

## SPROSTOWANIA

**Sprostowanie do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1833 z dnia 12 października 2015 r. zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 266 z dnia 13 października 2015 r.)

1. Strona 45, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.2:

zamiast: „Ostry”,

powinno być: „Cierpki”.

2. Strona 46, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.3:

zamiast: „Cechy pozytywne (owocowy, gorzki i ostry):”,

powinno być: „Cechy pozytywne (owocowy, gorzki i cierpki):”.

3. Strona 46, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.3:

zamiast: „— określenie *średni* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy wynosi 3–6,”,

powinno być: „— określenie *umiarkowany* stosuje się, jeżeli mediana danej cechy wynosi 3–6,”.

4. Strona 46, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.3:

zamiast: „Owoc niedojrzały charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach niedojrzałych owoców, zależnych od odmiany oliwek i właściwych dla oliwy z oliwek uzyskanej z zielonych, zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio lub poprzez jamę nosowo-gardłową.”,

powinno być: „Owoc zielony charakterystyczny dla oliwy ogół doznań węchowych przypominających zapach zielonych owoców, zależnych od odmiany oliwek i właściwych dla oliwy z oliwek uzyskanej z zielonych, zdrowych i świeżych oliwek. Doznania te odbierane są bezpośrednio lub poprzez jamę nosowo-gardłową.”.

5. Strona 46, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.3:

zamiast: „Oliwa zrównowazona oliwa, która nie wykazuje braku równowagi, co oznacza wrażenie węchowosmakowe i dotykowe, w którym mediana goryczy lub ostrego smaku jest o dwa punkty wyższa od mediany owocowego smaku/zapachu.”,

powinno być: „Oliwa wyważona oliwa, która nie wykazuje braku równowagi, co oznacza wrażenie węchowosmakowe i dotykowe, w którym mediana goryczy lub cierpkości jest o dwa punkty wyższa od mediany owocowego smaku/zapachu.”.

6. Strona 46, załącznik V pkt 2 – załącznik XII pkt 3.3:

zamiast: „oliwa, w odniesieniu do której mediana goryczy i ostrego smaku”,

powinno być: „oliwa, w odniesieniu do której mediana goryczy i cierpkości”.

7. Strona 47, załącznik V pkt 6 – załącznik XII pkt 9.4:

*zamiast:* „Uwaga 1: jeżeli mediana cech dotyczących goryczy lub ostrego smaku jest wyższa niż 5,0, kierownik zespołu zaznacza to na świadectwie badania oliwy z oliwek.”,

*powinno być:* „Uwaga 1: jeżeli mediana cech dotyczących goryczy lub cierpkości jest wyższa niż 5,0, kierownik zespołu zaznacza to na świadectwie badania oliwy z oliwek.”.

8. Strona 48, załącznik V pkt 7 – załącznik XII rysunek 1 (Formularz oceny oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia) otrzymuje brzmienie:

„Rysunek 1

**FORMULARZ OCENY OLIVY Z OLIVEK Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA**

**Intensywność percepcji wad**

Zleżały/błotnisty osad

Stęchły/wilgotny/ziemisty

Winny/octowy

kwaśny/kwaskowy

Przemrożone oliwki

(wilgotne drewno)

Zjełczały

Pozostałe cechy negatywne:

Cecha:

Metaliczny  Zapach siana  Zapach robaczywych owoców  Szorstkie wrażenie

Smak solanki  Zapach gotowania lub spalenizny  Zapach wody pochodzenia roślinnego

Zapach ostnicy  Smak ogórka  Zapach smaru

**Intensywność percepcji cech pozytywnych**

Owocowy

Zielony

Dojrzały

Gorzki

Cierpki

Nazwisko degustatora:

Kod degustatora:

Kod próbki:

Data:

Podpis:

Uwagi:«.”.

\_\_\_\_\_