

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 640/2008**zo 4. júla 2008,****ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 2568/91 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 113 ods. 1 písm. a) a článok 121 písm. h) v spojení s jeho článkom 4,

keďže:

- (1) V nariadení Komisie (EHS) č. 2568/91 z 11. júla 1991 o charakteristikách olivového oleja a oleja z olivových zvyškov a o príslušných analytických metódach ⁽²⁾ sa vymedzujú chemické vlastnosti a organoleptické vlastnosti olivových olejov a olejov z olivových zvyškov, ako aj metódy hodnotenia týchto vlastností.
- (2) V súlade s článkom 2 ods. 1 desiatou zarážkou nariadenia (EHS) č. 2568/91 sa hodnotenie organoleptických vlastností panenských olivových olejov vykonáva podľa metódy uvedenej v prílohe XII k uvedenému nariadeniu.
- (3) Medzinárodná rada pre olivový olej prijala v novembri 2007 upravenú metódu hodnotenia organoleptických vlastností panenských olivových olejov. Táto úprava zahŕňa aktualizovaný opis pozitívnych a negatívnych atribútov panenských olivových olejov a aktualizovaný opis metódy. Okrem toho zahŕňa aj úpravu maximálnej hranice vnímania nedostatkov panenských olivových olejov.

- (4) Upravená metóda organoleptického hodnotenia panenských olivových olejov prijatá Medzinárodnou radou pre olivový olej vymedzuje okrem iného aj podmienky nepovinného používania určitých pojmov a výrazov vzťahujúcich sa na organoleptické vlastnosti panenských olivových olejov na etiketách. Malo by sa ustanoviť, že predsedovia poroty môžu potvrdzovať zhodu olejov s definíciami týkajúcimi sa používania uvedených pojmov a výrazov.
- (5) Nariadenie (EHS) č. 2568/91 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.
- (6) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Nariadenie (EHS) č. 2568/91 sa mení a dopĺňa takto:

1. v jedenástom stĺpci tabuľky uvedenej v prílohe I [„organoleptické vlastnosti, medián defektov (Md)“] sa číslo „2,5“ nahrádza číslom „3,5“, a to v druhom riadku, treťom riadku a v poznámke pod čiarou č. 2;
2. príloha XII sa nahrádza znením prílohy k tomuto nariadeniu.

Článok 2Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. októbra 2008.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. júla 2008

Za Komisiu
Mariann FISCHER BOEL
členka Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 510/2008 (Ú. v. EÚ L 149, 7.6.2008, s. 61).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 248, 5.9.1991, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 702/2007 (Ú. v. EÚ L 161, 22.6.2007, s. 11).

PRÍLOHA

„PRÍLOHA XII

METÓDA MEDZINÁRODNEJ RADY PRE OLIVOVÝ OLEJ NA ORGANOLEPTICKÉ HODNOTENIE PANENSKÝCH OLIVOVÝCH OLEJOV**1. PREDMET A OBLASŤ POUŽITIA**

Táto metóda sa zakladá na rozhodnutí Medzinárodnej rady pre olivový olej č. DEC-21/95-V/2007 zo 16. novembra 2007, ktoré sa týka upravenej metódy na organoleptické hodnotenie panenských olivových olejov. Jej cieľom je stanoviť postup hodnotenia organoleptických vlastností panenských olivových olejov v zmysle bodu 1 prílohy XVI k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 a stanoviť metódu ich zatriedenia na základe týchto vlastností. Metóda obsahuje aj pokyny týkajúce sa nepovinného označovania na etiketách.

Opísaná metóda sa vzťahuje iba na panenské olivové oleje a na ich zatriedenie alebo ich označovanie etiketami podľa intenzity vnímaných nedostatkov, ovocnosti a ostatných pozitívnych atribútov, ktorú stanoví skupina vybraných vyskolených a odskúšaných ochutnávačov tvoriacich porotu.

2. VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Pokiaľ ide o všeobecný základný slovník, testovaciu miestnosť, pohár na ochutnávanie olejov a všetky ďalšie otázky spojené s touto metódou, odporúča sa dodržiavanie predpisov stanovených Medzinárodnou radou pre olivový olej, najmä rozhodnutia č. DEC-21/95-V/2007 zo 16. novembra 2007, ktoré sa týka upravenej metódy na organoleptické hodnotenie panenských olivových olejov.

3. ŠPECIFICKÝ SLOVNÍK**3.1. Pozitívne atribúty**

Ovocný: všetky čuchové vnemy charakteristické pre olej (v závislosti od druhu olív), získaný zo zdravých a čerstvých plodov, zelených alebo zreľých, ktoré vnímame priamo a/alebo retronazálne.

Ovocnosť sa označuje za *zelenú*, ak čuchové vnemy pripomínajú zelené plody, čo je charakteristické pre olej získaný zo zelených plodov.

Ovocnosť sa označuje za *zrelú*, ak čuchové vnemy pripomínajú zrelé plody, čo je charakteristické pre olej získaný zo zelených a zreľých plodov.

Horký: základná charakteristická chuť oleja získaného zo zelených alebo dozrievajúcich olív, ktorú vnímame ohrađenými jazykovými papilami zoskupenými v tvare písmena V.

Pikantný: hmatový vnem štipania charakteristický pre oleje vyrobené na začiatku sezóny, najmä z olív, ktoré ešte nedozreli; možno ho vnímať v celej ústnej dutine a hlavne v hrdle.

3.2. Negatívne atribúty

Zatuchnutý/kalový: charakteristická aróma oleja získaného z olív, ktoré sa hromadili alebo skladovali v takých podmienkach, že sa dostali do pokročilého stavu anaeróbnej fermentácie, alebo oleja, ktorý sa ponechal v kontakte s kalmi z dekantácie v kadiach a nádržach, ktoré takisto prešli anaeróbnou fermentáciou.

Plesnivý-vlhký: charakteristická aróma oleja získaného z olív napadnutých plesňou a kvasinkami následkom skladovania plodov počas viacerých dní vo vlhkom prostredí.

Vínový-octový/kyslý-ostrokyslý: charakteristická aróma niektorých olejov, ktorá pripomína víno alebo ocot. Je spôsobená hlavne aeróbnou fermentáciou olív alebo zvyškov olivovej hmoty na lisovacích diskoch, ktoré neboli dobre umyté, v dôsledku čoho dochádza k tvorbe kyseliny octovej, etylacetátu a etanolu.

Kovový: aróma pripomínajúca kovy. Je charakteristická pre olej, ktorý bol dlho v kontakte s kovovým povrchom počas procesu drvenia, miešania, lisovania alebo skladovania.

Zatuchnutý: aróma olejov, ktoré prešli procesom silnej oxidácie.

Prehriaty alebo spálený: charakteristická aróma olejov, ktorá je dôsledkom príliš veľkého a/alebo dlhého zahriatia oleja počas jeho získavania, a najmä počas miešania olivovej hmoty za tepla, ak sa toto miešanie vykonáva za nevhodných teplotných podmienok.

Seno-drevo: charakteristická aróma niektorých olejov vyrobených zo suchých olív.

Ťažký: hustý a glejovitý pocit v ústach, ktorý vyvolávajú niektoré staré oleje.

Mastný: aróma oleja, ktorá pripomína arómu nafty, masti alebo minerálneho oleja.

Rastlinná šťava: aróma, ktorú olej získa po dlhšom kontakte s rastlinnou šťavou, ktorá prešla procesom fermentácie.

Slaný: aróma oleja získaného z olív konzervovaných v slanom náleve.

Esparto: charakteristická aróma oleja získaného z olív, ktoré sa vylisovali v nových diskoch z esparta. Môže byť rôzna v závislosti od toho, či ide o disky vyrobené zo zeleného esparta, alebo zo suchého esparta.

Zemitý: aróma oleja z olív, ktoré boli pozbierané spolu s hlinou alebo boli zablatené a neumyté.

Červivý: aróma oleja z olív, ktoré boli silne napadnuté larvami olivovej mušky (*Bactrocera Oleae*).

Uhorkový: charakteristická aróma oleja, ktorý bol príliš dlho hermeticky skladovaný najmä v nádobách z bieleho plechu; táto aróma sa pripisuje procesu tvorby nona-2,6-dienalu.

Vlhké drevo: charakteristická aróma olejov získaných z olív, ktoré boli na strome poškodené mrazom.

3.3. Nepovinná terminológia na účely označovania etiketami

Predseda poroty môže na požiadanie potvrdiť, že hodnotené oleje spĺňajú definície a intervaly zodpovedajúce ďalej uvedeným pojmom a prívlastkom v závislosti od intenzity a vnímania atribútov:

a) pokiaľ ide o pozitívne atribúty uvedené v bode 3.1 (*ovocný*, prípadne *zelený* alebo *zrelý*, *pikantný* a *horký*):

i) pojem ‚intenzívny‘ sa môže použiť, ak je medián príslušného atribútu vyšší ako 6;

ii) pojem ‚stredný‘ sa môže použiť, ak je medián príslušného atribútu medzi 3 a 6;

iii) pojem ‚slabý‘ sa môže použiť, ak je medián príslušného atribútu nižší ako 3;

iv) príslušné atribúty sa môžu použiť bez odkazu na prívlastky uvedené v bodoch i), ii) a iii), ak je medián príslušného atribútu vyšší alebo sa rovná 3;

b) pojem ‚vyvážený‘ sa môže použiť v prípade oleja, ktorý nevykazuje známky nevyváženosti. Nevyváženosťou sa rozumie čuchový, chuťový a hmatový vnem oleja, v ktorom medián atribútu *horký* a/alebo atribútu *pikantný* je o dva body vyšší ako medián atribútu *ovocný*;

c) pojem ‚jemný olej‘ sa môže použiť v prípade oleja, v ktorom sú mediány atribútu *horký* a atribútu *pikantný* nižšie alebo sa rovnajú 2.

4. POROTA

Porota sa skladá z predsedu poroty a z ôsmich až dvanástich ochutnávačov.

Predseda poroty musí mať kvalitnú odbornú prípravu a musí byť znalcom a dobre informovaným expertom na rôzne druhy olejov. Zodpovedá za porotu, za jej organizáciu a fungovanie, prípravu, kodifikáciu a prezentáciu vzoriek ochutnávačom, ako aj za zhromažďovanie údajov a ich štatistické spracovanie.

Predseda poroty vyberie ochutnávačov a dohliada na ich prípravu a kontrolu ich výkonov s cieľom zabezpečiť, aby si udržali primeranú úroveň spôsobilosti.

Ochutnávači pre organoleptické kontroly olivového oleja sa vyberú a vyškolia v závislosti od ich schopnosti rozlíšiť podobné vzorky v súlade s príručkou Medzinárodnej rady pre olivový olej pre výber, prípravu a kontrolu kvalifikovaných ochutnávačov panenského olivového oleja.

Poroty sa zaväzujú na účasť na organoleptických hodnoteniach plánovaných na vnútroštátnej a medzinárodnej úrovni alebo na úrovni Spoločenstva s cieľom umožniť pravidelnú kontrolu a zosúladenie perцепčných kritérií. Okrem toho, ak ide o poroty schválené v súlade s ustanoveniami článku 4 ods. 1 tohto nariadenia, musia každoročne poskytovať príslušnému členskému štátu všetky informácie o svojom zložení a o počte hodnotení, ktoré vykonali ako akreditovaná porota.

5. POSTUP PRE ORGANOLEPTICKÉ HODNOTENIE A ZATRIEDENIE

5.1. Použitie profilového hárka ochutnávačom

Profilový hárak, ktorý má použiť každý ochutnávač, sa nachádza v dodatku A k tejto metóde.

Každý ochutnávač, ktorý je súčasťou poroty, musí ovoňať a následne ochutnať testovaný olej. Potom musí na 10 cm stupnici v profilovom hárku, ktorý má k dispozícii, uviesť intenzitu, s akou vníma každý z negatívnych a pozitívnych atribútov⁽¹⁾. V prípade, že ochutnávač vníma zelenosť alebo zrelosť ovocného atribútu, zaškrtnie v profilovom hárku príslušný rámček.

V prípade, že ochutnávač vníma také negatívne atribúty, ktoré sa na profilovom hárku neuvádzajú, musí ich zaznamenať do riadku „iné“, použivúc niektorý alebo niektoré z vymedzených pojmov, ktorými sa opíšu s čím najväčšou presnosťou.

5.2. Využitie údajov predsedom poroty

Predseda poroty musí zozbierať profilové hárky vyplnené každým jedným ochutnávačom; musí skontrolovať jednotlivé intenzity pridelené rôznym atribútom; ak zistí nejakú anomáliu, požiada ochutnávača, aby skontroloval svoj profilový hárak a v prípade potreby zopakoval test.

Predseda poroty môže informácie od všetkých ochutnávačov vložiť do počítačového programu, ktorý zodpovedá metóde štatistického výpočtu mediánu uvedenej v dodatku B. Vkladanie informácií za danú vzorku treba uskutočniť prostredníctvom matrice zloženej z 9 stĺpcov, ktoré zodpovedajú 9 zmyslovým atribútom, a z počtu riadkov, ktorý zodpovedá počtu ochutnávačov poroty.

Ak aspoň 50 % poroty vnímalo istý negatívny atribút a uviedlo to v riadku „iné“, vypočíta sa medián tohto nedostatku a olej sa podľa toho zatriedi.

Pokiaľ ide o pojmy „zelený“ a „zrelý“, predseda poroty môže potvrdiť, že testovaný olej spĺňa podmienky uvedené v bode 3.3.a iba v tom prípade, ak minimálne 50 % poroty upozornilo na vnímanie zrelosti alebo zelenosti ovocného atribútu.

V prípade analýz, ktoré sa vykonávajú v rámci kontrol zhody, sa musí vykonať skúška. V prípade protichodných analýz musí predseda poroty zabezpečiť, aby sa analýza zopakovala. V prípade neplatných analýz sa hodnotenie musí vykonať tretíkrát. V týchto prípadoch sa medián atribútov vypočíta na základe priemeru mediánov. Všetky opakovania týchto analýz sa musia vykonať počas odlišných zasadnutí.

5.3. Zatriedenie olejov

Olej sa zaradi do niektorej z ďalej uvedených kategórií podľa mediánu nedostatkov a mediánu atribútu ovocnosti. Medián nedostatkov sa vymedzuje ako medián nedostatku vnímaného s najväčšou intenzitou. Medián nedostatkov a medián ovocnosti sú vyjadrené s presnosťou na jedno desatinné miesto a hodnota hrubého variačného koeficientu, ktorý ich vyjadruje, musí byť nižšia alebo sa rovnať 20 %.

Triedenie olejov sa vykonáva porovnávaním hodnoty mediánu nedostatkov a mediánu ovocnosti s ďalej opísanými referenčnými intervalmi. Pri stanovovaní hraníc týchto rozpätí sa zohľadnila chybnosť metódy, a preto sa tieto hranice považujú za absolútne. Počítačové programy umožňujú vizualizované zatriedenie v tabuľke štatistických údajov alebo v grafe.

- a) *Extra panenský olivový olej*: medián nedostatkov sa rovná 0 a medián ovocnosti je vyšší ako 0.
- b) *Panenský olivový olej*: medián nedostatkov je vyšší ako 0 a rovná sa 3,5 alebo je nižší a medián ovocnosti je vyšší ako 0.
- c) *Lampový olivový olej*: medián nedostatkov je vyšší ako 3,5; alebo medián nedostatkov sa rovná 3,5 alebo je nižší a medián ovocnosti sa rovná 0.

5.4. Osobitné prípady

Ak je medián iného pozitívneho atribútu ako ovocnosť vyšší ako 5,0, predseda poroty to zaznamená na osvedčení o analýze oleja.

⁽¹⁾ Ochutnávač môže odmietnuť ochutnávanie oleja, pokiaľ pri priamom ovoniavaní zaznamená, že niektorý z negatívnych atribútov je extrémne intenzívny. Na profilovom hárku sa zmiení o tejto výnimočnej okolnosti.

Dodatok A

Profilový hárok panenského olivového oleja

INTENZITA VNÍMANIA NEDOSTATKOV

Zatuchnutý/kalový | _____ →

Plesnivý-vlhký-zemitý | _____ →

Vínový-octový: Kyslý-ostrokyslý | _____ →

Kovový | _____ →

Zatuchnutý | _____ →

Iné (uved'te) | _____ →

INTENZITA VNÍMANIA POZITÍVNYCH ATRIBÚTOV

Ovocný | _____ →
Zelený Zrelý

Horký | _____ →

Pikantný | _____ →

Meno ochutnávača:**Kód vzorky:****Dátum:****Poznámky:**

Dodatok B

METÓDA VÝPOČTU MEDIÁNU A INTERVALOV SPOĽAHLIVOSTI

Medián

$$Me = [P(X < X_m) \leq 1/2 \wedge P(X \leq X_m) \geq 1/2]$$

Medián je reálne číslo X_m , ktoré charakterizuje skutočnosť, že pravdepodobnosť (P), že hodnoty distribúcie (X) budú nižšie ako toto číslo (X_m), je nižšia alebo sa rovná 0,5, a že zároveň pravdepodobnosť (P), že hodnoty distribúcie (X) budú nižšie alebo sa rovná X_m , je vyššia alebo sa rovná 0,5. V inej definícii medián predstavuje 50. percentil distribúcie čísel v rastúcom poradí. Inými slovami, medián predstavuje strednú hodnotu série usporiadanej z nepárnych čísel alebo priemer obidvoch centrálnych hodnôt série usporiadanej z párnych čísel.

Hrubá smerodajná odchýlka

Na získanie spoľahlivého odhadu variability, ktorá vzniká okolo mediánu, sa treba odvolať na odhad hrubej smerodajnej odchýlky podľa Stuarta a Kendalla. Nasledujúci vzorec udáva asymptotickú smerodajnú odchýlku, t. j. hrubý odhad variability zvažovaných údajov, kde N je počet pozorovaní a IQR medzikvartilový interval, ktorý zahŕňa presne 50 % prípadov distribúcie akejkoľvek pravdepodobnosti.

$$S^* = \frac{1,25 \text{ IQR}}{1,35 \sqrt{N}}$$

Pri výpočte medzikvartilového intervalu sa vypočíta rozsah odchýlky medzi 75. a 25. percentilom.

$$\text{IQR} = 75. \text{ percentil} - 25. \text{ percentil}$$

Percentil je hodnota X_{pc} , ktorú charakterizuje skutočnosť, že pravdepodobnosť (P), že hodnoty distribúcie budú nižšie ako X_{pc} , je nižšia alebo sa rovná určenej stotine, a že zároveň pravdepodobnosť (P), že hodnoty distribúcie budú nižšie alebo sa rovná X_{pc} , je vyššia alebo sa rovná uvedenej stotine. Stotina udáva zlomok vybranej distribúcie. V prípade mediánu sa rovná 50/100.

$$\text{Percentil} = [P(X < X_{pc}) \leq \frac{n}{100} \wedge P(X \leq X_{pc}) \geq \frac{n}{100}]$$

V praxi to znamená, že percentil je hodnota distribúcie zodpovedajúca stanovenej ploche načrtnutej podľa krivky distribúcie alebo hustoty. Napríklad 25. percentil predstavuje hodnotu distribúcie, ktorá zodpovedá ploche rovnajúcej sa 0,25 alebo 25/100.

Hrubý variačný koeficient v % (CVr)

CVr % predstavuje bezrozmerné číslo, ktoré udáva percentuálny podiel variability analyzovanej série čísel. Z tohto dôvodu je tento koeficient veľmi užitočný na overenie spoľahlivosti členov poroty.

$$\text{CVr \%} = \frac{S^*}{Me} 100$$

95 % intervaly spoľahlivosti pre medián

95 % intervaly spoľahlivosti (hodnota chyby prvého druhu sa rovná 0,05 alebo 5 %) predstavujú interval, v ktorom by hodnota mediánu mohla kolísať za predpokladu, že by bolo možné opakovať skúšanie nekonečne veľa ráz. V praxi tento interval udáva interval variability skúšky za daných operačných podmienok za predpokladu, že skúšku možno viackrát opakovať. Interval slúži na hodnotenie spoľahlivosti skúšky ako v prípade CVR %.

$$IC_{\text{sup}} = Me + (c.S^*)$$

$$IC_{\text{inf}} = Me - (c.S^*)$$

Pričom „c“ sa v prípade intervalu spoľahlivosti 0,95 rovná 1,96.“