

**UREDBA KOMISIJE (ES) št. 640/2008****z dne 4. julija 2008****o spremembi Uredbe (EGS) št. 2568/91 o značilnostih oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter o ustreznih analiznih metodah**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT) <sup>(1)</sup> in zlasti člena 113(1)(a) in 121(h) v povezavi s členom 4 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) 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 <sup>(2)</sup> je opredelila kemijske in senzorične značilnosti oljčnega olja in olja iz oljčnih tropin ter metode ocenjevanja teh značilnosti.
- (2) V skladu z deseto alineo člena 2(1) Uredbe (EGS) št. 2568/91 se za določanje senzoričnih značilnosti deviškega oljčnega olja uporablja metoda, določena v Prilogi XII k navedeni uredbi.
- (3) Mednarodni svet za oljčno olje (IOC) je novembra 2007 sprejel spremenjeno metodo senzoričnega ocenjevanja za deviško oljčno olje. Sprememba vključuje posodobljene opise pozitivnih in negativnih lastnosti deviškega oljčnega olja ter opis metode. Prav tako vsebuje tudi spremembo zgornje meje zaznavanja napak deviškega oljčnega olja.

(4) Spremenjena metoda IOC za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja med drugim določa pogoje neobvezne uporabe nekaterih terminov in izrazov o senzoričnih značilnostih deviškega oljčnega olja pri etiketiranju. Treba je določiti, da lahko vodja ocenjevalne komisije potrdi skladnost olja z opredelitvami glede uporabe navedenih terminov in izrazov.

(5) Uredbo (EGS) št. 2568/91 je zato treba ustrezno spremeniti.

(6) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za skupno ureditev kmetijskih trgov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

**Člen 1**

Uredba (EGS) št. 2568/91 se spremeni:

1. v tabeli v Prilogi I se v stolpcu 11 („Senzorična ocena“) v drugi in tretji vrstici ter v opombi na dnu 2 število „2,5“ nadomesti s številom „3,5“;
2. Priloga XII se nadomesti z besedilom v Prilogi k tej uredbi.

**Člen 2**Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. oktobra 2008.

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

V Bruslju, 4. julija 2008

Za Komisijo  
Mariann FISCHER BOEL  
Članica Komisije

<sup>(1)</sup> UL L 299, 16.11.2007, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 510/2008 (UL L 149, 7.6.2008, str. 61).

<sup>(2)</sup> UL L 248, 5.9.1991, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 702/2007 (UL L 161, 22.6.2007, str. 11).

## PRILOGA

## „PRILOGA XII

**METODA MEDNARODNEGA SVETA ZA OLJČNO OLJE ZA SENZORIČNO OCENJEVANJE DEVIŠKEGA OLJČNEGA OLJA****1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE**

Ta metoda temelji na odločitvi Mednarodnega sveta za oljčno olje št. DEC-21/95-V/2007 z dne 16. novembra 2007 o spremenjeni metodi za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja. Njen namen je določiti postopek za ocenjevanje senzoričnih značilnosti deviškega oljčnega olja v smislu točke 1 Priloge XVI k Uredbi (ES) št. 1234/2007 in na podlagi teh značilnosti določiti način za razvrščanje olj. Metoda vsebuje tudi navedbe za neobvezno etiketiranje.

Opisana metoda se uporablja samo za deviško oljčno olje izključno za razvrščanje ali etiketiranje glede na intenzivnost odkritih napak, sadežnost in ostale pozitivne lastnosti, ki jih določi komisija izbranih, usposobljenih in preverjenih pokuševalcev, ki sestavljajo ocenjevalno komisijo.

**2. SPLOŠNO**

Kar zadeva osnovni splošni besednjak, degustacijsko sobo in kozarce za degustacijo olja ter vsa ostala vprašanja, vezana na to metodo, je priporočeno upoštevati zahteve Mednarodnega sveta za oljčno olje, zlasti odločitev št. DEC-21/95-V/2007 z dne 16. novembra 2007 o spremenjeni metodi za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja.

**3. POSEBNI BESEDNJAK****3.1 Pozitivne lastnosti**

*Sadežno*: skupek vonja, odvisen od sorte oljk, ki izvira iz zdravih in svežih, zelenih ali zrelih sadežev, ki se zazna neposredno in/ali retronazalno.

Lastnost *sadežno* se označi za *zeleno*, če vonj spominja na zelene sadeže in značilnosti olja izvirajo iz zelenih sadežev.

Lastnost *sadežno* se označi za *zrelo*, če vonj spominjajo na zrele sadeže in značilnosti olja izvirajo iz zelenih in zrelih sadežev.

*Grenko*: značilen osnovni okus olja, pridobljenega iz zelenih oljk ali oljk na stopnji zorenja; okus se zaznava s papilami, ki so na korenu jezika v obliki črke V.

*Pikantno*: skeleč občutek, značilen za olje, proizvedeno na začetku letine, v glavnem iz še zelenih oljk, ki se lahko okuša v celotni ustni votlini in zlasti v grlu.

**3.2 Negativne lastnosti**

*Pregreto/morklja*: značilna aroma olja iz oljk, ki so bile zložene ali skladiščene v takšnih pogojih, da so dosegle visoko stopnjo anaerobne fermentacije, ali olja, ki je ob pretakanju v rezervoarjih ali sodih ostalo v stiku z usedlinami, pri katerih je prav tako prišlo do anaerobne fermentacije.

*Plesnivo-vlačno*: značilna aroma olja, pridobljenega iz oljk, na katerih so se zaradi večdnevnega skladiščenja v vlagi razvile plesni in kvasovke.

*Zakisano/kiselkasto*: značilna aroma olja, ki spominja na vino ali kis. Aroma nastane zaradi aerobne fermentacije oljk ali ostankov oljčne mase v nepravilno opranih slojnicah, kar povzroči nastanek očetne kisline, etilacetata in etanola.

*Kovinsko*: aroma, ki spominja na kovino. Značilna je za olje, ki je bilo med mletjem, mešanjem, stiskanjem ali skladiščenjem dolgo v stiku s kovinskimi površinami.

*Žarko*: aroma olja, pri katerem je prišlo do intenzivne oksidacije.

*Segreto ali zažgano*: značilna aroma olja, ki so ga med predelavo preveč in/ali predolgo segrevali, zlasti med termičnim mešanjem oljčne drozge pod neustreznimi temperaturnimi pogoji.

*Seno-les*: značilna aroma nekaterih olj iz suhih oljk.

*Grobo*: grob in gost občutek pri nekaterih starih oljih, ki ob pokušanju obložijo ustno votlino.

*Strojno olje*: aroma olja, ki spominja na dizel, maščobe ali mineralna olja.

*Rastlinska voda*: aroma, ki jo olje pridobi ob daljšem stiku s fermentirano rastlinsko vodo.

*Slanica*: aroma olja iz oljk, hranjenih v slanici.

*Športa*: značilna aroma olja iz oljk, stiskanih v novih športah. Razlikuje se glede na to, ali so slojnice izdelane iz zelenega ali posušenega materiala.

*Zemlja*: značilna aroma olja iz oljk, ki so bile pobrane umazane z zemljo ali blatom in niso bile oprane.

*Črivo*: aroma olja iz oljk, ki so jih napadle ličinke oljčne muhe (*Bactrocera Oleae*).

*Kumara*: aroma olja, ki nastane, kadar je olje predolgo neprepustno zaprto, zlasti v pločevinkah, in jo pripisujejo nastanku 2,6-nonadienala.

*Vlažen les*: aroma, značilna za olje iz oljčnih plodov, ki so na drevju zmrznili.

### 3.3 Neobvezna terminologija za etiketiranje

Vodja ocenjevalne komisije lahko na zahtevo potrdi, da so ocenjena olja skladna z opredelitvami in intervali, ki glede intenzivnosti in zaznavanja lastnosti ustrezajo sledečim izrazom:

- (a) za vsako izmed pozitivnih lastnosti iz točke 3.1 (*sadežno* (po potrebi skupaj z izrazom *zeleno* ali *zrelo*), *pikantno* in *grenko*):
  - (i) izraz „intenzivno“ se lahko uporabi, če je mediana zadevne lastnosti višja od 6;
  - (ii) izraz „srednje“ se lahko uporabi, če je mediana zadevne lastnosti med 3 in 6;
  - (iii) izraz „lahko“ se lahko uporabi, če je mediana zadevne lastnosti nižja od 3;
  - (iv) zadevne lastnosti se lahko uporabijo brez sklica na izraze iz točk (i) do (iii), če je mediana zadevne lastnosti višja ali enaka 3;
- (b) izraz „uravnoteženo“ se lahko uporabi za olje, ki ni neuravnoteženo. Izraz neuravnoteženo pomeni vonj, okus in občutek olja, pri katerem je mediana lastnosti *grenko* in/ali *pikantno* za več kot 2 točki višja od mediane lastnosti *sadežno*;
- (c) izraz „blago olje“ se lahko uporabi za olje, pri katerem je mediana lastnosti *grenko* in *pikantno* nižja ali enaka 2.

## 4. OCENJEVALNA KOMISIJA

Ocenjevalna komisija je sestavljena iz vodje komisije ter osmih do dvanajstih pokuševalcev.

Vodja ocenjevalne komisije mora biti primerno usposobljen in biti poznavalec ter izkušen strokovnjak za različne vrste olja. Odgovoren je za komisijo, njeno organizacijo in delovanje, pripravo, označevanje vzorcev in predstavitev vzorcev pokuševalcem, pa tudi za zbiranje podatkov in njihovo statistično obdelavo.

Vodja ocenjevalne komisije izbere pokuševalce in skrbi za njihovo usposabljanje ter nadzira njihovo delo, s čimer zagotavlja, da so njihove sposobnosti na primerni ravni.

Pokuševalce za senzorična preverjanja oljčnega olja je treba izbrati in usposabljeni na podlagi njihove sposobnosti za razlikovanje med podobnimi vzorci v skladu z navodili Mednarodnega sveta za oljčno olje za izbiro, usposabljanje in preverjanje kvalificiranih pokuševalcev deviških oljčnih olj.

Ocenjevalne komisije se morajo obvezati, da bodo sodelovale pri predvidenih senzoričnih ocenjevanjih na nacionalni ali mednarodni ravni ali na ravni Skupnosti za redno preverjanje in usklajevanje meril zaznavanja. Poleg tega morajo v primeru ocenjevalnih komisij, ki so odobrene v skladu z določbami člena 4(1) te uredbe, letno predložiti zadevni državi članici vse podatke o svoji sestavi in številu ocenjevanj, ki so jih opravile kot odobrene ocenjevalne komisije.

## 5. POSTOPEK ZA SENZORIČNO OCENJEVANJE IN RAZVRŠČANJE

### 5.1 Uporaba ocenjevalnega lista s strani pokuševalca

Dodatek A te metode vsebuje ocenjevalni list, ki ga uporablja pokuševalec.

Vsak pokuševalec iz komisije povonja in nato pokusi olje, ki ga ocenjuje. Nato v ocenjevalni list v 10-centimetrsko lestvico vnese intenzivnost zaznave vsake od negativnih in pozitivnih lastnosti<sup>(1)</sup>. Če pri lastnosti sadežno zazna zelenost ali zrelost, odkljuje ustrezno polje na ocenjevalnem listu.

Če pokuševalec zazna negativne lastnosti, ki niso navedene na ocenjevalnem listu, jih navede v rubriki „Drugo“, pri čemer za njihov opis uporabi izraz ali izraze, ki so najbližji opredeljenim izrazom.

### 5.2 Uporaba podatkov s strani vodje ocenjevalne komisije

Vodja komisije ocenjevalcev zbere ocenjevalne liste, ki jih je izpolnil vsak izmed pokuševalcev, in preveri intenzivnost, ki je določena posameznim lastnostim; če ugotovi nepravilnost, zahteva od pokuševalca, da ponovno pregleda svoj ocenjevalni list in po potrebi ponovi pokušnjo.

Vodja ocenjevalne komisije lahko podatke vsakega pokuševalca vnese v računalniški program v skladu z metodo statističnega izračuna mediane iz dodatka B. Vnos podatkov za en vzorec se izvede s pomočjo matrice z 9 stolpci, ki ustrezajo 9 senzoričnim lastnostim, in s toliko vrsticami, kot je pokuševalcev ocenjevalne komisije.

Če v rubriki „Drugo“ vsaj 50 % ocenjevalne komisije zabeleži neko negativno lastnost, se izračuna mediana te napake in olje ustrezno razvrsti.

Vodja ocenjevalne komisije lahko potrdi, da ocenjevano olje izpolnjuje pogoje iz točke 3.3.a glede izrazov „zeleno“ in „zrelo“ samo v primeru, če pri lastnosti sadežno vsaj 50 % ocenjevalne komisije zazna zelenost ali zrelost.

Pri analizah, izvedenih v okviru preverjanja skladnosti s standardi, se opravi preskus. Če pride do ponovne analize, vodja ocenjevalne komisije zagotovi, da se analiza dvakrat ponovi. V primeru razveljavljenih analiz se ocena opravi na podlagi treh ocenjevanj. V tem primeru se mediana lastnosti izračuna na podlagi povprečja median. Vse ponovitve analiz morajo biti izvršene ob različnih pokušnjah.

### 5.3 Razvrstitev olj

Olje se razvrsti v spodaj navedene kategorije na podlagi mediane napak in mediane lastnosti sadežno. Mediana napak je mediana napake, ki se zazna z največjo intenzivnostjo. Mediana napak in mediana sadežnosti sta izraženi z enim decimalnim mestom, vrednost grobega koeficienta variacije, ki ju določa, pa mora biti enaka ali nižja od 20 %

Razvrstitev olja se izvede s primerjavo vrednosti mediane napak in mediane sadežnosti z referenčnimi intervali, navedenimi spodaj. Ker so bile meje intervalov določene ob upoštevanju napak metode, veljajo za absolutne. Programska oprema omogoča vidno razvrščanje v razpredelnico statističnih podatkov ali v grafični prikaz.

(a) *Ekstra deviško oljčno olje*: mediana napak je enaka 0, mediana lastnosti sadežno je višja od 0;

(b) *Deviško oljčno olje*: mediana napak je višja od 0 in enaka ali nižja od 3,5, mediana lastnosti sadežno je višja od 0;

(c) *Lampante oljčno olje*: mediana napak je višja od 3,5; ali mediana napak je enaka ali nižja od 3,5, mediana lastnosti sadežno pa je enaka 0.

### 5.4 Posebni primer

Če je mediana pozitivne lastnosti, ki ni „sadežno“, višja od 5,0, vodja ocenjevalne komisije to navede v potrdilu o analizi olja.

<sup>(1)</sup> Pokuševalec lahko preneha s pokušanjem olja, če pri neposredni vohalni zaznavi odkrije izjemno intenzivno negativno lastnost. Na ocenjevalni list vpiše to izjemno okoliščino.

## Dodatek A

## Ocenjevalni list za deviško oljčno olje

## INTENZIVNOST ZAZNAVANJA NAPAK

Pregreto/morklja	_____ →
Plesnivo-vlažno	_____ →
Zakisano Kiselkasto	_____ →
Kovinsko	_____ →
Žarko	_____ →
Drugo (navedite)	_____ →

## INTENZIVNOST ZAZNAVANJA POZITIVNIH LASTNOSTI

Sadežno	_____ →
	Zeleno <input type="checkbox"/> Zrelo <input type="checkbox"/>
Grenko	_____ →
Pikantno:	_____ →

**Ime pokuševalca:****Oznaka vzorca:****Datum:****Pripombe:**

\_\_\_\_\_

## Dodatek B

## METODA IZRAČUNA MEDIANE IN INTERVALOV ZAUPANJA

**Mediana**

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

Mediana je realno število  $X_m$ , za katerega je značilno, da je verjetnost ( $P$ ), da so vrednosti distribucije ( $X$ ) nižje od tega števila ( $X_m$ ), enaka ali manjša od 0,5 in da je hkrati verjetnost ( $P$ ), da so vrednosti distribucije ( $X$ ) enake ali nižje od  $X_m$ , enaka ali višja od 0,5. Po drugi opredelitvi je mediana 50. percentil distribucije števil, urejenih po naraščajočem vrstnem redu. Enostavneje to pomeni, da predstavlja mediana osrednjo vrednost urejenega niza lihih števil ali povprečje dveh osrednjih vrednosti urejenega niza sodih števil.

**Grobi standardni odklon**

Za zanesljivo oceno variabilnosti, ki nastane okrog mediane, je treba upoštevati grobi standardni odklon po Stuartu in Kendallu. Spodnja formula izraža asimptotičen standardni odklon, to je grobo oceno variabilnosti upoštevanih podatkov, kjer je  $N$  število opažanj in IQR interkvartilni interval, ki zajema točno 50 % primerov kakršne koli distribucije verjetnosti.

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

Izračun interkvartilnega intervala se izvaja tako, da se izračuna velikost razpona med 75. in 25. percentilom.

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

Percentil je vrednost  $X_{pc}$ , za katero je značilno, da je verjetnost ( $P$ ), da so vrednosti distribucije nižje od  $X_{pc}$ , enaka ali manjša od določene stotine in da je hkrati verjetnost ( $P$ ), da so vrednosti distribucije nižje ali enake  $X_{pc}$ , enaka ali višja od navedene stotine. Stotina označuje upoštevani delež distribucije. V primeru mediane je slednji enak 50/100.

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

V praksi je percentil vrednost distribucije, ki ustreza določenemu območju, zarisnemu od krivulje distribucije ali gostote. Tako na primer 25. percentil predstavlja vrednost distribucije, ki ustreza območju 0,25 ali 25/100.

**Grobi koeficient variacije %**

$CV_r\%$  predstavlja čisto število, torej brez dimenzije, ki označuje delež variabilnosti analiziranega niza števil. Zato je ta koeficient zelo koristen za preverjanje zanesljivosti članov ocenjevalne komisije.

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

**95-odstotni intervali zaupanja pri mediani**

95-odstotni intervali zaupanja (vrednost napake prve vrste je enaka 0,05 ali 5 %) predstavljajo interval, v katerem bi se vrednost mediane lahko spremenila, če bi bilo mogoče preskus ponoviti nešteto krat. V praksi ta interval označuje interval variabilnosti preskusa pod preskusnimi pogoji ob predpostavki, da se preskus lahko ponovi večkrat. Kot pri  $CV_r\%$  interval pomaga oceniti zanesljivost preskusa.

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

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

Pri tem je  $c$  v primeru intervala zaupanja pri 0,95 enak 1,96.