

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 640/2008**z dnia 4 lipca 2008 r.****zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 113 ust. 1 lit. a) i art. 121 lit. h), w powiązaniu z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 z dnia 11 lipca 1991 r. w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy ⁽²⁾ określa właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz odpowiednie metody ich oceny.
- (2) Zgodnie z art. 2 ust. 1 tiret dziesiąte rozporządzenia (EWG) nr 2568/91 ocena właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia przeprowadzana jest za pomocą metody opisanej w załączniku XII do wspomnianego rozporządzenia.
- (3) W listopadzie 2007 r. Międzynarodowa Rada ds. Oliwy z Oliwek (IOOC) przyjęła zrewidowaną metodę oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. W ramach rewizji metody zaktualizowano opis pozytywnych i negatywnych właściwości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, a także opis samej metody. Wprowadzono również zmiany w zakresie dopuszczalnego poziomu percepcji wad oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.
- (4) W zrewidowanej metodzie oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przyjętej przez Między-

narodową Radę ds. Oliwy z Oliwek, określono między innymi warunki nieobowiązkowego stosowania na etykietach niektórych terminów i wyrażeń odnoszących się do właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Należy ustalić, że kierownicy zespołu degustatorów mogą potwierdzać zgodność oliwy z definicjami dotyczącymi stosowania takich terminów i wyrażeń.

- (5) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 2568/91.
- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (EWG) nr 2568/91 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w tabeli znajdującej się w załączniku I, w kolumnie jedenastej („ocena organoleptyczna mediana błędów (Md)” liczbę „2,5” zastępuje się liczbą „3,5” w drugiej linii, w trzeciej linii i w przypisie 2;
- 2) załącznik XII zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 października 2008 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 lipca 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 510/2008 (Dz.U. L 149 z 7.6.2008, s. 61).

⁽²⁾ Dz.U. L 248 z 5.9.1991, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 702/2007 (Dz.U. L 161 z 22.6.2007, s. 11).

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK XII

METODA MIĘDZYNARODOWEJ RADY DS. OLIWY Z OLIVEK SŁUŻĄCA DO OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ OLIWY Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA**1. CEL I ZAKRES STOSOWANIA**

Niniejsza metoda opiera się na decyzji Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Olivek nr DEC-21/95-V/2007 z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie zrewidowanej metody oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Ma ona na celu określenie procedury oceny właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, w rozumieniu pkt 1 załącznika XVI do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, oraz ustanowienie metody jej ich klasyfikacji na podstawie wspomnianych właściwości. Metoda ta zawiera również wskazania w zakresie nieobowiązkowego umieszczania określonych informacji na etykietach.

Opisywaną metodę stosuje się jedynie do oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz jej klasyfikacji lub etykietowania, uwzględniając intensywność wad, oraz charakter owocowy i inne pozytywne cechy, określane przez grupę wybranych, przeszkolonych i sprawdzonych degustatorów tworzących zespół.

2. WYMAGANIA OGÓLNE

W odniesieniu do ogólnego słownictwa podstawowego, pomieszczenia, w którym odbywa się degustacja, szklanki do degustacji oliwy z oliwek i wszelkich innych kwestii związanych z niniejszą metodą zaleca się przestrzegać wytycznych przewidzianych przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Olivek, a w szczególności decyzji nr DEC-21/95-V/2007 z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie zrewidowanej metody oceny organoleptycznej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

3. SPECJALNE SŁOWNICTWO**3.1. Cechy pozytywne**

Owocowy: ogół doznań zapachowych, zależnych od odmiany oliwek, właściwych dla oliwy z oliwek uzyskanej z owoców zdrowych i świeżych, zielonych lub dojrzałych, odebranych bezpośrednio i/lub poprzez jamę nosowo-gardłową.

Cecha Owoc niedojrzały odnosi się do oliwy z oliwek, której zapach przypomina owoce niedojrzałe i jest charakterystyczny dla oliwy pochodzącej z owoców niedojrzałych.

Cecha Owoc dojrzały odnosi się do oliwy z oliwek, której zapach przypomina dojrzałe owoce i jest charakterystyczny dla oliwy pochodzącej z dojrzałych owoców.

Gorzki: podstawowy smak oliwy uzyskanej z oliwek zielonych lub będących na etapie dojrzewania, odebrany za pomocą brodawek okolonych układających się w tylnej części języka w kształt litery V.

Osty: wrażenie szczypania, cecha charakterystyczna dla oliwy wyprodukowanej na początku roku gospodarczego, w szczególności z oliwek jeszcze zielonych, dające się odczuć w całej jamie ustnej, a szczególnie w gardle.

3.2. Cechy negatywne

Zleżały/Osady: charakterystyczny zapach oliwy uzyskanej z oliwek ułożonych w stosach lub przechowywanych w takich warunkach, jakie panują w zaawansowanym stadium fermentacji beztlenowej, lub z oliwy uzyskanej ze zdekantowanych osadów – które również przeszły proces fermentacji beztlenowej – z kadzi i podziemnych zbiorników.

Stęchło-wilgotny: charakterystyczny zapach oliwy pozyskanej z oliwek zaatakowanych przez grzybice i drożdże na skutek przechowywania owoców przez szereg dni w wilgoci.

Winno-ocetowy/Kwaśno-cierpki: charakterystyczny zapach niektórych rodzajów oliwy przypominający wino lub ocet. Zapach ten jest głównie efektem procesu fermentacji tlenowej oliwek lub resztek pulpy z oliwek pozostałych w niedokładnie oczyszczonych włóknach, na skutek czego powstał kwas octowy, octan etylu i etanol.

Metaliczny: zapach przypominający metale. Jest charakterystyczny dla oliwy, która zbyt długo stykała się z powierzchniami z metalu w trakcie procesu rozdrabniania, ugniatania, tłoczenia lub magazynowania.

Zjękzaby: charakterystyczny zapach oliwy, która uległa intensywnemu samoutlenieniu.

Zapach gotowania lub spalenizny: zapach charakterystyczny dla rodzajów oliwy uzyskanej w wyniku przegrzania i/lub przedłużonego ogrzewania podczas ich wytwarzania, w szczególności podczas termougniatania masy, jeżeli proces ten jest prowadzony w niewłaściwych warunkach.

Zapach siana i drewna: charakterystyczny zapach niektórych rodzajów oliwy uzyskanych z oliwek wysuszonych.

Szorstki: charakterystyczne wrażenie niektórych rodzajów starszej oliwy, których degustacja daje w ustach uczucie gęstości i maziowatości.

Smary: zapach oliwy z oliwek przypominający ropę naftową, smar lub olej mineralny.

Woda pochodzenia roślinnego: charakterystyczny zapach, którego oliwa nabrała na skutek zbyt długiego kontaktu z wodami pochodzenia roślinnego, które przeszły proces fermentacji.

Solanka: charakterystyczny smak oliwy uzyskanej z oliwek konserwowanych w zalewie solnej.

Esparto: charakterystyczny zapach oliwy z oliwek tłoczonych w nowych włóknach esparto. Zapach ten może różnić się w zależności od tego, czy chodzi o włókna wykonane z esparto świeżego czy wysuszonego.

Ziemny: charakterystyczny smak oliwy pozyskanej z oliwek zebranych z ziemi, nią zabrudzonych i nieumytych.

Larwy muszki oliwnej: charakterystyczny zapach oliwy uzyskanej z oliwek, które zostały zaatakowane przez larwy muszki oliwnej (*Bactrocera Oleae*).

Ogórek: smak oliwy powstający w wyniku zbyt długiego przechowywania w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w szczególności w pojemnikach z blachy cynowanej, przypisywany powstawaniu 2,6 nonadienu.

Wilgotne drewno: charakterystyczny zapach oliwy pozyskanej z oliwek, które przemarzły na drzewie.

3.3. Nieobowiązkowa terminologia stosowana na etykietach

Na żądanie kierownik zespołu degustatorów może potwierdzić, że oceniana oliwa z oliwek jest zgodna z definicjami i przedziałami odpowiadającymi następującym wyrażeniom i przymiotnikom, w zależności od stopnia intensywności i percepcji cech oliwy:

- a) w odniesieniu do każdej pozytywnej cechy wymienionej w pkt 3.1 (*owocowy* – ewentualnie *owoc niedojrzały* lub *owoc dojrzały* – *ostry* i *gorzki*):
 - (i) termin »intensywny« można stosować, jeżeli mediana danej cechy jest wyższa niż 6;
 - (ii) termin »średni« można stosować, jeżeli mediana danej cechy zawiera się w przedziale od 3 do 6;
 - (iii) termin »lekki« można stosować, jeżeli mediana danej cechy jest niższa niż 3;
 - (iv) poszczególne cechy można stosować bez odniesienia do przymiotników wymienionych w ppkt (i), (ii) oraz (iii), jeżeli mediana danej cechy jest wyższa lub równa 3;
- b) termin »równoważony« można stosować w odniesieniu do oliwy, która nie wykazuje braku równowagi. Brak równowagi oznacza wrażenie zapachowo-smakowe i dotykowe w badaniu oliwy, w odniesieniu do którego mediana cechy *gorzki* i/lub mediana cechy *ostry* jest o dwa punkty wyższa od mediany cechy *owocowy*;
- c) wyrażenie »oliwa łagodna« można stosować do oliwy, w odniesieniu do której mediana cechy *gorzki* i mediana cechy *ostry* są niższe lub równe 2.

4. ZESPÓŁ DEGUSTATORÓW

Zespół degustatorów składa się z kierownika zespołu i ośmiu do dwunastu degustatorów.

Kierownik zespołu musi być starannie wyszkolony oraz być koneserem i wytrawnym ekspertem w zakresie różnych rodzajów oliwy. Kierownik jest odpowiedzialny za zespół, jego organizację i funkcjonowanie, za przygotowanie, oznaczenie kodowe i podanie próbek degustatorom, zbieranie danych i ich statystyczne przetwarzanie.

Kierownik zespołu ma za zadanie wybierać degustatorów, dbać o ich przeszkolenie i kontrolować sprawność, tak aby mieć pewność, że utrzymują oni odpowiedni poziom umiejętności.

Degustatorzy przeprowadzający kontrole właściwości organoleptycznych oliwy z oliwek powinni być wybrani i przeszkoleni na podstawie ich zdolności do rozróżniania podobnych próbek, zgodnie z wytycznymi Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek w sprawie selekcji, szkolenia i kontroli kwalifikowanych degustatorów oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Zespół degustatorów musi zobowiązać się do uczestniczenia w ocenach właściwości organoleptycznych organizowanych na szczeblu krajowym, wspólnotowym lub międzynarodowym, w celu przeprowadzania kontroli okresowych oraz harmonizacji kryteriów percepcji. Ponadto zespoły degustatorów zatwierdzone zgodnie z przepisami art. 4 ust. 1 niniejszego rozporządzenia muszą corocznie dostarczać zainteresowanemu państwu członkowskiemu wszelkich informacji dotyczących swojego składu oraz liczby ocen, które przeprowadziły jako zatwierdzone zespoły.

5. PROCEDURA OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ I KLASYFIKACJA

5.1. Korzystanie z formularza oceny przez degustatora

Model formularza oceny znajduje się w dodatku A do niniejszej metody.

Każdy degustator wchodzący w skład zespołu musi powąchać oliwę będącą przedmiotem badania, a następnie dokonać jej degustacji. Następnie musi zanotować na dziesięciocentymetrowej skali formularza intensywność wrażeń doznanych w odniesieniu do cech negatywnych i pozytywnych ⁽¹⁾. W przypadku percepcji cechy owocu niedojrzałego lub owocu dojrzałego degustator zaznacza odpowiednią rubrykę w formularzu.

Jeżeli doznane wrażenie odnosi się do cechy negatywnej niewystępującej w formularzu, powinno zostać odnotowane w rubryce »inne« przy użyciu terminów opisujących je z jak największą precyzją, wybranych spośród zdefiniowanych terminów.

5.2. Wykorzystanie danych przez kierownika zespołu degustatorów

Kierownik zespołu degustatorów musi zebrać formularze wypełnione przez każdego z degustatorów; musi skontrolować stopnie intensywności przypisane do różnych cech; w razie stwierdzenia anomalii kierownik zwraca się do degustatora z prośbą o wprowadzanie poprawek w jego formularzu oceny oraz, w razie potrzeby, o powtórzenie badania.

Kierownik zespołu degustatorów może wprowadzić dane dostarczone przez każdego z degustatorów do programu komputerowego zgodnego z metodą obliczania statystycznego mediany znajdującą się w dodatku B. Wprowadzenie danych dotyczących jednej próbki odbywa się przy pomocy matrycy składającej się z 10 kolumn odpowiadających 10 cechom sensorycznym i liczbie linijek »n« odpowiadającej liczbie »n« degustatorów.

Jeżeli co najmniej 50 % członków zespołu odbierze daną cechę negatywną i odnotuje ją w rubryce »inne«, mediana takiej wady zostanie obliczona, a oliwa odpowiednio sklasyfikowana.

Kierownik zespołu degustatorów może potwierdzić, że oceniana oliwa spełnia warunki określone w pkt 3.3.a w odniesieniu do terminów »niedojrzały« i »dojrzały« tylko wtedy, gdy co najmniej 50 % członków zespołu odnotuje percepcję cechy owocu niedojrzałego lub owocu dojrzałego.

W przypadku analiz przeprowadzonych w ramach kontroli zgodności przeprowadza się test. W przypadku analiz o sprzecznych wynikach kierownik zespołu musi wykonać analizę powtórnie. W przypadku analiz rozstrzygających ocenę należy wykonać trzy razy. W takim wypadku mediana cech zostanie obliczona na podstawie średniej median. Wszystkie analizy należy powtarzać w trakcie oddzielnych sesji.

5.3. Klasyfikacja oliwy

Oliwa klasyfikowana jest zgodnie z wymienionymi poniżej kategoriami, w zależności od mediany wad i mediany charakteru owocowego. Medianę wad określa się jako medianę wady odebranej z największą intensywnością. Mediana wad i mediana charakteru owocowego przedstawiane są z dokładnością do jednego miejsca po przecinku, a wartość określającą je odpornego współczynnika zmienności będzie musiała być niższa lub równa 20 %.

Klasyfikacji oliwy dokonuje się poprzez porównanie wartości mediany wad i mediany charakteru owocowego z przedstawionymi poniżej przedziałami odniesienia. Ponieważ przy ustalaniu poziomów przedziałów wzięto pod uwagę ewentualny błąd metody, uznaje się, iż poziomy te są ostateczne. Oprogramowanie pozwala na przedstawienie klasyfikacji w formie tabeli danych statystycznych lub w formie wykresu.

- a) Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia ekstra: mediana wad jest równa 0, a mediana charakteru owocowego jest wyższa niż 0;
- b) Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia: mediana wad jest wyższa niż 0 i niższa lub równa 3,5, a mediana charakteru owocowego jest wyższa niż 0;
- c) Oliwa z oliwek lampante: mediana wad jest wyższa niż 3,5; lub mediana wad jest niższa lub równa 3,5, a mediana charakteru owocowego jest równa 0.

5.4. Przypadki szczególne

Jeżeli mediana cechy pozytywnej innej niż charakter owocowy jest wyższa niż 5,0, kierownik zespołu degustatorów zaznacza to na świadectwie analizy oliwy z oliwek.

⁽¹⁾ Degustator może powstrzymać się od degustacji oliwy, jeśli bezpośrednio poprzez zapach stwierdzi występowanie niezmiernie intensywnej cechy negatywnej. Wówczas odnotowuje w formularzu zaistnienie tej okoliczności nadzwyczajnej.

Dodatek A

Formularz oceny oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

INTESYWNOSC PERCEPCJI WAD

Zleżały/osady | _____ →

Stęchło-wilgotno-ziemny | _____ →

Winno-octowy
Kwaśno-cierpki | _____ →

Metaliczny | _____ →

Zjelczały | _____ →

Inne (wymienić) | _____ →

INTESYWNOSC PERCEPCJI CECH POZYTYWNYCH

Owocowy | _____ →

Niedojrzały Dojrzały

Gorzki | _____ →

Ostry | _____ →

Nazwisko degustatora:

Kod próbki:

Data:

Uwagi:

Dodatek B

METODA OBLICZANIA MEDIANY I PRZEDZIAŁÓW UFNOŚCI

Mediana

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

Medianę określa się jako liczbę rzeczywistą X_m , scharakteryzowaną w ten sposób, że prawdopodobieństwo (P) przyjęcia przez zmienną losową o rozkładzie (X) wartości poniżej tej liczby (X_m) jest mniejsze lub równe 0,5 i jednocześnie prawdopodobieństwo (P) przyjęcia przez zmienną losową o rozkładzie (X) wartości mniejszej lub równej X_m jest równe lub większe niż 0,5. Inna definicja określa medianę jako 50. percentyl rozkładu zestawu liczb uszeregowanych w porządku rosnącym. Innymi słowy mediana określa wartość środkową w uporządkowanym ciągu liczb o nieparzystej ilości elementów lub wartość średnią dwóch wartości środkowych w uporządkowanym ciągu liczb o parzystej ilości elementów.

Odporne odchylenie standardowe

Aby uzyskać wiarygodne oszacowanie zmienności wokół mediany, należy zastosować metodę estymacji odpornego odchylenia standardowego Stuarta i Kendalla. Niżej wymieniona formuła wskazuje asymptotyczne odchylenie standardowe z próby, a więc odporne oszacowanie zmienności rozważanych danych, gdzie N jest liczbą obserwacji, a IQR przedziałem międzykwartylowym, który pokrywa dokładnie 50 % przypadków losowania z dowolnego rozkładu prawdopodobieństwa.

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

Przedział międzykwartylowy oblicza się jako wielkość różnicy pomiędzy 75. a 25. percentylem.

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

Percentyl to wartość X_{pc} określona w taki sposób, że prawdopodobieństwo (P) przyjęcia przez zmienną losową o rozkładzie (X) wartości poniżej X_{pc} jest nie większe niż określona setna część i jednocześnie prawdopodobieństwo (P) przyjęcia przez zmienną losową o rozkładzie (X) wartości niższej lub równej X_{pc} jest większe lub równe danej setnej części. Setna określa przyjętą ułamkową wartość prawdopodobieństwa. Dla mediany jest to 50/100.

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

W praktyce percentyl jest wartością rozkładu odpowiadającą określonej powierzchni pod wykresem rozkładu lub jego funkcji gęstości. Na przykład 25. percentyl reprezentuje wartość rozkładu odpowiadającą polu równemu 0,25 lub 25/100.

Odporny współczynnik zmienności

Odporny współczynnik zmienności jest wielkością niemianowaną, to znaczy bezwymiarową, wskazującą procentową zmienność ciągu analizowanych liczb. Dlatego jest wielkością bardzo użyteczną przy weryfikacji wiarygodności członków zespołu degustatorów.

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

Przedziały ufności na poziomie 95 % mediany

Przedziały ufności na poziomie 95 % (wartość błędu pierwszego rodzaju równa jest 0,05 lub 5 %) odpowiadają zakresowi, w którym wartość mediany mogłaby się zmieniać, gdyby było możliwe powtarzanie doświadczenia nieskończoną liczbę razy. W praktyce przedział oznacza zakres zmienności testu w wybranych warunkach operacyjnych, gdyby było możliwe powtarzanie testu wielokrotnie. Przedział ufności pomaga ocenić wiarygodność testu, tak jak w przypadku odpornego współczynnika zmienności.

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

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

Gdzie c, w przypadku przedziału ufności na poziomie 0,95, jest równe 1,96."