392R1683

30.6.92 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* Nr L 176/27

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1683/92

av den 29 juni 1992

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 Eurpeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning nr 136/66/EEG av den 22 september 1966 om den gemensamma organisationen av marknaden för oljor och fetter(1), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 356/92(2), särskilt artikel 35a i denna, och

med beaktande av följande:

I kommissionens förordning (EEG) nr 2568/91(3), ändrad genom förordning (EEG) nr 1429/92(4), definieras de organoleptiska egenskaperna hos jungfruolja och metoden för bedömning av dessa egenskaper.

För att göra det lättare att använda denna metod på rätt sätt är vissa anpassningar av bestämmelserna i den förordningen och i bilaga 12 till den förordningen nödvändiga mot bakgrund av de erfarenheter som gjorts och nyligen fattade beslut av Internationella olivoljerådet inom detta område.

För att göra det lättare för handeln att vidta nödvändiga åtgärder för att anpassa sig till definitionerna av olivoljor vad gäller deras organoleptiska egenskaper, bör det i enlighet med Internationella olivoljerådets beslut finnas en tolerans vid bedömningen av vissa typer av jungfruolja under en begränsad tid.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för oljor och fetter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

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

1. I artikel 2.2 första stycket skall orden "en analytiker och om så är tillämpligt med hjälp av en specialist", ersättas med "en analytiker som är specialicerad på sensorisk analys eller som bistås av specialister".

2. I bilaga 12 skall punkt 4 ersättas med följande:

4. SPECIELL TERMINOLOGI FÖR OLIVOLJA

4.1. Behagliga förnimmelser som framkallas av olivoljans egenskaper och kvalitetsegenskaper.

Fruktig: arom som påminner både om lukten och smaken hos frisk, färsk frukt plockad då den är perfekt mogen.

Moget fruktig: arom hos olivolja som erhållits från mogna frukter vilken vanligen har en något fadd doft och söt smak.

Grönt fruktig: arom hos olja som erhållits från frukter som fortfarande är omogna.

(1) EGT nr 172, 30.9.1966, s. 3025/66.
(2) EGT nr L 39, 15.2.1992, s. 1.
(3) EGT nr L 248, 5.9.1991, s. 1.
(4) EGT nr L 150, 2.6.1992, s. 17.

4.2. Förnimmelser som i varierande grad kan vara behagliga, beroende på med vilken styrka de förnimms och som inte kan anses vara brister trots att de påverkar oljans fruktighet i stort:

Äpple: arom av olivolja som påminner om denna frukt.

Söt: behaglig smak, inte exakt som socker, men som förekommer i olja i vilken bittra, kärva och fräna egenskaper inte dominerar.

Gräs: karakteristisk arom hos vissa oljor som påminner om nyslaget gräs.

Gröna blad (bitter): arom hos olja som erhållits från extremt gröna oliver eller oliver som har blivit krossade tillsammans med löv och kvistar.

Bitter: karakteristisk smak hos oljor som erhållits från gröna oliver eller oliver som håller på att ändra färg. Smaken kan vara mer eller mindre tilltalande, beroende på intensiteten.

Sträv: typisk förnimmelse hos vissa oljor som när de provas ger en känsla av strävhet i munnen.

Skarp: skarp stickande smakförnimmelse, karakteristisk för oljor som framställs i början av skördeåret, framför allt av oliver som fortfarande är omogna. Denna framkallas genom fenolhaltiga ämnens inverkan på trigenimusnervens ändar som är spridda över hela munhålan.

Mandel: denna smak kan uppträda i två former, den form som är typisk för färska mandlar och den form som är speciell för torkade, friska mandlar och som kan förväxlas med en begynnande härsken smak. En utpräglad smak uppfattas som en eftersmak när oljan förblir i kontakt med tungan och gommen. Förbinds med söta oljor som har en fadd doft.

Svag eller fadd: arom hos olivolja vars organoleptiska egenskaper är mycket svaga beroende på förlust av de aromatiska komponenterna.

Hö: karakteristisk arom av vissa oljor som påminner om mer eller mindre torkat gräs.

4.3. Förnimmelser som alltid är obehagliga även om deras intensitet nätt och jämnt kan uppfattas och som skall anses vara organoleptiska brister:

Esparto: karakteristisk arom hos olja som erhållits av oliver som pressats i nya mattor av espartogräs. Aromen kan vara olika, beroende på om mattorna är tillverkade av färskt eller torkat espartogräs.

Jordig: karakteristisk arom hos olja som erhållits av oliver som har insamlats med jord eller gyttja på oliverna och inte tvättats. Denna arom kan ibland åtföljas av en unken, fuktig lukt.

Gammal: karakteristisk arom hos olja som har förvarats för länge i lagringsbehållare. Kan också förekomma hos oljor som har varit förpackade under för lång tid.

Larvsmak: karakteristisk arom hos olja som erhållits av oliver som har varit utsatta för kraftiga angrepp av larver av oljeflugan *(Dacus oleae).*

Metallisk: arom som påminner om metall. Karakteristisk för oljor som under olämpliga förhållanden har varit i långvarig kontakt med födoämnen eller metalliska ytor under krossning, blandning, pressning eller lagring.

Unken-fuktig: karakteristisk arom hos oljor som erhållits från frukter, i vilka stora mängder av svampar och jäsämnen har utvecklats beroende på att de lagrats under fuktiga förhållanden i flera dagar.

Härsken: karakteristisk arom som är vanlig hos alla oljor och fetter som har genomgått en oxidationsprocess som orsakats av förlängd kontakt med luft. Denna arom är obehaglig och kan inte åtgärdas.

"Atrojado" (mögelaktig): karakteristisk arom hos olja som erhållits av oliver som förvarats i högar och som har nått ett framskridet stadium av jäsning.

Saltlake: arom av olja som utvunnits från oliver som har varit konserverade i saltlösningar.

Pressrester: karakteristisk arom som påminner om aromen hos pressrester av oliver.

Tvålig: en arom som skapar en lukt- och smaksensation som påminner om den som framkallas av grönsåpa.

Grönsaksvatten: karakteristisk arom som olja fått till följd av dålig dekantering och långvarig kontakt med grönsaksvatten.

Vinaktig-vinägeraktig: karakteristisk arom hos vissa oljor som påminner om vin eller vinäger. Beror huvudsakligen på att ättiksyra, etylacetat och etanol bildats i större mängder än vanligt i olivoljans arom.

Gurka: arom som uppstår när en olja är hermetiskt förpackad under allför lång tid, särskilt i bleckbehållare, och som anses bero på att 2,6 nonadienal bildats.

Upphettad eller bränd: karakteristisk arom hos oljor som orsakas av allför kraftig eller långvarig upphettning under bearbetningen, i synnerhet när massan blandas termiskt om detta sker under olämpliga förhållanden.

Grumligt sediment: karakteristisk arom hos olja som återvunnits ur dekanterat sediment i fat eller underjordiska tankar.

Pressmatta: karakteristisk arom hos olja som erhållits från oliver som har pressats i smutsiga pressmattor, i vilka jästa pressrester har lämnats kvar.

Fet: arom av olivolja som utvunnits i en fabrik där rester av petroleum, fett eller mineralolja inte har avlägsnats på rätt sätt från maskinerna.

Rå: karakteristisk förnimmelse hos vissa oljor som när de provsmakas ger en tjock, degliknande förnimmelse i munnen."

3. I punkt 10.2 sista stycket i bilaga 12 skall andra meningen ersättas med följande:

"För detta ändamål skall panelens kontrollant fram till den 31 oktober 1993 tillämpa en tolerans på + 0,5 om den genomsnittliga bedömningen inte är lägre än 5 poäng. I analysrapporten skall han ange enbart den kategori som provet klassificeras i. Om analyserna genomförs enligt första stycket i artikel 2. 2 i denna förordning, skall analytikern tillämpa samma förfarande för bestämmande av kategorien."

4. I bilaga 12 skall figur 2 i punkt 10 ersättas med figuren i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

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

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

Utfärdad i Bryssel den 29 juni 1992.

På kommissionens vägnar

Ray MAC SHARRY

Ledamot av kommissionen

BILAGA

"Figur 2

Jungfruolja

Profilblankett
Anteckningar om lukt, smak, känsel

	Förnimmelse(1)					
	0	1	2	3	4	5
Fruktig oliv (mogen och grön)(2)						
Äpple						
Annan mogen frukt						
Grön (löv, gräs)						
Bitter						
Skarp						
Söt						
Andra tillåtna egenskaper (Specificera)						
.....						
Sur/vinaktig/vinägersmak/syra(2)						
Rå						
Metallisk						
Unken - fuktig(2)						
Gyttjigt sediment						
Mögelaktig ("Atrojado")						
Härsken						
Andra icke tillåtna egenskaper (Specificera)						
.....						

(1) Förnimmelse
0. = ej förnimbar(3)
1. = knappt förnimbar
2. = lätt
3. = genomsnittlig
4. = stor
5. = extrem

(2) Stryk det som ej är tillämpligt.

(3) Frånvaro av sensorisk förnimmelse skall markeras med ett kryss i motsvarande ruta.

Graderingstabell

Felaktigheter	Egenskaper	Sammanfattande betyg (poäng)
Inga	Olivfruktig Olivfruktig och fruktighet av andra färska frukter	9 8 7
Knappt förrnimbar	Svag fruktighet av någon typ	6
Lätt förnimbar	Ganska bristfällig fruktighet, oregelbundna lukter och smak	5
Förnimbar med genomsnittlig styrka	Klart bristfällig, obehaglig lukt och smak	4
Förnimbar med extrem stryka	Helt otillåtna lukter och smaker för konsumtion	3 2 1

Anmärkningar: .....

.....

Provarens namn: .....

.....

Provets märkning: .....

Datum: ....."