

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1348/2013 z dnia 16 grudnia 2013 r. zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyciżczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 338 z dnia 17 grudnia 2013 r.)

1. Strona 54, załącznik V – załącznik XII pkt 3.1 akapit trzeci zdanie pierwsze:

zamiast: „Winno-octowo-kwaśno-cierpki charakterystyczny smak lub zapach niektórych rodzajów oliwy przypominający wino lub ocet.”,

powinno być: „Winno-octowo-kwaśno-kwaskowy charakterystyczny smak lub zapach niektórych rodzajów oliwy przypominający wino lub ocet.”.

2. Strona 58, załącznik V – załącznik XII pkt 9.1.1 akapit trzeci:

zamiast: „Należy podkreślić, że istotne jest bardzo powolne rozprowadzenie dostatecznej ilości oliwy na tylnej części języka w kierunku podniebienia i jednocześnie koncentrowanie się na kolejności, w jakiej pojawiają się wrażenia goryczy i ostrego smaku. Jeżeli degustator nie postąpi w taki sposób, w przypadku niektórych rodzajów oliwy oba te bodźce smakowe mogą umknąć jego uwadze lub ostry smak może zagłuszyć gorycz.”,

powinno być: „Należy podkreślić, że istotne jest bardzo powolne rozprowadzenie dostatecznej ilości oliwy na tylnej części języka w kierunku podniebienia i jednocześnie koncentrowanie się na kolejności, w jakiej pojawiają się wrażenia goryczy i cierpkości. Jeżeli degustator nie postąpi w taki sposób, w przypadku niektórych rodzajów oliwy oba te bodźce smakowe mogą umknąć jego uwadze lub cierpkość może zagłuszyć gorycz.”.

3. Strona 58, załącznik V – załącznik XII pkt 9.1.1 akapit piąty:

zamiast: „Należy także uwzględnić wrażenie dotykowe związane z pikantnością. W tym celu zaleca się połknięcie oliwy.”,

powinno być: „Należy także uwzględnić wrażenie dotykowe związane z cierpkością. W tym celu zaleca się połknięcie oliwy.”.
