 2568/91/EGK rendeletet ennek megfelelően módosítani kell,
- (4) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2568/91/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. A II. melléklet helyébe e rendelet I. mellékletének szövege lép;
2. A XII. melléklet e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

*2. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2016. július 27-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

⁽²⁾ A Bizottság 1991. július 11-i 2568/91/EGK rendelete az olívaolaj és az olívamadaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről (HL L 248., 1991.9.5., 1. o.).

I. MELLÉKLET

„II. MELLÉKLET

A SZABAD ZSÍRSAVAK MEGHATÁROZÁSA HIDEG INJEKTÁLÁSOS MÓDSZERREL

1. TÁRGY ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A módszer az olívaolajok és az olívaogácsa-olajok szabadzsírsav-tartalmának meghatározását ismerteti. A szabadzsírsav-tartalmat az olajsav aránya alapján kiszámított savasságként adják meg.

2. ALAPELV

A mintát feloldják oldószerek keverékében és a jelen lévő szabad zsírsavakat kálium- vagy nátrium-hidroxid oldattal titrálják.

3. REAGENSEK

Minden esetben elismert analitikai minőségű reagenseket és desztillált vagy hasonló minőségű vizet kell használni.

3.1. Dietil-éter; 95 % etanol (v/v), azonos térfogategységű keveréke.

Semlegesítse pontosan a felhasználás pillanatában kálium-hidroxid oldattal (3.2.), 100 ml keverékenként 0,3 ml fenolftalein oldat (3.3.) hozzáadásával.

1. *megjegyzés:* a dietil-éter kiemelten tűzveszélyes és robbanásveszélyes peroxidokat képezhet. Használata során különleges óvatosságra van szükség.

2. *megjegyzés:* amennyiben nincs mód dietil-éter használatára, etanolt és toluolt tartalmazó oldószerkeverék használható. Szükség esetén az etanol propanol-2-vel helyettesíthető.

3.2. Kálium- vagy nátrium-hidroxid, titrált etanosos vagy vizes oldat, $c(\text{KOH})$ [vagy $c(\text{NaOH})$], megközelítőleg 0,1 mol/l vagy szükség esetén $c(\text{KOH})$ [vagy $c(\text{NaOH})$], megközelítőleg 0,5 mol/l. Oldószerek kereskedelmi forgalomban kaphatók.

A kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) oldatának pontos koncentrációját ismerni és ellenőrizni kell a felhasználás előtt. Használjon a felhasználás előtt legalább öt nappal korábban készült, barna üvegben tárolt és gumidugóval lezárt oldatot. Az oldatnak színtelennek vagy szalmaszínűnek kell lennie.

Amennyiben a kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) vizes oldatának használata során fáziselválás észlelhető, a vizes oldatot cserélje etanosos oldatra.

3. *megjegyzés:* a kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) stabil színtelen oldatát a következő módon lehet elkészíteni. Forraljon fel 1 000 ml etanolt vagy vizet 8 g kálium-hidroxiddal (vagy nátrium-hidroxiddal) és 0,5 g alumíniumreszeléssel és folytassa a forralást egy órán keresztül. Közvetlenül ezután desztillálja. A desztillátumban oldjon fel szükséges mennyiségű kálium-hidroxidot (vagy nátrium-hidroxidot). Hagyja néhány napig állni, majd öntse le az átlátszó felülúszó folyadékot a leülepedett kálium-karbonátról (vagy nátrium-karbonátról).

Az oldat desztillálás nélkül is elkészíthető a következő módon: 1 000 ml etanolhoz (vagy vízhez) adjon 4 ml alumínium-butylátot és hagyja állni a keveréket néhány napig. Öntse le a felülúszó folyadékot és oldja fel a kívánt mennyiségű kálium-hidroxidot (vagy nátrium-hidroxidot). Az oldat használatra készen áll.

3.3. Fenolftalein 10 g/l oldata 95–96 % (v/v) etanolban vagy alkálíkék 6B vagy timolftalein 20 g/l oldata 95–96 % (v/v) etanolban. Az erősen színezett olajok esetén alkálíkék vagy timolftalein használandó.

4. BERENDEZÉS

Szokványos laboratóriumi berendezés, beleértve a következőket:

- 4.1. analitikai mérleg;
- 4.2. 250 ml-es Erlenmeyer-lombik;
- 4.3. „A” osztályú, 10 ml-es büretta 0,05 ml-es beosztással, vagy egyenértékű automata büretta.

5. ELJÁRÁS

5.1. A vizsgálati minta előkészítése

Ha a minta zavaros, át kell szűrni.

5.2. Vizsgált mennyiség

A mintavételezést a várható savasságnak megfelelően végezze, a következő táblázat szerint:

| Várható savasság (olajsav g/100 g) | Minta tömege (g) | Mérési pontosság (g) |
|---------------------------------------|------------------|----------------------|
| 0–2 | 10 | 0,02 |
| > 2–7,5 | 2,5 | 0,01 |
| > 7,5 | 0,5 | 0,001 |

Mérje meg a mintát az Erlenmeyer-lombikban (4.2.).

5.3. Meghatározás

Oldja fel a mintát (5.2.) dietil-éter és etanol (3.1.) 50–100 ml korábban semlegesített keverékében.

Keverés közben végezzen titrálást 0,1 mol/l kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) oldattal (3.2) (lásd a 4. megjegyzést), amíg az indikátor változni kezd (az indikátor elszíneződése legalább 10 másodpercig nem múlik el).

4. megjegyzés: amennyiben a szükséges 0,1 mol/l kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) oldat mennyisége meghaladja a 10 ml-t, használjon 0,5 mol/l oldatot, vagy változtassa meg a mintatömeget a várható szabad savasság és a táblázatban javasolt érték szerint.

5. megjegyzés: amennyiben az oldat titrálás közben zavarossá válik, adjon hozzá megfelelő mennyiségű oldószert (3.1.), hogy tiszta oldatot kapjon.

Végezzen második meghatározást, ha az első eredmény magasabb, mint az olaj kategóriája esetében megadott határérték.

6. AZ EREDMÉNYEK KIFEJEZÉSE

Az olajsav tömegszázalékában kifejezett savasság a következő:

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

ahol:

V = a felhasznált titrált kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) oldat térfogata ml-ben;

c = a felhasznált titrált kálium-hidroxid (vagy nátrium-hidroxid) oldat pontos koncentrációja mol/l-ben;

M = 282 g/mol; az olajsav moláris tömege g/mol-ban;

m = a minta tömege grammal.

Az olajsavban kifejezett savasság megadása a következőképpen történik:

- a) a 0–1 értékek esetén két tizedesjegy pontossággal;
 - b) az 1–100 értékek esetén egy tizedesjegy pontossággal.”
-

II. MELLÉKLET

A 2568/91/EGK rendelet XII. melléklete a következőképpen módosul:

1. A 3.3. pont helyébe a következő szöveg lép:

„3.3. A címkézésnél alkalmazható fakultatív kifejezések

Kérelemre az értékelő csoport elnöke tanúsíthatja, hogy az értékelt olajok az érzékelés intenzitásának függvényében kizárólag a következő kifejezések és jelzők szerinti meghatározásoknak és fokozatoknak felelnek meg.

Pozitív tulajdonságok (gyümölcsös, kesernyés és csípős) az érzékelés intenzitásának függvényében:

- erős, ha az érintett tulajdonság mediánja 6-nál nagyobb;
- közepes, ha az érintett tulajdonság mediánja 3 és 6 között van;
- enyhe, ha az érintett tulajdonság mediánja 3-nál kisebb.

Gyümölcsösség Az olajra jellemző mindazon – olajbogyófajta szerint változó – szagérzetek, amelyek az egészséges és friss gyümölcs közvetlen és/vagy retronazális úton való szaglásából származnak, és ahol sem a zöld, sem az érett gyümölcsösség nem domináns.

Zöld gyümölcsösség Az olajra jellemző mindazon – olajbogyófajta szerint változó –, a zöld gyümölcsre emlékeztető szagérzetek, amelyek a zöld egészséges és friss gyümölcs közvetlen és/vagy retronazális úton való szaglásából származnak.

Érett gyümölcsösség Az olajra jellemző mindazon – olajbogyófajta szerint változó –, az érett gyümölcsre emlékeztető szagérzetek, amelyek az egészséges és friss gyümölcs közvetlen és/vagy retronazális úton való szaglásából származnak.

Kiegyensúlyozott olaj Olyan olaj, amely nem mutat kiegyensúlyozatlanságot; ezen azt a szaglási-ízlelési és érintési érzetet kell érteni, amikor a kesernyés tulajdonság mediánja és a csípős tulajdonság mediánja legfeljebb két ponttal van a gyümölcsös tulajdonság mediánja fölött.

Lágy olaj Olyan olaj esetében alkalmazható, amelynél a kesernyés és a csípős tulajdonság mediánja 2 vagy annál kisebb.

Kifejezések az érzékelés intenzitásának függvényében:

| Az érzékszervi vizsgálati jegyzőkönyvben szereplő kifejezések | Az érintett tulajdonság mediánja |
|---|----------------------------------|
| Gyümölcsösség | — |
| Érett gyümölcsösség | — |
| Zöld gyümölcsösség | — |
| Enyhe gyümölcsösség | Kevesebb mint 3 |
| Közepes gyümölcsösség | 3 és 6 között |
| Erős gyümölcsösség | 6 felett |
| Enyhe érett gyümölcsösség | Kevesebb mint 3 |
| Közepes érett gyümölcsösség | 3 és 6 között |

| Az érzékszervi vizsgálati jegyzőkönyvben szereplő kifejezések | Az érintett tulajdonság mediánja |
|---|---|
| Erős érett gyümölcsösség | 6 felett |
| Enyhe zöld gyümölcsösség | Kevesebb mint 3 |
| Közepes zöld gyümölcsösség | 3 és 6 között |
| Erős zöld gyümölcsösség | 6 felett |
| Enyhe kesernyesség | Kevesebb mint 3 |
| Közepes kesernyesség | 3 és 6 között |
| Erős kesernyesség | 6 felett |
| Enyhe csípősség | Kevesebb mint 3 |
| Közepes csípősség | 3 és 6 között |
| Erős csípősség | 6 felett |
| Kiegyensúlyozott olaj | A kesernyés tulajdonság mediánja és a csípős tulajdonság mediánja legfeljebb két ponttal van a gyümölcsös tulajdonság mediánja fölött |
| Lágy olaj | A kesernyés tulajdonság mediánja és a csípős tulajdonság mediánja legfeljebb 2” |

2. A 9.1.1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„9.1.1. A kóstoló felveszi a poharat, ekkor még rajta tartja a poháron az óraiüveget, és kissé megdönti; ezután ebben a helyzetben körbeforgatja a poharat, hogy a lehető legnagyobb mértékben benedvesítse a pohár belső felületét. Amikor eddig a fázisig eljutott, leveszi az óraiüveget és lassú, mély lélegzetvételekkel megszagolja a mintát az olaj értékelése érdekében. A szaglás nem tarthat tovább 30 másodpercnél. Amennyiben ez alatt az idő alatt nem jut döntésre, akkor az újbóli próbálkozás előtt rövid pihenőt kell tartania.

A kóstoló a szaglási teszt befejezését követően az aromát (teljes retronazális, szaglási, ízlési és tapintási érzet) értékeli. Ennek elvégzéséhez kortyol egy kicsit (megközelítőleg 3 ml) az olajból. Nagyon fontos, hogy az olajat elossza a teljes szájüregben, a száj és a nyelv elejétől kezdődően végig az oldalak mentén a hátsó részig és a szájpadlásig, mivel ismert tény, hogy a négy alapíz, az édes, a sós, a savanyú és a keserű érzékelése a nyelv, a szájpadlás és a torok különböző területein változó intenzitású.

Nagyon fontos, hogy a kóstoló a nyelv hátsó részén megfelelő mennyiségű olajat lassan terítsen szét a szájpadlás és a torok irányába, mialatt arra figyel, hogy milyen sorrendben jelennek meg a kesernyés és a csípős ingerek. Amennyiben ez nem történik meg, egyes olajok esetén mindkét inger elkerülheti a figyelmet, vagy a kesernyés ingert elnyomhatja a csípős inger.

A szájon keresztül történő gyors, egymást követő belégzések nem csak a minta egész szájban történő szétterítését teszik lehetővé a kóstoló számára, hanem azt is, hogy az orr hátulján keresztül érzékelje az illékony aromás összetevőket.

Megjegyzés: ha a kóstolók egy minta estében nem érzékelnek gyümölcsösséget és a jellemző negatív tulajdonság intenzitása 3,5 vagy kevesebb, az értékelő csoport elnöke úgy határozhat, hogy a kóstolók szobahőmérsékleten ismételten végezzék el a minta vizsgálatát (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, 2007. szeptember, 3. szakasz – General specifications for installation of a test room – *A vizsgálóterem kialakításának általános előírásai*), meghatározva a szobahőmérséklet fogalmát és körülményeit. Amikor a minta eléri a szobahőmérsékletet, a kóstolóknak azt újra kell értékelniük kizárólag annak ellenőrzése céljából, hogy a gyümölcsösség érzékelhető-e. Amennyiben igen, annak intenzitását a skálán meg kell jelölniük.

A csípősség közvetlen érzékelését is figyelembe kell venni. Ennek érdekében javasolt az olajat le is nyelni.”

3. A 9.4. pont helyébe a következő szöveg lép:

„9.4. Az olaj osztályozása

Az olajat a hibamedión és a gyümölcsösségi medián függvényében az alábbi osztályokba sorolják. A hibamedión a legnagyobb intenzitással érzékelt hiba mediánja. A hibamediónt és a gyümölcsösségi mediánt egy tizedesjegy pontossággal kell megadni.

Az olaj osztályozása a hibamedión és a gyümölcsösségi medián értékeinek az alább bemutatott referenciatartományokkal való összehasonlítása alapján történik. Ezen tartományok határait a módszerhiba figyelembevételével állapították meg, ezért abszolút értékeknek tekinthetők. A számítógépes programok táblázatba foglalt statisztikai adatok, illetve grafikus ábrázolás útján lehetővé teszik az osztályozás vizuális megjelenítését.

- a) Extra szűz olívaolaj: a hibamedión 0 és a gyümölcsösségi medián 0-nál nagyobb.
- b) Szűz olívaolaj: a hibamedión 0-nál nagyobb, de legfeljebb 3,5, és a gyümölcsösségi medián 0-nál nagyobb.
- c) Lampante szűz olívaolaj: a hibamedión 3,5-nél nagyobb, vagy a hibamedión legfeljebb 3,5 és a gyümölcsösségi medián 0.

1. megjegyzés: ha a kesernyés és/vagy csípős tulajdonság mediánja meghaladja az 5,0-öt, az értékelő csoport elnöke ezt bejegyzzi a vizsgálati jegyzőkönyvbe.

A megfelelőségi ellenőrzések keretében végzett elemzések esetében egy próbát végeznek. Egymásnak ellentmondó elemzések esetén külön kóstolások során párhuzamos vizsgálatot kell elvégezni. A vizsgálatnak statisztikailag homogén eredményeket kell adnia (lásd a 9.5. pontot). Ellenkező esetben a minta vizsgálatát még kétszer újra el kell végezni. Az osztályozási tulajdonságok mediánjának végső értékét mindkét medián átlaga alapján számolják ki.”

4. A szöveg a következő 9.5. ponttal egészül ki:

„9.5. A párhuzamos vizsgálat elfogadási és elutasítási kritériumai

A lejjebb meghatározott normalizált hiba szolgál annak meghatározására, hogy a párhuzamos vizsgálat eredményei homogének vagy statisztikailag elfogadhatók-e:

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

Ahol Me_1 és Me_2 a két vizsgálat mediánja (az első, illetve a második vizsgálaté) és U_1 és U_2 a két érték esetében kapott kiterjesztett bizonytalanság, amelyek számítása a függelékben meghatározottak szerint a következőképpen történik:

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

Kiterjesztett bizonytalanság, $c = 1,96$; ezért:

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

ahol CV_r a nagy jóságfokú variációs együttható.

Annak kijelentéséhez, hogy a két érték statisztikailag nem különböző, E_n -nek legfeljebb 1,0-nak kell lennie.”