

**KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2016/1227****2016 m. liepos 27 d.****kuriuo iš dalies keičiamas Reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 dėl maišyto alyvuogių aliejaus ir maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, ypač į jo 91 straipsnio pirmos pastraipos d punktą ir antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) Komisijos reglamente (EEB) Nr. 2568/91 <sup>(2)</sup> apibrėžiamos cheminės ir organoleptinės alyvuogių aliejaus ir alyvuogių išspaudų aliejaus savybės ir nustatomi tų savybių vertinimo metodai. Tie metodai reguliariai atnaujinami remiantis chemijos ekspertų nuomone ir atsižvelgiant į Tarptautinės alyvuogių tarybos (TAT) atliktus darbus;
- (2) siekiant užtikrinti, kad Sąjungos lygmeniu būtų taikomi naujausi TAT nustatyti tarptautiniai standartai, reikėtų atnaujinti Reglamente (EEB) Nr. 2568/91 nustatytą laisvųjų rūgščių kiekio nustatymo metodą ir pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus organoleptinio vertinimo metodą;
- (3) todėl Reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (4) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Bendro žemės ūkio rinkų organizavimo komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 iš dalies keičiamas taip:

- 1) II priedas pakeičiamas šio reglamento I priedo tekstu;
- 2) XII priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

*2 straipsnis*Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2016 m. liepos 27 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

<sup>(2)</sup> 1991 m. liepos 11 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2568/91 dėl maišyto alyvuogių aliejaus ir maišyto alyvuogių išspaudų aliejaus savybių ir dėl atitinkamų analizės metodų (OL L 248, 1991 9 5, p. 1).

## I PRIEDAS

## „II PRIEDAS

## LAISVŪJŲ RIEBALŲ RŪGŠČIŲ KIEKIO NUSTATYMAS ŠALTUOJU METODU

## 1. TAIKYMO SRITIS

Šio metodo apraše nurodoma, kaip nustatomas laisvųjų riebalų rūgščių kiekis alyvuogių aliejuje ir alyvuogių išspaudų aliejuje. Laisvųjų rūgščių kiekis išreiškiamas rūgštingumu, apskaičiuojamu kaip oleino rūgšties procentinė dalis.

## 2. METODO ESMĖ

Ėminys ištirpinamas tirpiklių mišinyje ir esančios laisvosios riebalų rūgštys titruojamos naudojant kalio hidroksido arba natrio hidroksido tirpalą.

## 3. REAGENTAI

Visi reagentai turi būti pripažintos analiziškai grynų reagentų kokybės, o naudojamas vanduo turi būti distiliuotas arba lygiavertis grynumo.

## 3.1. Dietileterio ir 95 % (v/v) etanolio lygių tūrio dalių mišinys.

Prieš pat naudojimą mišinys neutralizuojamas kalio hidroksido tirpalu (3.2) kiekvienam 100 ml mišinio pilant 0,3 ml fenoltaleino tirpalo (3.3).

*1 pastaba.* Dietileteris yra labai degus ir gali sudaryti sprogius peroksidus. Jį naudojant turi būti imamas ypatingų atsargumo priemonių.

*2 pastaba.* Jei negalima naudoti dietiletrio, gali būti naudojamas tirpiklių mišinys, kurio sudėtyje yra etanolio ir tolueno. Prireikus etanolį galima pakeisti 2-propanoliu.

3.2 Kalio hidroksido arba natrio hidroksido titruotas tirpalas etanolyje arba vandenyje,  $c(\text{KOH})$  [arba  $c(\text{NaOH})$ ] apytikriai 0,1 mol/l arba, jei būtina,  $c(\text{KOH})$  [arba  $c(\text{NaOH})$ ] apytikriai 0,5 mol/l. Tirpalų galima ir nusipirkti.

Turi būti žinoma tiksli kalio hidroksido tirpalo (arba natrio hidroksido tirpalo) koncentracija; prieš naudojimą ji patikrinama. Naudokite bent prieš penkias dienas paruoštą ir į rudo stiklo butelį su guminiu kamščiu dekantuoatą tirpalą. Tirpalas turi būti bespalvis arba šiaudų spalvos.

Jei naudojant kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) vandeninį tirpalą stebimas fazių atsiskyrimas, vandeninį tirpalą pakeiskite etanolio tirpalu.

*3 pastaba.* Stabilų bespalvį kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) tirpalą galima paruošti taip: į 1 000 ml etanolio arba vandens įdedama 8 g kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) ir 0,5 g aliuminio drožlių, užvirinama ir vieną valandą verdama su grįžtamuju kondensatoriumi. Nedelsiant distiliuojama. Distiliate ištirpinamas reikiamas kiekis kalio hidroksido (arba natrio hidroksido). Paliekama kelias dienas stovėti, paskui skaidrus virš kalio karbonato (arba natrio karbonato) nuosėdų esantis tirpalas dekantuojamas.

Tirpalą galima paruošti ir be distiliacijos: į 1 000 ml etanolio (arba vandens) įpilama 4 ml aliuminio butilato ir mišinys paliekamas kelias dienas stovėti. Virš nuosėdų esantis skystis dekantuojamas ir jame ištirpinamas reikiamas kiekis kalio hidroksido (arba natrio hidroksido). Tirpalas paruoštas naudoti.

## 3.3. Fenoltaleino 10 g/l tirpalas 95–96 % (v/v) etanolyje arba šarminio žydrijo 6B ar timoltaleino 20 g/l tirpalas 95–96 % (v/v) etanolyje. Stiprios spalvos aliejams naudojamas šarminis žydrasis arba timoltaleinas.

## 4. APARATŪRA

Įprasta laboratorinė įranga, įskaitant:

- 4.1. Analizines svarstyklės;
- 4.2. 250 ml talpos kūginę kolbą;
- 4.3. 10 ml A klasės biuretę, sugraduotą po 0,05 ml, arba lygiavertę automatinę biuretę.

## 5. PROCEDŪRA

5.1. **Analizuojamo ėminio ruošimas**

Jei ėminys yra drumstas, jį reikėtų filtruoti.

5.2. **Analizuojamo ėminio dalis**

Ėminio imama, atsižvelgiant į numatomą rūgštingumą, pagal tokią lentelę:

Numatomas rūgštingumas (oleino rūgšties kiekis g/100g)	Ėminio masė (g)	Svėrimo tikslumas (g)
0–2	10	0,02
> 2–7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Ėminys sveriamas kūginėje kolboje (4.2).

5.3. **Nustatymas**

Ėminys (5.2) ištirpinamas 50–100 ml prieš tai neutralizuoto dietileterio ir etanolio mišinio (3.1).

Titruojama 0,1 mol/l koncentracijos kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) tirpalu (3.2) (žr. 4 pastabą) maišant, kol pasikeičia indikatoriaus spalva (spalvoto indikatoriaus spalva nepranyksta bent 10 sekundžių).

4 pastaba. Jei reikiamo kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) 0,1 mol/l tirpalo kiekis yra didesnis nei 10 ml, naudojamas 0,5 mol/l tirpalas arba pagal siūlomą lentelę pasirenkama kita ėminio masė atsižvelgiant į numatomą rūgštingumą.

5 pastaba. Jei titruojant tirpalas susidrumscia, įpilama tiek tirpiklių (3.1), kad tirpalas pasidarytų skaidrus.

Antras nustatymas atliekamas tik jei gautas pirmas rezultatas viršija aliejaus kategorijai nustatytą ribą.

## 6. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

Rūgštingumas oleino rūgšties masės procentais apskaičiuojamas pagal formulę:

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

čia:

V = titruoti naudoto kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) tirpalo tūris mililitrais;

c = tiksliai titruoti naudoto kalio hidroksido (arba natrio hidroksido) tirpalo koncentracija moliais litre;

M = 282 g/mol, molinė masė gramais vienam oleino rūgšties molui;

m = ėminio masė gramais.

Oleino rūgšties kiekis nurodomas taip:

- a) nuo 0 iki 1 imtinai – šimtųjų tikslumu;
  - b) nuo 1 iki 100 imtinai – dešimtųjų tikslumu.“
-

## II PRIEDAS

Reglamento (EEB) Nr. 2568/91 XII priedas iš dalies keičiamas taip:

1. 3.3 punktas pakeičiamas taip:

**„3.3. Neprivalomi ženklinimo terminai**

Gavęs prašymą, degustuotojų grupės vadovas gali patvirtinti, kad įvertinti aliejai atitinka apibrėžtis ir parametrų intervalus, pagal kuriuos jie, atsižvelgiant į požymių stiprumą ir juntamumą, apibūdinami tik toliau nurodytais terminais.

Teigiami požymiai (vaisių skonis, kartumas ir aitrumas): pagal pojūčio stiprumą:

- *stiprus*, kai požymio mediana didesnė nei 6;
- *vidutinis*, požymio mediana yra nuo 3 iki 6;
- *silpnas*, kai požymio mediana mažesnė nei 3.

*Vaisių skonis* Įvairūs aliejaus sukeliama būdingi uoslės pojūčiai, kurie priklauso nuo alyvuogių rūšies ir kuriuos aliejui suteikia sveikos, šviežios alyvuogės, neturinčios nei žalių, nei sunokusių vaisių vyraujančio skonio. Pajuntami iš karto ir (arba) giliai nosyje.

*Žalių vaisių skonis* Įvairūs aliejaus sukeliama būdingi uoslės pojūčiai, kuriuos aliejui suteikia gaminant naudotos žalios, sveikos ir šviežios alyvuogės ir kurie primena žalių vaisių aromatą. Pajuntami iš karto ir (arba) giliai nosyje.

*Sunokusių vaisių skonis* Įvairūs aliejaus sukeliama būdingi uoslės pojūčiai, kuriuos aliejui suteikia gaminant naudotos sveikos ir šviežios alyvuogės ir kurie primena sunokusių vaisių aromatą. Pajuntami iš karto ir (arba) giliai nosyje.

*Subalansuotas aliejus* Aliejus, kuriam netrūksta uoslės, skonio ir lietimui pojūčių pusiausvyros (kurio kartumo mediana ir aitrumo mediana yra ne daugiau kaip dviem punktais didesnė nei vaisių skonio mediana).

*Švelnus aliejus* Aliejus, kurio kartumo ir aitrumo mediana yra ne didesnė kaip 2.

Terminų sąrašas pagal pojūčio stiprumą:

Terminus galima vartoti pateikus organoleptinio tyrimo sertifikatą	Pojūčio mediana
Vaisių skonio	—
Sunokusių vaisių skonio	—
Žalių vaisių skonio	—
Lengvo vaisių skonio	Mažiau nei 3
Vidutinio vaisių skonio	Nuo 3 iki 6
Stipraus vaisių skonio	Daugiau kaip 6
Lengvo sunokusių vaisių skonio	Mažiau nei 3
Vidutinio sunokusių vaisių skonio	Nuo 3 iki 6

Terminus galima vartoti pateikus organoleptinio tyrimo sertifikatą	Pojūčio mediana
Stipraus sunokusių vaisių skonio	Daugiau kaip 6
Lengvo žalių vaisių skonio	Mažiau nei 3
Vidutinio žalių vaisių skonio	Nuo 3 iki 6
Stipraus žalių vaisių skonio	Daugiau kaip 6
Lengvai kartus	Mažiau nei 3
Vidutiniškai kartus	Nuo 3 iki 6
Stipriai kartus	Daugiau kaip 6
Lengvai aitrus	Mažiau nei 3
Vidutiniškai aitrus	Nuo 3 iki 6
Stipriai aitrus	Daugiau kaip 6
Subalansuotas aliejus	Kartumo mediana ir aitrumo mediana yra ne daugiau kaip 2 punktais didesnės nei vaisių skonio mediana.
Švelnus aliejus	Kartumo mediana ir aitrumo mediana yra ne didesnės kaip 2“

## 2. 9.1.1 punktas pakeičiamas taip:

„9.1.1. Degustuotojai pakelia stiklinę, uždengtą išgaubtu stikliniu dangteliu, ir švelniai ją palenkia; šioje padėtyje jie suka stiklinę, kad kuo labiau suvilgytų vidinę stiklinės sienelę. Užbaigę šį etapą, jie nuima išgaubtą stiklinį dangtelį ir, lėtai ir giliai įkvėpdami, uosto mėginį, kad įvertintų aliejų. Turėtų būti uostoma ne ilgiau kaip 30 sekundžių. Jeigu per šį laiką jokios išvados nepadaryta, jie padaro trumpą pertraukėlę ir uosto dar kartą.

Atlikę uostymo analizę, degustuotojai vertina pojūčius burnoje (bendri pojūčiai – kvapas giliai nosyje, skonis ir lietimas). Tam jie išgeria maždaug 3 ml aliejaus gurkšnelį. Labai svarbu aliejų paskleisti po visą burnos ertmę – nuo priekinės burnos dalies ir liežuvio palei šonus iki užpakalinės dalies, gomurio galo ir gerklės, nes yra žinoma, kad skonio ir lietimio pojūčiai skirtingose liežuvio, gomurio ir gerklės vietose yra nevienodai stiprūs.

Reikėtų pabrėžti, kad svarbu pakankamą aliejaus kiekį ant užpakalinės liežuvio dalies link gomurio ir gerklės paskleisti labai lėtai, degustuotojui sutelkiant dėmesį į tai, kokia tvarka juntami kartumo ir aitrumo dirgikliai. Jei to nepadaroma, kai kuriuose aliejuose abiejų šių dirgiklių galima nepastebėti arba kartumo dirgiklių gali užgožti aitrumo dirgiklis.

Trumpai ir nuosekliai įkvėpdamas per burną degustuotojas gali ne tik plačiai paskleisti mėginį po visą burną, bet ir, stengdamasis naudoti nosies užpakalinę dalį, pajusti lakiuosius aromatinius junginius.

*Pastaba.* Kai degustuotojai ėminyje nejučia vaisių skonio, o klasifikuojamojo neigiamo požymio stiprumas yra 3,5 arba mažesnis, degustuotojų grupės vadovas gali nuspręsti, kad degustuotojai dar kartą vertins ėminį (aplinkos temperatūros) (COI/T.20/Doc. Nr. 6/Rev. 1, 2007 m. rugsėjo mėn., 3 skirsnis „Tyrimų patalpos įrengimo bendrosios sąlygos“ (angl. „General specifications for installation of a test room“), nurodydamas aplinkos temperatūros sąlygas ir paaiškindamas jos sąvoką. Ėminiui pasiekus kambario temperatūrą, degustuotojai turėtų jį dar kartą įvertinti vien tam, kad patikrintų, ar jaučiamas vaisių skonis. Jei jis jaučiamas, jo stiprumas pažymimas skalėje.

Reikėtų atsižvelgti į su aitrumu susijusį lietimio pojūtį. Todėl patartina aliejų nuryti.“

3. 9.4 punktą pakeičiamas taip:

**„9.4. Aliejaus klasifikavimas**

Atsižvelgiant į trūkumų medianą ir vaisių skonio medianą, aliejus priskiriamas kuriai nors iš toliau nurodytų kategorijų. Trūkumų mediana – stipriausiai pajusto trūkumo mediana. Trūkumų mediana ir vaisių skonio mediana išreiškiamos vienos dešimtosios tikslumu.

Aliejaus rūšis nustatoma lyginant trūkumų medianos ir vaisių skonio medianos vertes su toliau nustatytais etaloniniais intervalais. Šių intervalų ribos nustatytos atsižvelgiant į metodo paklaidas, todėl tos ribos laikomos absoliučiomis. Naudojant programinę įrangą rūšiavimą galima atvaizduoti statistikos duomenų lentelėje arba diagramoje.

- Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus: trūkumų mediana lygi 0, o vaisių skonio mediana didesnė nei 0;
- pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus: trūkumų mediana didesnė nei 0, bet ne didesnė kaip 3,5, o vaisių skonio mediana didesnė nei 0;
- klasikinis pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus lampante: trūkumų mediana didesnė nei 3,5 arba trūkumų mediana ne didesnė nei 3,5, o vaisių skonio mediana lygi 0.

*I pastaba.* Jeigu kartumo ir (arba) aitrumo mediana yra didesnė nei 5,0, degustuotojų grupės vadovas tai pažymi aliejaus analizės sertifikate.

Jei aliejus vertinamas atitiktai kontroliuoti, atliekamas vienas bandymas. Priešingų vertinimų atveju analizė atliekama du kartus – per skirtingas degustacijas. Dvigubos analizės rezultatai turi būti statistiškai homogeniški. (Žr. 9.5 punktą.) Jei taip nėra, ėminys vėl analizuojamas du kartus. Klasifikavimo požymių medianos galutinė vertė apskaičiuojama remiantis abiejų medianų vidurkiu.“

4. pridedamas šis 9.5 punktą:

**„9.5. Dvigubos analizės rezultatų priėmimo arba atmetimo kriterijai**

Toliau apibrėžta normalizuotoji paklaida naudojama nustatyti, ar per dvigubą analizę gauti du rezultatai yra homogeniški arba statistiškai priimtini:

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

čia  $Me_1$  ir  $Me_2$  yra dvigubos analizės (t. y. pirmos ir antros analizės) rezultatų medianos, o  $U_1$  ir  $U_2$  yra tų dviejų verčių išplėtosios neapibrėžtys, apskaičiuotos pagal priedėlį, kaip nurodyta toliau:

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

Išplėtosios neapibrėžties atveju  $c = 1,96$ ; taigi

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

čia  $CV_r$  yra stabilus variacijos koeficientas.

Kad galima būtų teigti, jog dvi gautos vertės nėra statistiškai skirtingos,  $E_n$  turi būti lygi arba mažesnė už 1,0.“