

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 640/2008**av den 4 juli 2008****om ändring av förordning (EEG) nr 2568/91 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden)⁽¹⁾, särskilt artiklarna 113.1 a och 121 h jämförda med artikel 4, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91 av den 11 juli 1991 om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämpliga analysmetoder⁽²⁾, fastställs de kemiska och organoleptiska egenskaperna hos olivolja och olivolja av pressrester samt bedömningsmetoder för dessa egenskaper.
- (2) I enlighet med artikel 2.1 tionde strecksatsen i förordning (EEG) nr 2568/91 ska de organoleptiska egenskaperna hos jungfruolja bedömas med den metod som anges i bilaga XII till den förordningen.
- (3) Internationella olivoljerådet antog i november 2007 en reviderad metod för bedömning av organoleptiska egenskaper hos jungfruolja. Revideringen omfattar en uppdatering av beskrivningarna av jungfruoljans positiva och negativa egenskaper och av beskrivningen av metoden. Den innebär dessutom en ändring av den övre gränsen för iakttagelse av defekter hos jungfruolja.

- (4) Internationella olivoljerådets reviderade metod för bedömning av organoleptiska egenskaper hos jungfruolja fastställer dessutom villkoren för fakultativ användning av vissa termer och uttryck som rör de organoleptiska egenskaperna hos jungfruolja i samband med märkning. Det bör fastställas att panelens ordförande kan intyga att oljorna är i överensstämmelse med de definitioner som gäller för användningen av dessa termer och uttryck.
- (5) Förordning (EEG) nr 2568/91 bör ändras i enlighet med detta.
- (6) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från förvaltningskommittén för den gemensamma organisationen av jordbruksmarknaderna.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

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

1. I tabellen i bilaga I ska i elfte kolonnen ("Organoleptisk bedömning Medianvärde för defekt (Md)") siffran "2,5" ersättas av siffran "3,5" i andra och tredje raden samt i fotnot 2.
2. Bilaga XII ska ersättas med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

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

Den ska tillämpas från och med den 1 oktober 2008.

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

Utfärdad i Bryssel den 4 juli 2008.

På kommissionens vägnar

Mariann FISCHER BOEL

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 299, 16.11.2007, s. 1. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 510/2008 (EUT L 149, 7.6.2008, s. 61).

⁽²⁾ EGT L 248, 5.9.1991, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 702/2007 (EUT L 161, 22.6.2007, s. 11).

BILAGA

"BILAGA XII

INTERNATIONELLA OLIVOLJERÅDETS METOD FÖR ORGANOLEPTISK BEDÖMNING AV JUNGFRUOLJA

1. SYFTE OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Denna metod grundar sig på Internationella olivoljerådets beslut nr DEC-21/95-V/2007 av den 16 november 2007 rörande den reviderade metoden för bedömning av organoleptiska egenskaper hos jungfruolja. Avsikten med metoden är att fastställa ett förfarande för att bedöma organoleptiska egenskaper hos jungfruolja i enlighet med punkt 1 i bilaga XVI till förordning (EG) nr 1234/2007 och en metod för att klassificera jungfruolja på grundval av dess egenskaper. Metoden innehåller dessutom anvisningar för en fakultativ märkning.

Den angivna metoden är bara tillämplig för jungfruoljor, deras klassificering eller märkning med avseende på hur intensiva de uppfattade defekterna är, fruktighet och övriga positiva egenskaper, vilket fastställs av en utvald grupp utbildade provsmakare, som utgör en panel.

2. ALLMÄNT

För allmän grundläggande terminologi, lokal och glas för provsmakning av olivolja och alla andra frågor som rör den aktuella metoden rekommenderas användning av Internationella olivoljerådets föreskrifter, i synnerhet beslut nr DEC-21/95-V/2007 av den 16 november 2007 rörande den reviderade metoden för bedömning av organoleptiska egenskaper hos jungfruolja.

3. SÄRSKILD TERMINOLOGI

3.1 Positiva egenskaper

Fruktig: Total doftupplevelse som karakteriserar oljan, beroende på olivsort, från frisk, färsk frukt, grön eller mogen, som upplevs direkt eller retronasalt.

Egenskapen *fruktig* klassificeras närmare som *grön* när doftupplevelsen påminner om den hos gröna frukter som är karaktäristisk för olja som kommer från gröna frukter.

Egenskapen *fruktig* klassificeras närmare som *mogen* när doftupplevelsen påminner om den hos mogna frukter som är karaktäristisk för olja som kommer från gröna och mogna frukter.

Bitter: Karakteristisk grundläggande smak hos en olja som framställts av gröna oliver eller oliver som börjar mogna, som uppfattas med vallgravspapillerna som ligger i V-form på tungan.

Stark: Stickande intryck, karakteristisk för olja som framställts i början av säsongen, i huvudsak av oliver som fortfarande är gröna. Kan förnimmas i hela munhålan, i synnerhet i halsen.

3.2 Negativa egenskaper

Unken/Gyttig fällning: Karakteristisk doft och smak hos olja från oliver som lagts på hög eller lagrats under sådana förhållanden att de är i långt framskriden anaerob jäsnings, eller hos olja som varit i kontakt med "gyttig" fällning i fat eller tankar.

Möglig-fuktig: Karakteristisk doft och smak hos olja som framställts av oliver där svamp och jäst har utvecklats, beroende på att de lagrats under fuktiga förhållanden i flera dagar.

Vin-vinäger/sur-syrlig: Karaktäristisk doft och smak hos vissa oljor som påminner om vin eller vinäger. Detta beror i första hand på anaerob jäsnings av oliverna eller rester av olivmassa i mattor som inte har rengjorts ordentligt, som leder till att det bildas ättiksyra, etylacetat och etanol.

Metallisk: Doft och smak som påminner om metall. Karaktäristisk för oljor som har varit i längre kontakt med metalliska ytor under krossning, blandning, pressning eller förvaring.

Härsken: Doft och smak hos oljor som har genomgått en intensiv oxideringsprocess.

Värmd eller bränd: Karakteristisk doft och smak hos oljor, som orsakas av för hög eller för långvarig uppvärmning under framställningen, i synnerhet när massan ältas termiskt och om detta sker under olämpliga förhållanden.

Hö-trä: Karakteristisk doft och smak hos vissa oljor som framställts av torkade oliver.

Rå: Tjock och mosig smakupplevelse hos vissa gamla oljor.

Fet: Doft och smak som påminner om diesel, fett eller mineralolja.

Växtvatten: Doft och smak som uppstått på grund av längre kontakt med växtvatten och som genomgått jäsning.

Saltlake: Doft och smak av olja som framställts av oliver som konserverats i saltlösning.

Esparto: Karakteristisk doft och smak hos olja som framställts av oliver som pressats i nya espartomattor. Doften och smaken kan variera beroende på om mattorna är tillverkade av färskt eller torkat espartogräs.

Jordig: Karakteristisk doft och smak hos oljor som framställts av oliver som har samlats in utan att jord eller gytta tvättats bort.

Maskig: Karakteristisk doft och smak hos oljor från oliver som har varit utsatta för kraftiga angrepp av larver från olivflugan (*Bactrocera Oleae*).

Gurka: Karakteristisk doft och smak som uppstår när en olja är hermetiskt förpackad alltför länge, särskilt i plåt-behållare, och som anses bero på att 2,6 nonadienal bildas.

Fuktigt trä: Karakteristisk doft och smak hos oljor som framställs av oliver som utsatts för frost på trädet.

3.3 Fakultativ terminologi att använda vid märkning

Panelens ordförande får på begäran intyga att de oljor som bedömts uppfyller de definitioner och intervall som motsvarar följande uttryck och adjektiv med avseende på intensitet och förnimmelse av egenskaper:

- a) För varje positiv egenskap som nämns i punkt 3.1 (*fruktig*, eventuellt närmare klassificerad som *grön* eller *mogen*, *stark* och *bitter*):
 - i) får uttrycket 'intensiv' användas då den berörda egenskapens median är högre än 6,
 - ii) får uttrycket 'medel' användas då den berörda egenskapens median är mellan 3 och 6,
 - iii) får uttrycket 'lätt' användas då den berörda egenskapens median är lägre än 3,
 - iv) de berörda egenskaperna får användas utan hänvisning till de adjektiv som nämns i i, ii och iii om den berörda egenskapens median är högre eller lika med 3.
- b) Uttrycket 'balanserad' får användas för en olja som inte är obalanserad. En olja anses obalanserad då lukt-, smak- och känselupplevelsen av oljan är sådan att medianen för egenskapen *bitter* och/eller *stark* är mer än två punkter högre än medianen för egenskapen *fruktig*.
- c) Uttrycket 'mild olja' får användas för en olja vars median för egenskaperna *bitter* och *stark* är lika med eller lägre än 2.

4. PANEL

Panelen ska bestå av en ordförande och 8–12 provsmakare.

Panelens ordförande ska vara en välutbildad expert på olika typer av olivolja. Han ansvarar för panelen, dess organisation och funktion, för förberedande, kodning och presentation av proverna för provsmakarna samt för insamling av data och statistisk bearbetning.

Panelens ordförande ska välja ut provsmakarna och ansvara för deras utbildning samt för kontroll av deras arbete för att säkerställa att de motsvarar de krav som ställs.

De provsmakare som ska utföra de organoleptiska kontrollerna av olivolja ska väljas ut och utbildas på grundval av sin förmåga att skilja mellan liknande prov, i enlighet med vägledningen från Internationella olivoljerådet beträffande urval, utbildning och kontroll av kvalificerade provsmakare av jungfruolja.

Panelerna ska åta sig att delta i organoleptiska bedömningar som föreskrivs på nationell nivå, gemenskapsnivå eller internationell nivå för återkommande kontroll och samordning av bedömningskriterier. Paneler som godkänts i enlighet med artikel 4.1 i denna förordning ska årligen underrätta medlemsstaten om sin sammansättning och om hur många bedömningar de gjort i egenskap av godkänd panel.

5. FÖRFARANDE FÖR ORGANOLEPTISK BEDÖMNING OCH KLASSIFICERING

5.1 Provmakarnas användande av profilformuläret

Det profilformulär som provmakarna ska använda återfinns i tillägg A till denna metodredogörelse.

Varje provsmakare som ingår i panelen ska först lukta på och därefter provsmaka den aktuella oljan. Provmakaren ska på skalan om 10 cm i profilformuläret ange hur intensivt han eller hon upplever de olika negativa och positiva egenskaperna ⁽¹⁾. Om provsmakaren förnimmer att egenskapen fruktig är grön eller mogen till karaktären ska denne kryssa för motsvarande fält på profilformuläret.

Om provsmakaren upplever negativa egenskaper som inte återfinns i profilformuläret, ska dessa anges under rubriken "Övriga", med användande av den eller de termer som så exakt som möjligt beskriver dem.

5.2 Panelordförandens användande av data

Panelens ordförande ska samla in provsmakarnas ifyllda formulär och kontrollera de intensiteter som angivits för de olika egenskaperna. Om en avvikelse föreligger, ska ordföranden anmoda provsmakaren att se över sitt profilformulär, och vid behov göra om testet.

Panelens ordförande får registrera varje provsmakares uppgifter med hjälp av en programvara som är förenlig med den statistiska metod för beräkning av medianvärdet som anges i tillägg B. Uppgifterna för ett prov ska registreras med hjälp av en matris som består av 9 kolumner som motsvarar de 9 sensoriella egenskaperna och av n rader som motsvarar panelens n provsmakare.

Om minst 50 % av panelen anger en negativ egenskap under rubriken 'Övriga' ska medianvärdet för denna egenskap beräknas och oljan klassificeras i enlighet därmed.

Panelens ordförande får endast intyga att den bedömda oljan uppfyller de villkor som nämns i punkt 3.3 a vad gäller uttrycken *grön* och *mogen* då minst 50 % av panelen anger att de har förnummit att egenskapen fruktig är grön eller mogen till karaktären.

När det gäller de analyser som görs i samband med kontroll av att normerna är uppfyllda analyseras ett prov. Vid analys av kontrollprov ska panelens ordförande se till att analysen sker med dubbelprov. När det gäller utslagsgivande analyser vid motstridiga resultat ska tre prov analyseras. I sådana fall ska egenskapernas medianvärde beräknas med utgångspunkt i genomsnittet av medianvärdena. Alla replikat av dessa analyser ska utföras vid separata tillfällen.

5.3 Klassificering av oljor

Oljan ska klassificeras enligt följande kategorier, med defekternas och fruktighetens medianvärde som utgångspunkt. Defekternas medianvärde definieras som medianvärdet för den defekt som upplevs mest intensivt. Defekternas medianvärde och fruktighetens medianvärde uttrycks med en decimal, och värdet av den robusta variationskoefficient som definierar dem får inte vara större än 20 %.

Klassificeringen av oljan sker genom att jämföra defekternas medianvärde och fruktighetens medianvärde 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) *Extra jungfruolja*: Defekternas medianvärde är lika med 0, och medianvärdet för fruktighet är större än 0.
- b) *Jungfruolja*: Defekternas medianvärde är större än 0 och mindre än eller lika med 3,5 och medianvärdet för fruktighet är större än 0.
- c) *Bomolja*: Defekternas medianvärde är större än 3,5; alternativt är defekternas medianvärde som störst 3,5, och medianvärdet för fruktighet är lika med 0.

5.4 Särskilda fall

Om medianvärdet överstiger 5,0 för en annan positiv egenskap än fruktighet ska panelens ordförande ange detta på analysintyget för oljan.

⁽¹⁾ Provmakaren får avstå från att provsmaka en olja om denne direkt med luktorganet noterar extremt negativa egenskaper och ska då anteckna detta exceptionella förhållande i profilformuläret.

Tillägg A

Profilformulär för jungfruolja

INTENSITET MED VILKEN DEFEKTERNA FÖRNIMMS

Unken/Gyttjig fällning: | _____ →

Möglig – fuktig – jord | _____ →

Vin – vinäger – Sur – syrlig | _____ →

Metallisk | _____ →

Härsken | _____ →

Övriga (specificera) | _____ →

INTENSITET MED VILKEN DE POSITIVA EGENSKAPERNA FÖRNIMMS

Fruktig | _____ →

Grön ☐ Mogen ☐

Bitter | _____ →

Stark | _____ →

Provsmakarens namn:

Provets kod:

Datum:

Anmärkningar:

Tillägg B

METOD FÖR BERÄKNING AV MEDIANVÄRDE OCH KONFIDENSINTERVALL

Medianvärde

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

Medianvärdet är det reella tal, X_m , som kännetecknas av att sannolikheten (P) för att värdena inom fördelningen av (X) är mindre än (X_m), är mindre än eller lika med 0,5, samtidigt som sannolikheten (P) att värdena inom fördelningen av (X) är mindre än eller lika med X_m är större än eller lika med 0,5. Enligt en annan definition utgör medianvärdet den 50:e percentilen av en uppsättning tal som ordnats i stigande ordning. Medianvärdet är med andra ord mittvärdet i en ordnad serie om antalet tal är ojämnt, eller medelvärdet av de två mittvärdena i en ordnad serie om antalet tal är jämnt.

Robust standardavvikelse

För att få en tillförlitlig uppskattning av spridningen kring medianvärdet används Stuarts och Kendalls metod för uppskattning av robust standardavvikelse. Med följande formel anges den asymptotiska standardavvikelsen, dvs. den robusta uppskattningen av spridningen hos uppgifterna i fråga, varvid N är antalet observationer och IQR är kvartilavståndet, som omfattar exakt 50 % av elementen i en given sannolikhetsfördelning.

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

Kvartilavståndet erhålls genom beräkning av skillnaden mellan den 75:e och den 25:e percentilen.

$$\text{IQR} = 75\text{:e percentilen} - 25\text{:e percentilen}$$

Percentilen är det värde X_{pc} för vilket sannolikheten (P) att fördelningens värden är mindre än X_{pc} är mindre än eller lika med ett visst decimalvärde, samtidigt som sannolikheten (P) att fördelningens värden är större än eller lika med X_{pc} är större än eller lika med detta decimalvärde. Decimalvärdet anger vilken del av fördelningen det rör sig om. När det gäller medianen är detta värde lika med 50/100.

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

Percentilen är i praktiken det värde i fördelningen som motsvarar ett givet område som avgränsas av fördelningskurvan eller frekvenskurvan. Den 25:e percentilen utgör exempelvis det värde i fördelningen som motsvarar ett område lika med 0,25 eller 25/100.

Robust variationskoefficient %

CVr % är ett rent tal, dvs. det anger inte enheter utan utgör ett mått på den analyserade talseriens spridning. Denna koefficient är därför mycket användbar som ett mått på panelmedlemmarnas tillförlitlighet.

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

Konfidensintervall på 95 % kring medianvärdet

Konfidensintervall (KI) på 95 % (risken för fel av första slaget uppgår till 0,05 eller 5 %) utgör det intervall inom vilket medianvärdet skulle ligga, om det vore möjligt att upprepa försöket ett oändligt antal gånger. I praktiken anger konfidensintervallet hur stor försökets variabilitet är under rådande förhållanden, om man antar att försöket kan upprepas ett flertal gånger. I likhet med CVr % ger konfidensintervallet ett mått på hur tillförlitligt försöket är.

$$\text{KI (övre)} = Me + (c.S^*)$$

$$\text{KI (nedre)} = Me - (c.S^*)$$

Där c är lika med 1,96 för konfidensintervall på 0,95."