

VERORDENING (EEG) Nr. 1683/92 VAN DE COMMISSIE

van 29 juni 1992

tot wijziging van Verordening nr. 2568/91 inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op Verordening nr. 136/66/EEG van de Raad van 22 september 1966 houdende de totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector oliën en vetten ⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 356/92 ⁽²⁾, en met name op artikel 35 bis,

Overwegende dat in Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie ⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1429/92 ⁽⁴⁾, onder andere de organoleptische kenmerken van bij de eerste persing verkregen olijfolie en de methode voor de beoordeling van deze kenmerken zijn omschreven ;

Overwegende dat het, om deze methode gemakkelijker te kunnen toepassen, nodig is een aantal wijzigingen aan te

brengen in het dispositief en in bijlage XII van bovengenoemd verordening, rekening houdend enerzijds met de intussen opgedane ervaring en anderzijds met de recente besluiten ter zake van de Internationale Olijfolieraad ;

Overwegende dat overeenkomstig de besluiten van de Internationale Olijfolieraad tijdelijk enige speelruimte bij de beoordeling van bepaalde bij de eerste persing verkregen oliën moet worden gelaten opdat de producenten de nodige maatregelen kunnen treffen om zich te voegen naar de voorschriften inzake organoleptische kenmerken voor bij de eerste persing verkregen olijfolie ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor oliën en vetten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

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

1. In artikel 2, lid 2, eerste alinea, wordt „De analist beoordeelt, zelfs indien hij door deskundigen wordt bijgestaan,” vervangen door „De analist, die zelf deskundig is op het gebied van sensorisch onderzoek of door deskundigen wordt bijgestaan,”.

2. In bijlage XII wordt punt 4 gelezen :

„4. SPECIFIEKE TERMINOLOGIE VOOR OLIJFOLIE

- 4.1. Aangename gewaarwording, opgewekt door de karakteristieke kwaliteitskenmerken van bij de eerste persing verkregen olijfolie :

Fruitigheid : flavour die doet denken aan de geur en de smaak van de gezonde en verse vrucht die in het optimale rijpheidsstadium is geoogst ;

Overrijpe olijven : flavour van olijfolie uit rijpe vruchten, over het algemeen met een vervaagde geur en een zoete smaak ;

Onrijpe olijven : flavour van olijfolie uit onrijpe vruchten.

- 4.2. Gewaarwording die in meerdere of mindere mate aangenaam is naar gelang van de intensiteit van de waarneming, en die niet als gebrek moet worden aangemerkt maar die wel de harmonie van de fruitigheid beïnvloedt :

Appel : flavour van olijfolie die aan die vrucht doet denken ;

Zacht : aangename smaak van de olie, niet uitgesproken zoet, maar waarbij bitterheid, adstringentie en scherpte niet domineren ;

Gras : kenmerkende flavour van sommige soorten olijfolie die doet denken aan die van vers gemaaid gras ;

Groene bladeren (bitter) : flavour van olijfolie uit te onrijpe olijven of uit een olijvenmassa die is verkregen door het vermalen van olijven waarbij ook bladeren en takjes zaten ;

⁽¹⁾ PB nr. 172 van 30. 9. 1966, blz. 3025/66.

⁽²⁾ PB nr. L 39 van 15. 2. 1992, blz. 1.

⁽³⁾ PB nr. L 248 van 5. 9. 1991, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 150 van 2. 6. 1992, blz. 17.

Bitter: kenmerkende smaak van olijfolie die is vervaardigd uit onrijpe of rijpende olijven. Deze smaak is meer of minder aangenaam naargelang van de intensiteit;

Wrang: kenmerkende gewaarwording bij bepaalde soorten olijfolie die bij het proeven een kinetische adstringentiëreactie veroorzaken;

Scherp: branderige smaakgewaarwording die kenmerkend is voor aan het begin van het verkoopseizoen, vooral uit onrijpe olijven geproduceerde olie. Zij wordt veroorzaakt door de werking van fenolen op de overal in de mondholte verspreid liggende uiteinden van de drielingszenuw;

Amandel: deze flavour kan voorkomen op twee verschillende manieren: de ene is typisch voor de verse amandel, de andere voor de gedroogde amandel van gezonde kwaliteit, en kan worden verward met een begin van ranzigheid. Er wordt een specifieke nasmaak waargenomen wanneer de olie in contact blijft met de tong en het gehemelte. Deze flavour komt voor bij zachte olijfolie waarvan de geur vervaagd is;

Vlak of vervaagd: flavour van olijfolie waarvan de organoleptische kenmerken zeer zwak zijn als gevolg van het verlies van de aromatische bestanddelen;

Hooi: kenmerkende flavour die doet denken aan die van min of meer gedroogd gras.

- 4.3. Gewaarwording die steeds onaangenaam is, zelfs bij nauwelijks waarneembare intensiteit, en die als organoleptisch gebrek moet worden aangemerkt:

Esparto: kenmerkende flavour van olijven die zijn geperst in nieuwe persmanden van esparto. De flavour kan verschillen naar gelang de persmanden uit ongedroogd of gedroogd esparto zijn gemaakt;

Grond: kenmerkende flavour van olie uit olijven waaraan grond of modder zat en die niet zijn gewassen. In sommige gevallen kan tegelijk een schimmelflavour voorkomen;

Oud: kenmerkende flavour van olie die te lang in recipiënten in opslagplaatsen is gebleven. Deze flavour kan ook voorkomen bij olie die al te lang in de verpakking zit;

Wormstekig: kenmerkende flavour van olie uit olijven die sterk te lijden hebben gehad onder larven van de olijfvlieg (*Dacus Oleae*);

Metaal: flavour die doet denken aan metaal. Kenmerkend voor olie die tijdens het malen, het mengen, het persen of de opslag, op onjuiste wijze, lang in contact geweest met levensmiddelen of met metalen oppervlakken;

Schimmel, vochtigheid: kenmerkende flavour van olijfolie uit olijven waarop schimmels zijn gegroeid doordat de vruchten enkele dagen bij vochtige omstandigheden in hopen zijn blijven liggen;

Ranzig: kenmerkende flavour van alle oliën en vetten waarbij zich auto-oxidatie heeft voorgedaan als gevolg van langdurige blootstelling aan de lucht. Deze flavour is onaangenaam en definitief;

Olijvengisting: kenmerkende flavour van olie uit tijdens opslag in hopen sterk gegiste olijven;

Pekel: flavour van olie uit olijven die zijn bewaard in pekelen;

Afvallen van olijven: kenmerkende flavour die doet denken aan de flavour van afvallen (schroot) van koudgeperste olijven;

Zeepsmaak: flavour waarbij een geur en smaak wordt waargenomen die doet denken aan groene zeep;

Vruchtwaterflavour: kenmerkende flavour als gevolg van slecht decanteren en langdurig contact met vruchtwater;

Wijnachtig-azijn: Kenmerkende flavour van sommige oliën die doet denken aan wijn of azijn. Deze flavour is hoofdzakelijk te wijten aan de vorming van azijnzuur, ethylacetaat en ethanol in grotere hoeveelheden dan normaal is in het aroma van olijfolie;

Komkommer: flavour die ontstaat bij zeer lange hermetische bewaring met name in blikken, en die wordt toegeschreven aan het ontstaan van 2-6 nonadiënal;

Gekookt of verbrand: kenmerkende flavour van olie die wordt veroorzaakt door te sterke en/of te lange verwarming tijdens de produktie en met name bij het mengen van de massa olijvenvruchtvlees onder verwarming daarvan, als een en ander niet goed gebeurt;

Droesem: kenmerkende flavour van olie die is gerecupereerd uit droesem in tanks en bakken;

Manden: kenmerkende flavour van olie uit olijven die zijn geperst in manden die vuil zijn van gegiste residuen;

Smeermiddelen: geur van olijfolie uit een fabriek waarin bij de machines residuen van petroleum, vet of minerale olie niet goed zijn verwijderd;

Robuust: kenmerkende perceptie van sommige soorten olijfolie, die bij het proeven in de mond een gevoel van dichtheid en kleverigheid veroorzaken.”

3. In bijlage XII, punt 10.2, laatste alinea, wordt de tweede zin vervangen door de onderstaande tekst:

„Daartoe past de organisator tot en met 31 oktober 1993 een tolerantie van + 0,5 toe, wanneer de gemiddelde beoordeling minstens 5 punten bedraagt. In het analyseverslag geeft hij slechts aan in welke categorie het monster is ingedeeld. Wanneer de analist overeenkomstig artikel 2, lid 2, eerste alinea, van deze verordening het monster beoordeelt, gaat deze voor de bepaling van de categorie op dezelfde wijze te werk.”

4. In bijlage XII, punt 10, wordt figuur 2 vervangen door de figuur in de bijlage.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 29 juni 1992.

Voor de Commissie

Ray MAC SHARRY

Lid van de Commissie

BIJLAGE

„Figuur 2

Olijfolie van eerste persing

Profieltabel

Beoordeling smaak, geur, mondgevoel

	Intensiteit van de waarneming (¹)					
	0	1	2	3	4	5
Kwaliteit olijven (rijp — onrijp) (²)						
Appel						
Ander rijp fruit						
Groene bladeren, groen gras						
Bitter						
Scherp						
Zoet						
Andere aanvaardbare kenmerken (Specificeer)						
.....						
Wrang/wijn/azijn/zuur (²)						
Robuust						
Metaal						
Schimmel						
Droesem						
Olijvengisting						
Ranzig						
Andere onaanvaardbare kenmerken (Specificeer)						
.....						

Beoordelingstabel

Gebreken	Kenmerken	Algemene beoordeling cijfer
Geen	Fruitigheid olijven ;	9
	Fruitigheid olijven en	8
	andere soorten	7
Nauwelijks waarneembaar	Vers fruit met geringe fruitigheid	6
Licht waarneembaar	Gebrekkig qua fruitigheid, abnormale geur en smaak	5
Tamelijk sterk waarneembaar	Duidelijke gebreken, onaangename geur en smaak	4
Duidelijk en zeer sterk waarneembaar	Volstrekt onaanvaardbare geur en smaak voor consumptie	3
		2
		1

Opmerkingen :

.....

Naam van het panellid :

.....

Code van het monster :

Datum :

(¹) Intensiteit van de waarneming :

0 = Helemaal niet waarneembaar (¹)

1 = Nauwelijks waarneembaar

2 = Licht

3 = Gemiddeld

4 = Sterk

5 = Zeer sterk.

(²) Doorhalen wat niet van toepassing is.

(³) Wanneer het betreffende kenmerk in het geheel niet wordt waargenomen, moet dat met een kruis in de daartoe bestaande kolom worden aangegeven."