

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2016/1227 VAN DE COMMISSIE**van 27 juli 2016****tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 2568/91 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 91, eerste alinea, onder d), en artikel 91, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie ⁽²⁾ worden de chemische en organoleptische kenmerken van olijfolie en van olie uit perskoeken van olijven vastgesteld, alsmede de methoden om die kenmerken te beoordelen. Die methoden worden regelmatig bijgewerkt op basis van het advies van chemisch deskundigen en het werk dat in de Internationale Olijfolieraad (IOR) is verricht.
- (2) Om de implementatie op Unieniveau van de meest recente, door de IOR vastgestelde internationale normen te waarborgen, moeten de methode voor de bepaling van het gehalte vrije zuren en de methode voor de organoleptische beoordeling van olijfolie van de eerste persing, zoals vastgesteld in Verordening (EEG) nr. 2568/91, worden bijgewerkt.
- (3) Verordening (EEG) nr. 2568/91 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (4) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Verordening (EEG) nr. 2568/91 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) Bijlage II wordt vervangen door de tekst die is opgenomen in bijlage I bij deze verordening.
- 2) Bijlage XII wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 27 juli 2016.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie van 11 juli 1991 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden (PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1).

BIJLAGE I

„BIJLAGE II

BEPALING VAN VRIJE VETZUREN, KOUDE METHODE

1. DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze methode beschrijft hoe het gehalte aan vrije vetzuren in olijfolie en olie uit perskoeken van olijven moet worden bepaald. Het gehalte aan vrije vetzuren wordt uitgedrukt in de zuurgraad die is berekend als percentage oliezuur.

2. PRINCIPE

Oplossing van het monster in een mengsel van oplosmiddelen, daarna titrering van de aanwezige vrije vetzuren met behulp van een oplossing van kaliumhydroxide of natriumhydroxide.

3. REAGENTIA

Alle reagentia moeten p.a. zijn en het gebruikte water dient gedistilleerd water of water van gelijkwaardige zuiverheid te zijn.

3.1. Diëthylether — 95 % ethanol (v/v), mengsel 1:1 (v/v) in volume.

Neutraliseer, precies op het ogenblik van gebruik, met de kaliumhydroxide-oplossing (3.2), in aanwezigheid van 0,3 ml fenolftaleïne-oplossing (3.3) voor 100 ml mengsel.

Opmerking 1: Diëthylether is zeer ontvlambaar en kan explosieve peroxiden vormen. Bij gebruik ervan dienen bijzondere voorzorgen te worden genomen.

Opmerking 2: Indien gebruik van diëthylether onmogelijk is, kan een mengsel van uit ethanol en toluen bestaande oplosmiddelen worden gebruikt. Zo nodig kan ethanol worden vervangen door propanol-2.

3.2. Kaliumhydroxide of natriumhydroxide, in ethanol of water getitreerde oplossing, c(KOH) [of c(NaOH)], ongeveer 0,1 mol/l of, indien nodig, c(KOH) [of c(NaOH)], ongeveer 0,5 mol/l. Oplossingen zijn in de handel verkrijgbaar.

De precieze concentratie van de kaliumhydroxideoplossing (of de natriumhydroxideoplossing) dient bekend te zijn en vóór gebruik te worden geverifieerd. Gebruik een oplossing die minstens vijf dagen voor gebruik is bereid en is gedecanteerd in een donkerbruine, met een rubberen stop gesloten fles. De oplossing dient kleurloos of strogeel te zijn.

Indien fasescheiding optreedt bij gebruik van een oplossing in water van kaliumhydroxide (of natriumhydroxide), een oplossing in ethanol in plaats van in water gebruiken.

Opmerking 3: Een stabiele, kleurloze oplossing van kaliumhydroxide (of natriumhydroxide) kan op de volgende wijze worden bereid. 1 000 ml ethanol of water op temperatuur en gedurende één uur koken, met reflux, met 8 g kaliumhydroxide (of natriumhydroxide) en 0,5 g aluminiumsnippers. Onmiddellijk distilleren. In het distillaat de benodigde hoeveelheid kaliumhydroxide (of natriumhydroxide) oplossen. Verschillende dagen laten rusten en het heldere supernatant van het neerslag van kaliumcarbonaat (of natriumcarbonaat) decanteren.

De oplossing kan ook zonder distillatie op de volgende wijze worden bereid: aan 1 000 ml ethanol (of water) 4 ml aluminiumbutylaate toevoegen en het mengsel enkele dagen laten staan. Het supernatant decanteren en de benodigde hoeveelheid kaliumhydroxide (of natriumhydroxide) erin oplossen. De oplossing is klaar voor gebruik.

3.3. Fenolftaleïne, oplossing van 10 g/l in 95-96 % ethanol (v/v) of alkaliblaauw 6B of thymolftaleïne, oplossing van 20 g/l in 95-96 % ethanol (v/v). Bij sterk gekleurde oliën dient alkaliblaauw of thymolftaleïne te worden gebruikt.

4. APPARATUUR

Gebruikelijk laboratoriummateriaal, en met name:

- 4.1. analytische balans;
- 4.2. kolf van 250 ml;
- 4.3. buret van 10 ml, klasse A, met een schaalverdeling van 0,05 ml, of gelijkwaardige automatische buret.

5. WERKWIJZE

5.1. Bereiding van het analysemonster

Een troebel monster moet worden gefiltreerd.

5.2. Monsterweging

Houd bij het nemen van het monster rekening met de verwachte zuurgraad volgens de gegevens van de volgende tabel.

Verwachte zuurgraad (zuurgraad van de olie in g/100 g)	Hoeveelheid af te wegen monster (g)	Nauwkeurigheid van de weging van het monster (g)
0 t/m 2	10	0,02
> 2 t/m 7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Weeg het monster in de kolf (4.2).

5.3. Bepaling

Los het monster (5.2) op in 50 tot 100 ml van het mengsel diëthylether/ethanol (3.1) dat tevoren is geneutraliseerd.

Titreer, al schuddend, met de oplossing 0,1 mol/l kaliumhydroxide (of natriumhydroxide) (3.2) (zie opmerking 4) tot omslag van de indicator (de kleuring van de gekleurde indicator houdt ten minste 10 seconden aan).

Opmerking 4: Als de nodige hoeveelheid 0,1 mol/l kaliumhydroxideoplossing (of natriumhydroxideoplossing) 10 ml overschrijdt, gebruik dan een oplossing van 0,5 mol/l of wijzig de hoeveelheid af te wegen monster op basis van de verwachte zuurgraad en de voorgestelde tabel.

Opmerking 5: Als de oplossing troebel wordt tijdens de titrering, voeg dan een hoeveelheid van het mengsel van oplosmiddelen (3.1) toe tot de oplossing helder wordt.

Alleen een tweede bepaling uitvoeren indien het eerste resultaat boven de voor de desbetreffende categorie olijfolie vastgestelde grens ligt.

6. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

De zuurgraad, uitgedrukt in gewichtspercentage oliezuur, is gelijk aan:

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

waarbij:

V = het volume in ml van de gebruikte, getitreerde kaliumhydroxideoplossing (of natriumhydroxideoplossing);

c = de precieze concentratie, in mol/l van de gebruikte, getitreerde kaliumhydroxideoplossing (of natriumhydroxideoplossing);

M = 282 g/mol, de molaire massa, in grammen per mol, van het oliezuur;

m = de massa van het monster in g.

De zuurgraad van de olie wordt als volgt gerapporteerd:

- a) afgerond tot op twee decimalen voor waarden van 0 tot en met 1;
 - b) afgerond tot op één decimaal voor waarden van 1 tot en met 100.”
-

BIJLAGE II

Bijlage XII bij Verordening (EEG) nr. 2568/91 wordt als volgt gewijzigd:

1) Punt 3.3 wordt vervangen door:

„3.3. **Facultatieve terminologie voor de etikettering**

Op verzoek kan de voorzitter van het panel uitsluitend voor de volgende termen certificeren dat de beoordeelde olie, afhankelijk van de intensiteit en de waarneming van de kenmerken, aan de definities voldoet en binnen het desbetreffende bereik valt:

Positieve kenmerken (fruitig, bitter en scherp): afhankelijk van de intensiteit van de gewaarwording:

- *krachtig*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk hoger dan 6 ligt;
- *gemiddeld*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk tussen 3 en 6 ligt;
- *delicaat*: wanneer de mediaan van het betrokken kenmerk lager dan 3 ligt.

Fruitigheid Reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend zijn voor de olie, afhankelijk van de olijvensoort, afkomstig van gezonde en verse olijven, waarin groene noch rijpe fruitigheid de boventoon voert. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

Groene fruitigheid Reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend is voor de olie en die doet denken aan groene vruchten, afhankelijk van de olijvensoort en afkomstig van groene, gezonde en verse olijven. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

Rijpe fruitigheid Reeks reukgewaarwordingen die kenmerkend is voor de olie en die doet denken aan rijpe vruchten, afhankelijk van de olijvensoort en afkomstig van gezonde en verse olijven. De gewaarwording vindt rechtstreeks en/of retronasaal plaats.

Evenwichtig Een olie die niet onevenwichtig is, hetgeen betekent dat de reuk/smaakgewaarwordingen en het mondgevoel van de olie zodanig zijn dat de mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp niet meer dan twee punten hoger liggen dan de mediaan van het kenmerk fruitigheid.

Zachte olie Een olie waarvan de mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp gelijk zijn aan 2 of lager dan 2 liggen.

Lijst van termen volgens de intensiteit van de gewaarwording:

Termen waarvoor een organoleptisch analysecertificaat nodig is	Mediaan van het betrokken kenmerk
Fruitigheid	—
Rijpe fruitigheid	—
Groene fruitigheid	—
Delicate fruitigheid	Minder dan 3
Gemiddelde fruitigheid	Tussen 3 en 6
Krachtige fruitigheid	Meer dan 6
Delicate rijpe fruitigheid	Minder dan 3
Gemiddelde rijpe fruitigheid	Tussen 3 en 6

Termen waarvoor een organoleptisch analysecertificaat nodig is	Mediaan van het betrokken kenmerk
Krachtige rijpe fruitigheid	Meer dan 6
Delicate groene fruitigheid	Minder dan 3
Gemiddelde groene fruitigheid	Tussen 3 en 6
Krachtige groene fruitigheid	Meer dan 6
Delicate bitterheid	Minder dan 3
Gemiddelde bitterheid	Tussen 3 en 6
Krachtige bitterheid	Meer dan 6
Delicate scherpte	Minder dan 3
Gemiddelde scherpte	Tussen 3 en 6
Krachtige scherpte	Meer dan 6
Evenwichtige olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp liggen niet meer dan twee punten hoger dan de mediaan van het kenmerk fruitigheid.
Zachte olie	De mediaan van het kenmerk bitter en de mediaan van het kenmerk scherp zijn gelijk aan 2 of liggen lager dan 2."

2) Punt 9.1.1 wordt vervangen door:

„9.1.1. De proever neemt het glas, met daarop nog het horlogeglasje, vervolgens houdt hij het iets schuin en maakt een draaiende beweging met het glas zodat een zo groot mogelijk gedeelte van de binnenkant wordt bevochtigd. Vervolgens neemt hij het horlogeglasje van het glas en inhaleert hij de geur van het monster met langzame diepe teugen om zich een oordeel te vormen over de olie. Dit ruiken dient niet langer te duren dan 30 seconden. Als de proever in die periode niet tot een conclusie is gekomen, moet hij even onderbreken alvorens opnieuw te beginnen.

Zodra de geurtest is beëindigd, wordt de flavour (het totaal van retronasale olfactorische, smaak- en tactiele gewaarwordingen) beoordeeld. Daartoe wordt een slokje, ongeveer 3 ml, olijfolie genomen. Het is van zeer groot belang dat de olijfolie door de hele mondholte wordt verspreid, dat wil zeggen vanaf de voorkant van de mond en de tong, via de zijkanten en het achterste gedeelte van de tong tot het gehemelte en de keel, aangezien smaak en mondgevoel in de verschillende zones van de tong, het gehemelte en de keel met een verschillende intensiteit worden waargenomen.

Er moet met nadruk op worden gewezen dat het noodzakelijk is dat voldoende olijfolie zeer langzaam over het achterste gedeelte van de tong tot het gehemelte en de keel wordt verspreid, waarbij de aandacht moet worden geconcentreerd op de volgorde waarin bitterheid en scherpte worden waargenomen. Als deze methode niet wordt gevolgd, kunnen bij bepaalde soorten olijfolie deze twee stimuli onopgemerkt blijven of kan de bitterheid worden gemaskeerd door de scherpte.

Door korte opeenvolgende inademingen via de mond kan er niet alleen voor worden gezorgd dat het monster zich in de hele mondholte verspreidt, maar ook dat retronasaal de vluchtige aromatische componenten worden waargenomen.

NB: Wanneer de proevers in een monster geen fruitigheid waarnemen en de intensiteit van het tot indeling leidende negatieve kenmerk niet hoger dan 3,5 ligt, kan de voorzitter van het panel besluiten dat de proevers het monster opnieuw dienen te analyseren bij omgevingstemperatuur (COI/T.20/Doc. nr. 6/Rev. 1, september 2007, afdeling 3 — „General specifications for installation [of a test room]”); hij omschrijft in dat geval de context en het begrip omgevingstemperatuur. Wanneer het monster op omgevingstemperatuur is, dienen de proevers een nieuwe beoordeling uit te voeren waarbij zij slechts nagaan of zij al dan niet fruitigheid waarnemen. Als dat het geval is, moeten zij de intensiteit vermelden op de schaal.

Er moet rekening worden gehouden met het mondgevoel van de scherpte. Hiervoor is het raadzaam de olijfolie in te slikken.”.

3) Punt 9.4 wordt vervangen door:

„9.4. Indeling van de olie

De olie wordt aan de hand van de mediaan van de gebreken en de mediaan van het kenmerk fruitigheid in één van onderstaande categorieën ingedeeld. De mediaan van de gebreken wordt gedefinieerd als de mediaan van het gebrek dat met de grootste intensiteit is waargenomen. De mediaan van de gebreken en de mediaan van de fruitigheid worden met één decimaal weergegeven.

De indeling van de olie gebeurt door de waarde van de mediaan van de gebreken en de mediaan van de fruitigheid met onderstaande referentie-intervallen te vergelijken. Aangezien bij de vaststelling van de grenzen van deze intervallen rekening is gehouden met de fout van de methode, worden zij als absoluut beschouwd. Met de computerprogramma's kan de indeling als een tabel met statistische gegevens of als een grafiek zichtbaar worden gemaakt.

- Extra olijfolie van de eerste persing: de mediaan van de gebreken is gelijk aan 0 en de mediaan van de fruitigheid is hoger dan 0.
- Olijfolie van de eerste persing: de mediaan van de gebreken is hoger dan 0, maar niet hoger dan 3,5 en de mediaan van de fruitigheid is hoger dan 0.
- Olijfolie voor verlichting verkregen bij de eerste persing: de mediaan voor de gebreken is hoger dan 3,5 of de mediaan voor de gebreken is lager dan of gelijk aan 3,5 en de mediaan van de fruitigheid is gelijk aan 0.

Opmerking 1: Wanneer de mediaan van het kenmerk „bitter” en/of „scherp” hoger dan 5,0 ligt, vermeldt de voorzitter van het panel dit op het analysecertificaat.

Wanneer een analyse wordt uitgevoerd om na te gaan of aan de normen wordt voldaan, wordt één bepaling gedaan. Bij tegenanalyses moet de analyse in duplo in verschillende proefsessies worden uitgevoerd. De resultaten van de duplicaatanalyse moeten statistisch homogeen zijn (zie punt 9.5). Als dat niet het geval is, moet het monster opnieuw twee keer worden geanalyseerd. De definitieve waarde van de mediaan van de indelingskenmerken wordt berekend als het gemiddelde van de beide medianen.”.

4) Het volgende punt 9.5 wordt toegevoegd:

„9.5. Criteria voor de aanvaarding en de afwijzing van duplicaatanalyses

De hieronder omschreven genormaliseerde fout wordt gebruikt om vast te stellen of de twee resultaten van een duplicaatanalyse homogeen of statistisch aanvaardbaar zijn:

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

waarin Me_1 en Me_2 staan voor de medianen van de twee duplicaten (van respectievelijk de eerste en de tweede analyse) en U_1 en U_2 voor de uitgebreide meetonzekerheid voor de twee waarden, die overeenkomstig het aanhangsel als volgt wordt berekend:

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

Voor de uitgebreide meetonzekerheid is $c = 1,96$; derhalve:

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

waarin CV_r staat voor de robuuste variatiecoëfficiënt.

Om te kunnen concluderen dat de twee verkregen waarden niet statistisch van elkaar afwijken, mag E_n niet groter zijn dan 1,0.”.