

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1227**z dne 27. julija 2016****o spremembi Uredbe (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter o ustreznih analiznih metodah**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti točke (d) prvega in drugega odstavka člena 91 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Uredbi Komisije (EGS) št. 2568/91 ⁽²⁾ so opredeljene kemijske in organoleptične značilnosti oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter določene metode za ocenjevanje navedenih značilnosti. Navedene metode se redno posodablajo ob upoštevanju mnenja kemijskih strokovnjakov in v skladu z opravljenim delom v Mednarodnem svetu za oljke (v nadaljnjem besedilu: IOC).
- (2) Za zagotovitev, da se na ravni Unije izvajajo najnovejši mednarodni standardi, ki jih je določil IOC, bi bilo treba posodobiti metodo za določanje proste kislosti in metodo za organoleptično ocenjevanje deviškega oljčnega olja iz Uredbe (EGS) št. 2568/91.
- (3) Uredbo (EGS) št. 2568/91 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti –
- (4) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za skupno ureditev kmetijskih trgov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (EGS) št. 2568/91 se spremeni:

1. Priloga II se nadomesti z besedilom iz Priloge I k tej uredbi;
2. Priloga XII se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 27. julija 2016

Za Komisijo

Predsednik

Jean-Claude JUNKER

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EGS) št. 2568/91 z dne 11. julija 1991 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter o ustreznih analiznih metodah (UL L 248, 5.9.1991, str. 1).

PRILOGA I

„PRILOGA II

DOLOČANJE PROSTIH MAŠČOBNIH KISLIN, METODA V HLADNEM

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

Ta metoda opisuje določanje prostih maščobnih kislin v oljčnih oljih in oljih iz oljčnih tropin. Vsebnost prostih maščobnih kislin je izražena kot kislost, izračunana v deležu oleinske kisline.

2. PRINCIP

Vzorec se raztopi v mešanici topil in prisotne proste maščobne kisline se titrirajo z uporabo raztopine kalijevega hidroksida ali natrijevega hidroksida.

3. REAGENTI

Vsi reagenti naj bodo priznane analitske kakovosti in uporabljena voda naj bo destilirana ali enakovredne čistoče.

3.1 Dietilni eter; 95 % etanol (v/v), mešanica enakih volumenskih delov.

Natančno v trenutku uporabe nevtraliziramo z raztopino kalijevega hidroksida (3.2) z dodatkom 0,3 ml fenolftaleinove raztopine (3.3) na 100 ml mešanice.

Opomba 1: Dietilni eter je zelo vnetljiv in lahko tvori eksplozivne peroksidge. Pri njegovi uporabi je treba biti posebno pazljiv.

Opomba 2: Če ni mogoče uporabiti dietilnega etra, se lahko uporabi mešanica topil, ki vsebujejo etanol in toluen. Če je treba, se etanol lahko nadomesti s 2-propanolom.

3.2 Kalijev hidroksid ali natrijev hidroksid, standardizirana etanolna ali vodna raztopina, približno 0,1 mol/l c(KOH) [ali c(NaOH)], ali če je potrebno, približno 0,5 mol/l c(KOH) [ali c(NaOH)]. Na voljo so raztopine v prodaji.

Pred uporabo moramo poznati in preveriti točno koncentracijo raztopine kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida). Uporabimo raztopino, ki je bila pripravljena najmanj pet dni pred uporabo in prelita v rjavo steklenico z gumijastim zamaškom. Raztopina mora biti brezbarvna ali barve slame.

Če pri uporabi vodne raztopine kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) opazimo fazno ločevanje, nadomestimo vodno raztopino z etanolno raztopino.

Opomba 3: Stabilno brezbarvno raztopino kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) lahko pripravimo, kot sledi. Zavremo 1 000 ml etanola ali vode z 8 g kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) in 0,5 g aluminijevih ostružkov in še naprej vremo pod povratnim hladilnikom eno uro. Takoj destiliramo. Raztopimo v destilatu zahtevano količino kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida). Pustimo mirovati nekaj dni in z dekantiranjem ločimo bistri supernatant od oborine kalijevega karbonata (ali natrijevega karbonata).

Raztopino lahko brez destilacije pripravimo, kot sledi: k 1 000 ml etanola (ali vode) dodamo 4 ml aluminijevega butilata in mešanico pustimo nekaj dni. Dekantiramo tekoči supernatant in raztopimo zahtevano količino kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida). Raztopina je pripravljena za uporabo.

3.3 Raztopina 10 g/l fenolftaleina v 95- do 96-odstotnem etanolu (v/v) ali raztopina 20 g/l bazičnega modrila 6B ali timolftaleina v 95- do 96-odstotnem etanolu (v/v). Pri močno obarvanih oljih se uporabljata bazično modrilo ali timolftalein.

4. APARATURA

Običajna laboratorijska oprema, vključno z:

- 4.1 analizno tehtnico,
- 4.2 250-mililitrsko erlenmajerico,
- 4.3 10-mililitrsko bireto razreda A z razdelkom 0,05 ml ali enakovredno avtomatsko bireto.

5. POSTOPEK

5.1 Priprava vzorca

Ko je vzorec moten, ga je treba filtrirati.

5.2 Testni vzorec

Odvisno od predvidene kislosti natehtamo vzorec po naslednji tabeli:

Pričakovana kislost (g oleinske kisline na 100 g)	Masa vzorca (g)	Točnost tehtanja (g)
0 do 2	10	0,02
> 2 do 7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Vzorec tehtamo v erlenmajerici (4.2).

5.3 Določanje

Raztopimo vzorec (5.2) v 50 do 100 ml predhodno nevtralizirane mešanice dietilnega etra in etanola (3.1).

Med mešanjem titriramo z raztopino 0,1 mol/l kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) (3.2) (glej opombo 4) do preskoka barve indikatorja (barva obarvanega indikatorja je obstojna najmanj 10 sekund).

Opomba 4: Če zahtevana količina 0,1 mol/l kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) preseže 10 ml, uporabimo raztopino 0,5 mol/l ali spremenimo maso vzorca po pričakovani prosti kislosti v navedeni tabeli.

Opomba 5: Če raztopina med titracijo postane motna, dodamo dovolj topil (3.1), da dobimo bistro raztopino.

Vsebnost določamo drugič le, če je prvi rezultat višji od omejitve, navedene za kategorijo olja.

6. IZRAŽANJE REZULTATOV

Kislost kot odstotek oleinske kisline je enaka:

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

pri čemer:

V = volumen uporabljene standardizirane raztopine kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida) v mililitrih;

c = točna koncentracija v molih na liter uporabljene standardizirane raztopine kalijevega hidroksida (ali natrijevega hidroksida);

M = 282 g/mol, molska masa v gramih na mol oleinske kisline;

m = masa vzorca v gramih.

Oleinska kislina se zapiše, kot sledi:

- (a) na dve decimalni mesti natančno za vrednosti od 0 do vključno 1;
 - (b) na eno decimalno mesto natančno za vrednosti od 1 do vključno 100.“
-

PRILOGA II

Priloga XII k Uredbi (EGS) št. 2568/91 se spremeni:

1. točka 3.3 se nadomesti z naslednjim:

„3.3 Neobvezna terminologija za etiketiranje

Vodja ocenjevalne komisije lahko na zahtevo potrdi, da so ocenjena olja skladna z opredelitvami in razponi, ki glede intenzivnosti in zaznavanja lastnosti ustrezajo izrazom v nadaljevanju.

Pozitivne lastnosti (sadežno, grenko in pikantno): glede na intenzivnost zaznavanja:

- *močno*, če je mediana lastnosti višja od 6;
- *srednje*, če je mediana lastnosti med 3 in 6;
- *blago*, če je mediana lastnosti nižja od 3.

Sadežnost Skupek vonjev, ki je odvisen od sorte oljk ter izhaja iz zdravih in svežih oljk, pri katerih ne prevladuje niti sadežnost zelenih oljk niti sadežnost zrelih oljk. Zaznava se neposredno in/ali retronazalno.

Zelena sadežnost Skupek vonjev, ki spominja na zelene sadeže, je odvisen od sorte oljk ter izhaja iz zdravih in svežih zelenih oljk. Zaznava se neposredno in/ali retronazalno.

Zrela sadežnost Skupek vonjev, ki spominja na zrele sadeže, je odvisen od sorte oljk ter izhaja iz zdravih in svežih oljk. Zaznava se neposredno in/ali retronazalno.

Uravnoteženo Olje, ki ni neuravnoteženo po vonju, okusu in tipnem občutku v ustih ter pri katerem mediana lastnosti grenko in mediana lastnosti pikantno nista več kot za dve točki višji od mediane sadežnosti.

Zelo blago olje Olje, pri katerem znaša mediana lastnosti grenko in pikantno 2 ali manj.

Seznam izrazov glede na intenzivnost zaznavanja:

Izrazi, za katere je treba predložiti potrdilo organoleptičnega preskusa	Mediana lastnosti
Sadežnost	—
Zrela sadežnost	—
Zelena sadežnost	—
Blaga sadežnost	manj kot 3
Srednja sadežnost	med 3 in 6
Močna sadežnost	več kot 6
Blaga zrela sadežnost	manj kot 3
Srednja zrela sadežnost	med 3 in 6

Izrazi, za katere je treba predložiti potrdilo organoleptičnega preskusa	Mediana lastnosti
Močna zrela sadežnost	več kot 6
Blaga zelena sadežnost	manj kot 3
Srednja zelena sadežnost	med 3 in 6
Močna zelena sadežnost	več kot 6
Blaga grenkost	manj kot 3
Srednja grenkost	med 3 in 6
Močna grenkost	več kot 6
Blaga pikantnost	manj kot 3
Srednja pikantnost	med 3 in 6
Močna pikantnost	več kot 6
Dobro uravnoteženo olje	Mediana lastnosti grenko in mediana lastnosti pikantno nista več kot 2 točki višji od mediane sadežnosti.
Zelo blago olje	Mediana lastnosti grenko in mediana lastnosti pikantno ne znašata več kot 2.“;

2. točka 9.1.1 se nadomesti z naslednjim:

„9.1.1 Pokuševalci vzamejo kozarec, pri čemer ga držijo pokritega z urnim steklom, in ga počasi nagnejo; nato v tem položaju popolnoma zavrtijo kozarec, da se njegova notranjost kar čim več omoči. Ko to storijo, snamejo urno steklo ter s počasnimi in globokimi vdihom vohajo vzorec, da bi ocenili olje. Vzorca ne smejo vohati več kot 30 sekund. Če do takrat ne pridejo do nobenega sklepa, začnejo znova po kratkem počitku.

Ko je vohanje vzorca končano, pokuševalci ocenijo občutke, ki jih vzorec vzbudi (retronazalni vonj, okus in tipni občutek v ustih). To naredijo tako, da naredijo majhen požirek približno 3 ml olja. Zelo pomembno je, da olje razporedijo po vsej ustni votlini, od sprednjega dela ust in jezika, ob strani proti zadnjemu delu, nebu in grlu, saj je intenzivnost zaznavanja okusov in občutkov v ustih odvisna od območja na jeziku, nebu in grlu.

Poudariti je treba, da je bistveno, da pokuševalec ustrezno količino olja zelo počasi razporedi od zadnjega dela jezika proti nebu in grlu, medtem ko se osredotoča na vrstni red zaznave grenkosti in pikantnosti. V nasprotnem primeru se lahko pri nekaterih oljih zgodi, da ni mogoče zaznati niti enega od teh dražljajev ali da pikantnost prekrije grenkost.

Kratki in zaporedni vdih skozi usta pokuševalcu omogočajo, da razporedi vzorec po vsej ustni votlini in retronazalno zazna hlapne aromatične sestavine.

Opomba: Če pokuševalci ne zaznajo sadežnosti v vzorcu in intenzivnost negativne razvrstitvene lastnosti je 3,5 ali manj, vodja ocenjevalne komisije lahko poskrbi, da pokuševalci ponovno analizirajo vzorec pri sobni temperaturi (COI/T.20/Doc. št. 6/Rev. z dne 1. septembra 2007, oddelek 3 – Splošne specifikacije za postavitev preskusnega prostora), medtem ko pojasni okoliščine in pojem sobne temperature. Ko vzorec doseže sobno temperaturo, ga pokuševalci ponovno ocenijo, samo da preverijo, ali se zazna sadežnost. Če se, označijo njeno intenzivnost na lestvici.

Upoštevati je treba tudi tipni občutek pikantnosti v ustih. Zato je priporočljivo olje zaužiti.“;

3. točka 9.4 se nadomesti z naslednjim:

„9.4 Razvrstitev olja

Olje se razvrsti v skladu s spodaj navedenimi opisi na podlagi mediane napak in mediane lastnosti sadežno. Mediana napak je mediana napake, ki se zazna z največjo intenzivnostjo. Mediana napak in mediana lastnosti sadežno sta izraženi na eno decimalno mesto natančno.

Razvrstitev olja se izvede s primerjavo vrednosti mediane napak in mediane lastnosti sadežno z referenčnimi razponi, navedenimi spodaj. Ker so bile meje razponov določene ob upoštevanju napak metode, veljajo za absolutne. Programska oprema omogoča prikaz razvrstitve v obliki tabele s statističnimi podatki ali grafa.

- (a) Ekstra deviško oljčno olje: mediana napak je enaka 0, mediana lastnosti sadežno pa je višja od 0.
- (b) Deviško oljčno olje: mediana napak je višja od 0 in enaka ali nižja od 3,5, mediana lastnosti sadežno pa je višja od 0.
- (c) Lampante deviško oljčno olje: mediana napak je višja od 3,5 ali pa je nižja ali enaka 3,5 in mediana sadežnosti je enaka 0.

Opomba 1: Če je mediana lastnosti grenko in/ali pikantno višja od 5,0, vodja ocenjevalne komisije to navede na potrdilu o pokušnji.

Pri ocenah, katerih namen je spremljanje skladnosti, se opravi ena pokušnja. V primeru ponovljene ocene, se ocena izvede dvakrat pri različnih pokušnjah. Rezultati dvakratne analize morajo biti statistično homogeni. (glej točko 9.5). Če niso, je treba vzorec spet dvakrat analizirati. Končna vrednost mediane razvrstitvenih lastnosti se izračuna iz povprečja obeh median.“;

4. doda se naslednja točka 9.5:

„9.5 Merila za sprejem ali zavrnitev dvojnikov

Normirana napaka, kot je opredeljena spodaj, se uporabi za določitev, ali so oboji rezultati dvakratne analize homogeni ali statistično sprejemljivi:

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

pri čemer sta Me_1 in Me_2 mediani dvakratne analize (prva oziroma druga analiza), U_1 in U_2 pa sta povečani merilni negotovosti za obe vrednosti, izračunani kot sledi in je opredeljeno v Dodatku:

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

za povečano merilno negotovost, $c = 1,96$; zato

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

pri čemer je CV_r grobi koeficient variacije.

Za določitev, da vrednosti nista statistično različni, mora biti vrednost E_n enaka ali manjša kot 1,0.“