

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2016/1227**av den 27 juli 2016****om ändring av förordning (EEG) nr 2568/91 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artikel 91 första stycket d och andra stycket, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 ⁽²⁾ definieras kemiska och organoleptiska egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester samt fastställs metoder för bedömning av sådana egenskaper. Metoderna uppdateras regelbundet mot bakgrund av synpunkter från kemiska experter och i samstämmighet med Internationella olivrådets (IOC) utredningar.
- (2) För att säkerställa att de senaste internationella normer som fastställts av IOC genomförs på unionsnivå, bör metoden för bestämning av fri syra och metoden för organoleptisk bedömning av jungfruolivolja som fastställs i förordning (EEG) nr 2568/91 aktualiseras.
- (3) Förordning (EEG) nr 2568/91 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (4) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för den samlade marknadsordningen inom jordbruket.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EEG) nr 2568/91 ska ändras på följande sätt:

1. Bilaga II ska ersättas med texten i bilaga I till denna förordning.
2. Bilaga XII ska ändras i enlighet med bilaga II till denna förordning.

*Artikel 2*Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 27 juli 2016.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 av den 11 juli 1991 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder (EGT L 248, 5.9.1991, s. 1).

BILAGA I

"BILAGA II

BESTÄMNING AV FRIA FETTSYROR, METOD VID LÅG TEMPERATUR

1. SYFTE OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Metoden avser bestämning av fria fettsyror i olivolja och olivolja av pressrester. Halten av fria fettsyror uttrycks som procentandel oljesyra.

2. PRINCIP

Ett prov löses i en blandning av lösningsmedel och de närvarande fria fettsyror titreras med en lösning av kaliumhydroxid eller natriumhydroxid.

3. REAGENSER

Alla reagenser bör vara av analyskvalitet och det vatten som används ska vara destillerat eller ha motsvarande renhet.

3.1 Dietyleter: 95 % etanol (v/v), blandning av lika volymdelar.

Neutralisera exakt vid användningstillfället med kaliumhydroxidlösningen (3.2) med tillsats av 0,3 ml av fenolftaleinlösningen (3.3) per 100 ml blandning.

Anmärkning 1: Dietyleter är en mycket lättantändlig vätska och kan bilda explosiva peroxider. Särskild försiktighet bör iaktas vid användning.

Anmärkning 2: Om det inte är möjligt att använda dietyleter kan en blandning av lösningsmedel som innehåller etanol och toluen användas. Vid behov kan etanolen ersättas av propanol-2.

3.2 Kaliumhydroxid eller natriumhydroxid, titrerad etanol- eller vattenlösning, $c(\text{KOH})$ [eller $c(\text{NaOH})$] cirka 0,1 mol/l eller, vid behov, $c(\text{KOH})$ [eller $c(\text{NaOH})$] cirka 0,5 mol/l. Lösningar finns i handeln.

Den exakta koncentrationen av kaliumhydroxidlösning (eller natriumhydroxidlösning) ska vara känd och kontrolleras före användning. Använd en lösning som gjorts minst fem dagar före användning och dekanterats i en brun glasflaska med gummipropp. Lösningen bör vara färglös eller halmfärgad.

Om fassparation iaktas vid användning av vattenhaltig lösning av kaliumhydroxid eller natriumhydroxid ska vattenlösningen ersättas med en etanollösning.

Anmärkning 3: En stabil färglös lösning av kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) kan framställas på följande sätt: Koka upp 1 000 ml etanol eller vatten med 8 g kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) och 0,5 g aluminiumspån och fortsätt att koka under återflöde under 1 timme. Destillera lösningen omedelbart. Lös den behövliga mängden kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) i destillatet. Låt lösningen stå i flera dagar och dekantera supernatanten från fällningen av kaliumkarbonat (eller natriumkarbonat).

Lösningen kan också framställas utan destillation på följande sätt: Tillsätt 4 ml aluminiumbutylat till 1 000 ml etanol (eller vatten) och låt blandningen stå i flera dagar. Dekantera supernatanten och lös den behövliga mängden kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) i den. Lösningen är klar för användning.

3.3 Fenolftalein, 10 g/l lösning i 95–96 procentig etanol (v/v) eller alkaliskt blått 6B eller tymolftalein, 20 g/l lösning i 95–96 procentig etanol (v/v). Vid starkt färgade oljor ska alkaliskt blått eller tymolftalein användas.

4. UTRUSTNING

Vanlig laboratorieutrustning som innefattar:

4.1 Analysvåg

4.2 250 ml E-kolv

4.3 10 ml-byrett klass A, graderad i 0,05 ml, eller motsvarande automatisk byrett.

5. METOD

5.1 **Provberedning**

Om provet är grumligt ska det filtreras.

5.2 **Provmängd**

Ta ut ett prov beroende på den förväntade aciditeten i enlighet med följande tabell:

Förväntad aciditet: (oljesyra g/100g)	Provmassa (g)	Invägningsnoggrannhet (g)
0 till 2	10	0,02
> 2 till 7,5	2,5	0,01
> 7,5	0,5	0,001

Väg in provet i E-kolven (4.2).

5.3 **Bestämning**

Lös provet (5.2) i 50 till 100 ml av den neutraliserade blandningen av dietyleter och etanol (3.1).

Titra under omrörning med 0,1 mol/l lösning av kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) (3.2) (se anmärkning 4) tills indikatorn ändrar färg (färgindikatorns färg ska bestå under minst 10 sekunder).

Anmärkning 4: Om den nödvändiga mängden kaliumhydroxidlösning på 0,1 mol/l (eller natriumhydroxidlösning på 0,1 mol/l) överstiger 10 ml, använd en lösning på 0,5 mol/l eller ändra på provets massa utifrån den förväntade fria aciditeten och tabellen över förväntad aciditet.

Anmärkning 5: Om lösningen blir ogenomskinlig under titreringen, tillsätt tillräckligt med lösningsmedel (3.1) för att det ska bli en klar lösning.

Gör en andra bestämning om det första resultatet är högre än det angivna gränsvärdet för den aktuella oljekategorin.

6. RESULTATANGIVELSER

Aciditeten som massprocent av oljesyran motsvaras av följande:

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

där:

V = volymen kaliumhydroxid (eller natriumhydroxid) i ml som används vid titreringen,

c = den exakta koncentrationen i mol/l av den titrerade kaliumhydroxidlösning (eller natriumhydroxidlösning) som används,

M = 282 g/mol, dvs. molvikten i gram per mol oljesyra,

m = provets massa i gram.

Oljesyran ska anges enligt följande:

- a) med två decimaler för värden från 0 till och med 1.
 - b) med en decimal för värden större än 1 till och med 100.”
-

BILAGA II

Bilaga XII till förordning (EEG) nr 2568/91 ska ändras på följande sätt:

1. Punkt 3.3 ska ersättas med följande:

”3.3 Frivillig terminologi för märkning

Den som leder panelen får på begäran intyga att de oljor som bedömts överensstämmer med definitioner och intervall som endast motsvarar följande termer med avseende på egenskapernas intensitet och förnimmelsen av dem.

Positiva egenskaper (fruktig, bitter och skarp): Enligt förnimmelsens intensitet:

- *Stark*, om medianvärdet för egenskapen är över 6.
- *Medelstark*, om medianvärdet för egenskapen är mellan 3 och 6.
- *Svag*, om medianvärdet för egenskapen är under 3.

Fruktighet En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som beror på sorten och kommer från friska, färska oliver i vilka varken grön eller mogen fruktighet dominerar. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Omogen fruktighet En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som påminner om omogna frukter och som beror på sorten och kommer från omogna, friska, färska oliver. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Mogen fruktighet En uppsättning olfaktoriska förnimmelser som är kännetecknande för oljan och som påminner om mogna frukter och som beror på sorten och kommer från friska, färska oliver. Den förnims direkt och/eller via näsans bakre gångar.

Välbalanserad Olja som inte är obalanserad i fråga om de olfaktoriska-smakmässiga och taktila intrycken där medianvärdet för egenskaperna bitter och/eller skarp inte är två poäng högre än medianvärdet för fruktighet.

Mild olja Olja för vilken medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är 2 eller lägre.

Förteckning över termer som avser förnimmelsens intensitet:

Termer som får användas om ett intyg från en organoleptisk provning kan visas upp	Medianvärde för egenskapen
Fruktighet	—
Mogen fruktighet	—
Omogen fruktighet	—
Mild fruktighet	Lägre än 3
Medelfruktighet	Mellan 3 och 6
Kraftig fruktighet	Mer än 6
Svagt mogen fruktighet	Lägre än 3
Medelmogen fruktighet	Mellan 3 och 6

Termer som får användas om ett intyg från en organoleptisk provning kan visas upp	Medianvärde för egenskapen
Kraftig mogen fruktighet	Mer än 6
Svag omogen fruktighet	Lägre än 3
Medelomogen fruktighet	Mellan 3 och 6
Kraftig omogen fruktighet	Mer än 6
Svag bitterhet	Lägre än 3
Medelbitter	Mellan 3 och 6
Kraftig bitterhet	Mer än 6
Kraftigt stark	Lägre än 3
Medelstark	Mellan 3 och 6
Kraftigt stark	Mer än 6
Välbalanserad olja	Medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är inte mer än två poäng högre än medianvärdet för fruktighet.
Mild olja	Medianvärdet för egenskaperna bitter och skarp är inte högre än 2.”

2. Punkt 9.1.1 ska ersättas med följande:

”9.1.1 Provsamakaren ska ta upp glaset och hålla det täckt med urglaset, luta det försiktigt och sedan rotera glaset i detta läge för att väta insidan så mycket som möjligt. När denna fas är genomförd ska provsmakaren ta bort urglaset och lukta på provet med djupa, långsamma andetag för att bedöma oljan. Luktandet får inte pågå under mer än 30 sekunder. Om ingen slutsats dras under den tiden ska de ta en kort paus innan de försöker igen.

När det olfaktoriska provet har utförts ska provsmakarna bedöma förnimmelserna som framkallas i gommen (totala, retronasala, gustatoriska och taktila förnimmelser). För att göra detta ska de ta en liten klunk på ca 3 ml olja. Det är mycket viktigt att fördela oljan över hela munhålan från främre delen av munnen och tungan längs sidorna till bakre delen och gomfästet, eftersom det är ett känt faktum att uppfattningen av smaker och taktila förnimmelser varierar i intensitet beroende på området på tungan och gommen.

Det bör särskilt påpekas att det är viktigt att en tillräcklig mängd olja sprids mycket sakta över bakre delen av tungan mot strupen medan provsmakaren koncentrerar sig på i vilken ordning de bittra och skarpa upplevelserna förnims. Om inte detta sker kan båda dessa upplevelser missas i en del oljor eller också kan upplevelsen av den bittra smaken döljas av den skarpa.

Genom att ta korta, upprepade andetag och dra in luften genom munnen kan provsmakaren inte bara sprida provet ordentligt över hela munhålan utan också uppleva de flyktiga, aromatiska komponenterna via näsans bakre gångar.

Obs! Om provsmakarna inte förnimmer någon fruktighet i ett prov och intensiteten i den negativa egenskapen uppfattas som 3,5 eller lägre får panelen besluta att det ska göras en ny bedömning av provet vid rumstemperatur (COI/T.20/Doc. No 6/Rev. 1, September 2007, section 3 – *General specifications for installation of a test room*), varvid det ska anges i vilket sammanhang den nya bedömningen görs och definieras vad som avses med rumstemperatur. När provet har uppnått rumstemperatur ska provsmakarna göra en ny bedömning av förnimmelserna av fruktighet. Om de förnimmer fruktighet ska den anges på skalan.

Den taktila förnimmelserna av skarpheit bör beaktas. Därför är det lämpligt att svälja oljan.”

3. Punkt 9.4 ska ersättas med följande:

”9.4 Klassificering av oljan

Oljan ska klassificeras enligt följande kategorier, med defekternas medianvärde och fruktighetens medianvärde som utgångspunkt. Defekternas medianvärde definieras som medianvärdet för den defekt som upplevs mest intensivt. Defekternas medianvärde och medianvärdet för egenskapen fruktighet anges med en decimal.

Klassificeringen av oljan sker genom att defekternas medianvärde och medianvärdet för egenskapen fruktighet jämförs med de referensintervall som anges nedan. Då gränsvärdena för dessa intervall har fastställts med beaktande av metodens felmarginal anses de vara absoluta. Genom programvaran kan klassificeringen visas grafiskt eller i en tabell med statistiska uppgifter.

- a) Extrajungfruolja: defekternas medianvärde är lika med 0 och medianvärdet för egenskapen fruktighet är större än 0.
- b) Jungfruolja: defekternas medianvärde är större än 0 men inte större än 3,5 och medianvärdet för egenskapen fruktighet är större än 0.
- c) Bomolja: defekternas medianvärde är större än 3,5 eller defektens medianvärde är 3,5 eller mindre och medianvärdet för fruktighet är 0.

Anmärkning 1: När medianvärdet för egenskapen bitter och/eller skarp är större än 5,0 ska panelledaren ange detta på provningsintyget.

För bedömningar som syftar till att kontrollera överensstämmelse ska en provning utföras. Vid kontrollbedömningar, ska bedömningen utföras dubbelt i olika sessioner. Analysresultaten från kontrollbedömningen ska vara statistiskt homogena. (Se punkt 9.5) Om inte måste två nya kontrollbedömningar göras. Det slutgiltiga medianvärdet för klassificeringsegenskaperna ska beräknas som ett medelvärde av båda medianerna.”

4. Följande ska läggas till som punkt 9.5:

”9.5 Kriterier för godkännande och avvisande av dubbelprov

Det normaliserade felvärdet enligt definitionen nedan ska användas för att avgöra om resultaten från de båda kontrollbedömningarna är homogena eller statistiskt godtagbara.

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

Om Me_1 och Me_2 är medianvärdena för de båda kontrollbedömningarna (den första respektive den andra kontrollbedömningen) och U_1 och U_2 är värdena för den utvidgade mätosäkerheten, beräknade enligt följande enligt specifikationerna nedan, gäller följande:

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

För den utvidgade mätosäkerheten gäller att $c = 1,96$, varför

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

där CV_r är den robusta variationskoefficienten.

För att de två erhållna värdena ska kunna anses som statistiskt homogena måste E_n vara lika med 1,0 eller lägre.”