

## A BIZOTTSÁG 640/2008/EK RENDELETE

(2008. július 4.)

## az olívaolaj és az olívamarádék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló 2568/91/EGK rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre (az egységes közös piacszerzésről szóló rendelet) <sup>(1)</sup> és különösen annak 113. cikke (1) bekezdése a) pontjára és 121. cikke h) pontjára, összefüggésben 4. cikkével,

mivel:

- (1) Az olívaolaj és az olívamarádék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló, 1991. július 11-i 2568/91/EGK bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> meghatározza az olívaolaj és az olívamarádék-olaj kémiai és érzékszervi jellemzőit, és módszereket ír elő az említett jellemzők elemzésére.
- (2) A 2568/91/EGK rendelet 2. cikke (1) bekezdése tizedik francia bekezdésének megfelelően a szűz olívaolaj érzékszervekkel meghatározható tulajdonságainak értékelése az említett rendelet XII. mellékletében leírt módszer szerint történik.
- (3) A Nemzetközi Olívaolaj-tanács 2007 novemberében elfogadta a szűz olívaolajok érzékszervi értékelésére szolgáló módszer módosítását. A módosítás aktualizálja a szűz olívaolaj pozitív és negatív tulajdonságainak és a módszernek a leírását. A módosítás tartalmazza a szűz olívaolaj hibáinak érzékelésére szolgáló legmagasabb küszöbértéket is.

- (4) A szűz olívaolajok érzékszervi értékelésének módosított módszerében a Nemzetközi Olívaolaj-tanács emellett meghatározza a szűz olívaolajok érzékszervi jellemzőire vonatkozó bizonyos szakszavaknak és kifejezéseknek a címkézésben történő fakultatív használatára vonatkozó feltételeket. Helyénvaló az értékelő csoport mindenkori elnökét feljogosítani annak tanúsítására, hogy az olívaolajok megfelelnek az említett szakszavak és kifejezések használatára vonatkozó meghatározásoknak.
- (5) Ezért a 2568/91/EGK rendeletet ennek megfelelően módosítani kell.
- (6) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

## 1. cikk

A 2568/91/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. az I. mellékletben szereplő táblázat 11. oszlopának („Organoleptikus értékelésnél Hibamedién [Md]”) második és harmadik sorában, valamint a 2. lábjegyzetben a „2,5” érték helyébe a „3,5” érték lép;
2. a XII. melléklet helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

## 2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2008. október 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2008. július 4-én.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja

<sup>(1)</sup> HL L 299., 2007.11.16., 1. o. A legutóbb a 510/2008/EK bizottsági rendelettel (HL L 149., 2008.6.7., 61. o.) módosított rendelet.

<sup>(2)</sup> HL L 248., 1991.9.5., 1. o. A legutóbb az 702/2007/EK rendelettel (HL L 161., 2007.6.22., 11. o.) módosított rendelet.

## MELLÉKLET

## „XII. MELLÉKLET

**A NEMZETKÖZI OLÍVAOLAJ-TANÁCSNAK A SZŰZ OLÍVAOLAJOK ÉRZÉKSZERVI ÉRTÉKELÉSÉRE SZOLGÁLÓ MÓDSZERE****1. TÁRGY ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET**

Ez a módszer a Nemzetközi Olívaolaj-tanácsnak a szűz olívaolaj érzékszervi értékelésére alkalmazott módszerét módosító 2007. november 16-i, DEC-21/95-V/2007 számú határozatán alapszik. A módszer célja, hogy megállapítsa az 1234/2007/EK rendelet XVI. mellékletének 1. pontja szerinti szűz olívaolaj érzékszervi jellemzőinek értékelési eljárását, és létrehozza az e jellemzők alapján történő osztályozásukra szolgáló módszert. A módszer a fakultatív címkézésre vonatkozó útmutatást is tartalmaz.

Az ismertetett módszer csak a szűz olívaolajokra alkalmazandó, valamint azok osztályozására vagy címkézésére az érzékelt hibák intenzitása, a gyümölcsösség és az egyéb pozitív tulajdonságok szerint, egy válogatott, képzett és vizsgáztatott kóstolókból álló, értékelő bizottságként működő csoport által meghatározott módon.

**2. ÁLTALÁNOS RÉSZ**

Az általános alapszókészlet, a vizsgálóterem, az olajkóstoló pohár és az e módszerrel kapcsolatos egyéb kérdések vonatkozásában ajánlatos a Nemzetközi Olívaolaj-tanács előírásait követni, különösen annak a szűz olívaolaj érzékszervi értékelésére alkalmazott módszerét módosító, 2007. november 16-i, DEC-21/95-V/2007 számú határozatát.

**3. SZAKKIFEJEZÉSEK****3.1. Pozitív tulajdonságok**

**Gyümölcsös:** az olajra jellemző mindazon – olajbogyófajta szerint változó – szagérzetek, amelyek az egészséges és friss, zöld vagy érett gyümölcs közvetlen vagy retronazális úton való szaglásából származnak.

A **gyümölcsös** tulajdonság a **zöld** minősítést akkor kapja meg, ha az érzékszervi érzetek a zöld gyümölcsöt idézik fel, ami a zöld olajbogyóból származó olaj jellemzője.

A **gyümölcsös** tulajdonság az **érett** minősítést akkor kapja meg, ha az érzékszervi érzetek az érett gyümölcsöt idézik fel, ami az érett zöld olajbogyóból származó olaj jellemzője.

**Keserű:** a zöld vagy az érési folyamat kezdetén lévő olajbogyóból nyert olívaolaj jellegzetes alapíze, amelyet a nyelven V alakban elhelyezkedő kehelyformájú ízlelőbimbók érzékelnek.

**Csípős:** az egész szájüregben, de különösen a torokban érzékelhető kaparó érzés, amely elsősorban a még zöld olívabogyóból, a gazdasági év elején termelt olaj sajátosságáa.

**3.2. Negatív tulajdonságok**

**Dohos/seprős:** az olyan olajbogyókból sajtolt olaj jellegzetes zamata, amelyek az egymásra halmozás, illetve a tárolási körülmények miatt a légmentes erjedés előrehaladott állapotában vannak, vagy olyan olajé, amely az olajtároló medencékben és kádakban a légmentes erjedés folyamatában lévő fejtési „üledékkel” érintkezett.

**Penészes–nedves:** a több napon keresztül nedves helyen történt tárolás következtében, a penész és élesztőgombák által megtámadott olajbogyóból nyert olaj jellegzetes zamata.

**Boros–ecetes/Savanyú–fanyar:** némely olajnak a borra vagy ecetre emlékeztető jellegzetes zamata. Ez a zamat alapvetően az olajbogyóknak, illetve a nem megfelelően lemosott sajtolószítán maradt olajbogyó-pépnek a levegőn való erjedési folyamatából származik, amelynek eredményeként ecetsav, etil-acetát és etanol képződik.

**Fémes:** fémekre emlékeztető zamat. Az olyan olaj jellegzetessége, amely a zúzás, a keverés, a sajtolás vagy a tárolás során hosszabb ideig fémfelületekkel érintkezett.

**Avas:** olyan olajok zamata, amelyek intenzív oxidációs folyamaton mentek keresztül.

**Sült vagy égett:** olyan olajok jellegzetes zamata, amelyek előállításuk során – és különösen az olajbogyópép termikus keverése alatt – túlzott mértékben és/vagy túl hosszú ideig lettek felmelegítve, ha ez nem megfelelő hőmérsékleti körülmények között történt.

**Szénás–fás:** a kiszáradt olajbogyóból kinyert bizonyos olajok jellegzetes zamata.

Nyers: sűrű, kásás érintési érzet a szájban, amelyet bizonyos régi olajok keltenek.

Kenőzsíros: a gázolajra, gépszírra vagy ásványi olajra emlékeztető zamata.

Vizes: erjedt növényi nedvekkel hosszabb ideig érintkezésben maradt olajok által szerzett zamata.

Sós: a sós páclében tartósított olajbogyóból nyert olajok jellegzetes zamata.

Eszpartó: új, eszpartófű-szítán átsajtolt olajbogyóból előállított olaj jellegzetes zamata. A zamata változhat attól függően, hogy a sajtolószitát zöld vagy száraz eszpartófűből készítették-e.

Földes: a földdel vagy sárral együtt fölszedett, meg nem mosott olajbogyóból előállított olaj zamata.

Férges: az olajbogyó-fűrőlégy (*Bactrocera Oleae*) lárváitól erősen megtámadott olivabogyóból származó olaj zamata.

Uborkás: a hermetikusan lezárt állapotban, például bádogtartályban túl hosszú ideig tartott olaj jellegzetes zamata, amely a 2,6-nonadienol képződésének tulajdonítható.

Nedves fás: az olajfán fagyásnak kitett olajbogyókból kivont olajok jellegzetes zamata.

### 3.3. A címkézésnél alkalmazható fakultatív kifejezések

Kérelemre az értékelő csoport elnöke tanúsíthatja, hogy az értékelt olajok a tulajdonságok érzékelhetősége és intenzitása szerint kielégítik a következő kifejezéseknek és jelzőknek megfelelő meghatározásokat és fokozatokat:

- a) a 3.1. pontban említett összes pozitív tulajdonság vonatkozásában (gyümölcsös, amely adott esetben a zöld, érett, csípős és keserű jelzőkkel egészül ki):
  - i. az »erős« kifejezés akkor használható, ha az érintett tulajdonság mediánja 6-nál nagyobb;
  - ii. a »közepes« kifejezés akkor használható, ha az érintett tulajdonság mediánja 3 és 6 között van;
  - iii. az »enyhe« kifejezés akkor használható, ha az érintett tulajdonság mediánja 3-nál kisebb;
  - iv. az érintett tulajdonságok alkalmazhatók az i., ii. és iii. pontban említett jelzők nélkül, ha az érintett tulajdonság mediánja 3 vagy annál nagyobb;
- b) a »kiegyensúlyozott« kifejezés olyan olajra alkalmazható, amely nem kiegyensúlyozatlan. Kiegyensúlyozatlanságon azt a szaglási-ízlelési és érintési érzetet kell érteni, amikor a keserű és/vagy csípős tulajdonság mediánja két ponttal a gyümölcsös tulajdonság mediánja fölött van;
- c) az »édes olaj« kifejezés olyan olaj esetében alkalmazható, amelynél a keserű és a csípős tulajdonság mediánja 2 vagy annál kisebb.

## 4. KÓSTOLÓI CSOPORT

A kóstolói csoport egy elnökből, valamint nyolc-tizenkét kóstolóból áll.

A csoport elnökének alapos szakképzettséggel kell rendelkeznie, és a különféle típusú olívaolajok ismerőjének és tapasztalt szakértőjének kell lennie. Az elnök felel a csoportért, a csoport szervezéséért és működéséért, a mintáknak az előkészítéséért, megjelöléséért és a kóstolók elé kerüléséért, valamint az adatok összegyűjtéséért és statisztikai kezelésükért.

A csoport elnöke kiválasztja a kóstolókat, felügyeli képzésüket és – képességük megfelelő szinten tartása érdekében – ellenőrzi teljesítményüket.

Az olívaolaj érzékszervi ellenőrzését végző kóstolókat a hasonló minták között való különbségtételi képességük szerint kell kiválasztani és képezni, a Nemzetközi Olívaolaj-tanács által a szűz olívaolaj képzett kóstolóinak kiválasztásáról, képzéséről és ellenőrzéséről kiadott iránymutatás szerint.

A csoportok az érzékelési kritériumok rendszeres ellenőrzése és harmonizálása érdekében kötelesek a tagállami, közösségi és nemzetközi szinten előírt érzékszervi értékelésekben részt venni. Ezenkívül az e rendelet 4. cikkének (1) bekezdésében foglalt rendelkezéseknek megfelelően engedélyezett csoportok kötelesek az érintett tagállamnak évente teljes körű tájékoztatást nyújtani összetételükről és feljogosított csoportként végrehajtott értékeléseik számáról.

## 5. AZ ÉRZÉKSZERVI ÉRTÉKELÉS ÉS AZ OSZTÁLYOZÁS ELJÁRÁSA

### 5.1. Hogyan használja a kóstoló az értékelőlapot

A kóstoló által használandó értékelőlap e módszer A. függelékében található.

A csoportban részt vevő minden kóstolónak meg kell szagolnia, majd meg kell kóstolnia a megvizsgálandó olajat. Ezt követően a rendelkezésére álló értékelőlap 10 cm-es skáláján be kell jelölnie, hogy mekkora intenzitással érzékeli az egyes negatív és pozitív tulajdonságokat <sup>(1)</sup>. Ha a gyümölcsös tulajdonság zöld vagy érett jellegét érzékeli, a kóstoló az értékelőlapon bejelöli a megfelelő rovatot.

Abban az esetben, ha az értékelőlapon fel nem tüntetett negatív tulajdonságokat érzékelt, azokat – a meghatározással ellátott kifejezések közül a legpontosabban körülíró kifejezést, illetve kifejezéseket alkalmazva – feljegyzi az »egyéb« rovatba.

### 5.2. Hogyan dolgozza fel az értékelő csoport elnöke az adatokat

Az értékelő csoport elnöke összegyűjti az egyes kóstolók által kitöltött értékelőlapokat; ellenőrzi a különféle tulajdonságokhoz rendelt intenzitási fokozatokat; ha úgy véli, hogy rendellenességet észlel, felkéri a kóstolót az értékelőlap felülvizsgálatára, és – szükség esetén – a vizsgálat megismétlésére.

Az értékelő csoport elnöke beviheti az egyes kóstolók által megállapított adatokat a medián statisztikai kiszámításának a B. függelékben található módszerét alkalmazó számítógépes programba. Az egy mintára vonatkozó adatok feldolgozása egy mátrix segítségével történik, amely a 9 érzéki tulajdonságnak megfelelő 9 oszlopból és a csoport n számú kóstolójának megfelelő n számú sorból áll.

Ha egy, az értékelő csoportnak legalább 50 %-a által érzékelt tulajdonság az »egyéb« rovatba tartozik, ki kell számítani e hiba mediánját, és az olajat ennek megfelelően kell osztályozni.

A csoport elnöke csak akkor tanúsíthatja, hogy az értékelt olaj a »zöld« és »érett« minősítést illetően megfelel a 3.3. pont a) alpontjában említett feltételeknek, ha a csoport legalább 50 %-a jelezte, hogy érzékelt egy gyümölcsös tulajdonság zöld és érett jellegét.

A megfeleléségi ellenőrzések keretében végzett elemzések esetében egy próbát végeznek. Egymásnak ellentmondó elemzések esetén a csoport elnökének gondoskodnia kell arról, hogy a vizsgálatot kétszer végezzék el. Érvénytelen elemzések esetén az értékelést háromszor kell elvégezni. Ezekben az esetekben a tulajdonságok mediánját a mediánok átlaga alapján számolják ki. Az elemzések megismétlését minden esetben külön vizsgálat során kell elvégezni.

### 5.3. Az olajok osztályozása

Az olajat a hibák és a gyümölcsös tulajdonság mediánjának függvényében az alábbi osztályokba sorolják be. A hibamediánt a legnagyobb intenzitással észlelt hiba mediánja határozza meg. A hibamediánt és gyümölcsösség mediánját egyetlen tizedes számjegy fejezi ki, és az azokat meghatározó, nagy jósfokú variációs együttható értéke 20 %-nál kisebb vagy azzal egyenlő.

Az olaj osztályozása a hibák és a gyümölcsösség medián értékeinek az alább bemutatott referenciaintervallumokkal való összehasonlítása alapján történik. Ezen intervallumok határai a módszer hibájának figyelembevételével lettek megállapítva, ezért abszolút értékeknek tekinthetők. A számítógépes programok táblázatba foglalt statisztikai adatok, illetve grafikus ábrázolás útján lehetővé teszik az osztályozás vizuális megjelenítését.

- Extra szűz olívaolaj*: a hibamedián nullával egyenlő, és a gyümölcsösség mediánja nullánál nagyobb.
- Szűz olívaolaj*: a hibamedián nullánál nagyobb, de 3,5-nél kisebb vagy azzal egyenlő, és a gyümölcsösség mediánja nullánál nagyobb.
- Lampante olívaolaj*: a hibamedián 3,5-nél nagyobb, vagy a hibamedián 3,5-nél kisebb vagy azzal egyenlő, és a gyümölcsösség mediánja nullával egyenlő.

### 5.4. Sajátos esetek

Ha a gyümölcsösségen kívüli egyéb pozitív tulajdonság mediánja meghaladja az 5,0-öt, a csoport elnöke ezt bejegyzi az olaj vizsgálati jegyzőkönyvébe.

<sup>(1)</sup> A kóstolónak nem kell megkóstolnia az olajat, ha azt közvetlenül megszagolva valamely negatív tulajdonságot különösen intenzíven érzékel. Ilyen esetben e kivételes körülményt feljegyzi az értékelő lapra.

## A. függelék

## A szűz olívaolaj értékelőlapja

## A HIBÁK ÉRZÉKELÉSÉNEK INTENZITÁSA

Dohos/seprős	_____ →
Penészes – nedves-földes	_____ →
Boros – ecetes – Savanyú-fanyar	_____ →
Fémes	_____ →
Avas	_____ →
Egyéb (éspedig)	_____ →

## A POZITÍV TULAJDONSÁGOK ÉRZÉKELÉSI INTENZITÁSA

Gyümölcsös	_____ →
Zöld <input type="checkbox"/>	Érett <input type="checkbox"/>
Keserű	_____ →
Csípős	_____ →

**A kóstoló neve:**

**A minta kódja:**

**Dátum:**

**Megjegyzések:**

\_\_\_\_\_

## B. függelék

## A MEDIÁN ÉS A KONFIDENCIAINTERVALLUMOK KISZÁMÍTÁSÁRA HASZNÁLT MÓDSZER

**Medián**

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

A medián az az  $X_m$  valószínű szám, amelyre egyszerre igaz, hogy az eloszlás értékei 0,5 vagy annál kisebb valószínűséggel (P) kisebbek ennél a számmal ( $X_m$ ), és hogy az eloszlás értékei 0,5 vagy annál nagyobb valószínűséggel (P) kisebbek vagy egyenlők ezzel a számmal ( $X_m$ ). Egy másik meghatározás szerint a medián a növekvő sorozatba rendezett számok 50. centilisének felel meg. Egyszerűbben kifejezve, a medián a páratlan számú sorrendbe rendezett sorozat középső értéke, vagy a páros számú sorrendbe rendezett sorozat két középső értékének átlaga.

**Nagy jósfokú szórás**

A medián körüli szóródás megbízható becslése érdekében a Stuart és Kendall szerinti nagy jósfokú szórás becslésére vonatkozó módszert kell alkalmazni. A következő képlet az aszimptotikus szórásat fejezi ki, azaz a megfigyelt adatok medián körüli szóródásának olyan, nagy jósfokú becslését, ahol N a megfigyelések száma, az IQR az interkvartilis terjedelem, és amely a valószínű eloszlás eseteinek pontosan 50 %-át foglalja magában.

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

Az interkvartilis terjedelem kiszámításához meg kell határozni a 75. és a 25. centilis közötti eltérés nagyságát.

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

A centilis az az  $X_{pc}$  érték, amelyre egyszerre igaz, hogy eloszlási értékei egy meghatározott századrésznek megfelelő vagy annál kisebb valószínűséggel (P) kisebbek  $X_{pc}$ -nél, és hogy eloszlási értékei egy meghatározott századrésznek megfelelő vagy annál nagyobb valószínűséggel (P) kisebbek vagy egyenlők mint  $X_{pc}$ . A századrész az eloszlás kiválasztott hányadát fejezi ki. A medián esetében ez 50/100-dal egyenlő.

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

A gyakorlatban a centilis az az eloszlási érték, amely egy, az eloszlási vagy sűrűségi görbe által behatárolt meghatározott területnek felel meg. Például a 25. centilis azt az elosztási értéket jelenti, amely megfelel egy 0,25 vagy 25/100 nagyságú területnek.

**Nagy jósfokú variációs együttható %-ban kifejezve**

A  $VE_j\%$  egy olyan tiszta, azaz mértékegység nélküli szám, amely a vizsgált számok sorozatának szóródási százalékát jelöli. Ez az együttható ezért igen alkalmas a csoporttagok megbízhatóságának ellenőrzésére.

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

**A medián 95 %-os konfidenciaintervalluma**

A 95 %-os konfidenciaintervallum (az elsőfajú hiba értéke 0,05, azaz 5 %) azt az értéktartományt jelenti, amelynek értékeit – feltételezve, hogy a vizsgálatot végtelen sokszor meg lehet ismételni – a medián felveheti. A gyakorlatban az említett intervallum a vizsgálatok szóródási tartományát adja meg az elfogadott működési körülmények között, feltételezve, hogy a vizsgálatokat többször el lehet végezni. Az intervallum, éppúgy, mint a  $VE_j\%$ , segít a vizsgálatok megbízhatóságának értékelésében.

$$KI_{\text{felső}} = Me + (c \cdot S^*)$$

$$KI_{\text{alsó}} = Me - (c \cdot S^*)$$

Ahol a c értéke 95 %-os konfidenciaintervallum esetén 1,96-tal egyenlő.