

VERORDNUNG (EG) Nr. 640/2008 DER KOMMISSION

vom 4. Juli 2008

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 113 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 121 Buchstabe h in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung ⁽²⁾ sind die chemischen und organoleptischen Merkmale von Olivenöl und Oliventresteröl sowie die Verfahren zur Bestimmung dieser Merkmale festgelegt.
- (2) Gemäß Artikel 2 Absatz 1 zehnter Gedankenstrich der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 erfolgt die Bestimmung der organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle nach dem Verfahren des Anhangs XII derselben Verordnung.
- (3) Der Internationale Olivenölrat (IOR) hat im November 2007 ein überarbeitetes Verfahren zur Bewertung der organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle angenommen. Bei dieser Überarbeitung wurden die Beschreibungen der positiven und negativen Attribute von nativen Olivenölen sowie die Beschreibung des Verfahrens aktualisiert. Außerdem wurde die Obergrenze für die Wahrnehmung der Mängel in nativem Olivenöl geändert.

- (4) Das überarbeitete Verfahren des IOR zur Bewertung der organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle spezifiziert darüber hinaus die Bedingungen, unter denen bestimmte Begriffe und Ausdrücke, die die organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle betreffen, bei der Etikettierung fakultativ verwendet werden können. Es ist vorzusehen, dass die Prüfungsleiter die Konformität der Öle mit den für die Verwendung dieser Begriffe und Ausdrücke geltenden Definitionen bescheinigen können.
- (5) Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 ist entsprechend zu ändern.
- (6) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses der gemeinsamen Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird wie folgt geändert:

1. In der Tabelle von Anhang I wird in der elften Spalte („sensorische Prüfung Fehlermedian (Md)“) in der zweiten und in der dritten Zeile sowie in Fußnote 2 die Ziffer „2,5“ durch die Ziffer „3,5“ ersetzt.
2. Anhang XII erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Oktober 2008.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. Juli 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 510/2008 der Kommission (ABl. L 149 vom 7.6.2008, S. 61).

⁽²⁾ ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 702/2007 (ABl. L 161 vom 22.6.2007, S. 11).

ANHANG

„ANHANG XII

VERFAHREN DES INTERNATIONALEN OLIVENÖLRATES FÜR DIE ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG VON NATIVEN OLIVENÖLEN**1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH**

Diese Verfahrensvorschrift basiert auf dem Beschluss Nr. DEC-21/95-V/2007 des Internationalen Olivenölrates vom 16. November 2007 über das überarbeitete Verfahren für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen. Sie dient der Festlegung des Verfahrens für die Bewertung der organoleptischen Merkmale von nativen Olivenölen im Sinne von Nummer 1 des Anhangs XVI der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und beschreibt die Methode für die Einstufung der Öle anhand dieser Merkmale. Das Verfahren umfasst zudem Hinweise für eine fakultative Etikettierung.

Die Verfahrensvorschrift gilt nur für native Olivenöle und deren Einstufung bzw. Etikettierung entsprechend dem Umfang der wahrgenommenen Mängel, der Fruchtigkeit und der sonstigen positiven Attribute, wie sie von einer Gruppe ausgewählter, geschulter und geprüfter Prüfer bestimmt werden.

2. ALLGEMEINES

Für die allgemeinen Grundbegriffe, den Prüfraum, das Prüfglas und alle sonstigen das vorliegende Verfahren betreffenden Fragen wird empfohlen, sich an die entsprechenden Vorgaben des Internationalen Olivenölrates, insbesondere den Beschluss Nr. DEC-21/95-V/2007 vom 16. November 2007 über das überarbeitete Verfahren für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen zu halten.

3. SPEZIFISCHE BEGRIFFE**3.1. Positive Attribute**

Fruchtig: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden und frischen, grünen oder reifen Früchten.

Das Attribut *fruchtig* wird durch *grün* näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von grünen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus grünen Früchten kennzeichnend sind.

Das Attribut *fruchtig* wird durch *reif* näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von reifen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus grün und reif geernteten Früchten kennzeichnend sind.

Bitter: elementarer Geschmack, der typisch für Öle aus grünen oder in Reifung befindlichen Oliven ist und mit den auf der Zunge V-förmig angeordneten Wallpapillen wahrgenommen wird.

Scharf: taktil empfundenes Prickeln, das typisch für Öle ist, die zu Beginn des Wirtschaftsjahres hauptsächlich aus noch grünen Oliven gewonnen werden, und in der gesamten Mundhöhle und insbesondere in der Kehle wahrgenommen werden kann.

3.2. Negative Attribute

Stichig/schlammig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die so geschichtet oder gelagert sind, dass sie sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befinden, oder bei Öl, das in Becken und Fässern mit Dekantier-,Schlämmen' in Kontakt war, die ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.

Modrig-feucht: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen.

Wein- oder essigartig/sauer-säuerlich: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen aeroben Gärungsprozess der Oliven oder Reste von Olivenpaste in nicht sachgemäß gewaschenen Pressmatten, bei dem Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen.

Metallisch: an Metall erinnerndes Flavour, typisch für Öl, das beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt stand.

Ranzig: Flavour bei stark oxidierten Ölen.

Brandig oder erhitzt: typisches Flavour bei Ölen aufgrund einer übermäßigen und/oder zu langen Erwärmung bei der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemäße Wärmebehandlung beim Rühren der Olivenpaste.

Heuartig-holzig: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, das von trockenen Oliven herrührt.

Roh: Bezeichnung für bestimmte alte Öle, die im Mund einen dickflüssigen, pastösen Sinneseindruck hinterlassen.

Schmierölartig: Flavour bei Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert.

Fruchtwasserartig: Flavour bei Ölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt, das einen Gärungsprozess durchlaufen hat.

Lakig: Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden.

Espartograsartig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die mit Hilfe neuer Espartograsmatten gepresst wurden. Dieses Aroma kann in verschiedenen Nuancen auftreten, je nachdem, ob Matten aus grünem oder trockenem Espartogras verwendet wurden.

Erdig: Flavour bei Ölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt.

Wurmstichig: Flavour bei Ölen aus Oliven mit starkem Befall von Larven der Olivenfliege (*Bactrocera Oleae*).

Gurkenartig: Flavour bei Ölen, das von zu langem Lagern in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weißblechdosen, und dem dadurch entstehenden 2,6-Nonadienal herrührt.

Feuchtes Holz: typisches Flavour bei Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die am Baum Frostschäden erlitten haben.

3.3. Fakultative Terminologie bei der Etikettierung

Auf Antrag kann der Prüfungsleiter bescheinigen, dass die bewerteten Öle nach Intensität und Wahrnehmung der Attribute den Definitionen und Intervallen für die nachstehenden Begriffe und Adjektive entsprechen:

- a) Für jedes der unter Nummer 3.1 genannten positiven Attribute (*fruchtig*, gegebenenfalls durch *grün* oder *reif* näher charakterisiert, *bitter* und *scharf*)
 - i) kann der Begriff ‚intensiv‘ verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 6 ist;
 - ii) kann der Begriff ‚mittel‘ verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs zwischen 3 und 6 liegt;
 - iii) kann der Begriff ‚leicht‘ verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs kleiner als 3 ist;
 - iv) können die betreffenden Attribute ohne Bezugnahme auf die unter den Ziffern i, ii und iii genannten Adjektive verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs größer oder gleich 3 ist.
- b) Der Begriff ‚ausgewogen‘ kann für ein Öl verwendet werden, das nicht unausgewogen ist. Unausgewogen bezeichnet den olfaktorisch-gustatorischen und taktilen Sinneseindruck bei einem Öl, in dem der Median des Attributs *bitter* und/oder der des Attributs *scharf* um zwei Punkte größer ist als der Median des Attributs *fruchtig*.
- c) Der Ausdruck ‚mildes Öl‘ kann für ein Öl verwendet werden, in dem der Median des Attributs *bitter* und der des Attributs *scharf* kleiner oder gleich 2 sind.

4. PRÜFERGRUPPE

Die Prüfergruppe setzt sich aus einem Prüfungsleiter und acht bis zwölf sensorischen Prüfern zusammen.

Der Prüfungsleiter muss über eine solide Ausbildungsgrundlage und über Sach- und Fachkenntnisse auf dem Gebiet der verschiedenen Öltypen verfügen. Er ist verantwortlich für die Gruppe, ihre Organisation und Tätigkeit, die Vorbereitung, Verschlüsselung und Aufmachung der Proben für die Prüfer sowie für die Erfassung und statistische Auswertung der Daten.

Der Prüfungsleiter wählt die Prüfer aus, überwacht ihre Schulung und kontrolliert ihre Prüfungsleistung, um sicherzustellen, dass ihre Urteilsfähigkeit erhalten bleibt.

Die für die organoleptische Bewertung von Olivenöl zuständigen sensorischen Prüfer werden gemäß dem Leitfaden des Internationalen Olivenölrates für die Auswahl, Schulung und Kontrolle qualifizierter sensorischer Prüfer von nativem Olivenöl nach ihrer Eignung, ähnliche Proben voneinander zu unterscheiden, ausgewählt und geschult.

Die Prüfergruppen müssen sich verpflichten, an den auf nationaler, gemeinschaftlicher oder internationaler Ebene vorgesehenen organoleptischen Bewertungen zur regelmäßigen Kontrolle und zur Harmonisierung der Wahrnehmungskriterien teilzunehmen. Gemäß Artikel 4 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung zugelassene Prüfergruppen müssen zudem dem betreffenden Mitgliedstaat jährlich alle Auskünfte über ihre Zusammensetzung und die Zahl der in ihrer Funktion als zugelassene Prüfergruppe durchgeführten Bewertungen mitteilen.

5. VERFAHREN FÜR DIE ORGANOLEPTISCHE BEWERTUNG UND EINSTUFUNG VON OLIVENÖL

5.1. Verwendung der Profilbeschreibung durch den Prüfer

Die zu verwendende Profilbeschreibung ist in Anlage A dieser Verfahrensvorschrift festgelegt.

Jeder zur Prüfergruppe gehörende Prüfer muss das zu untersuchende Öl zunächst riechen und dann verkosten. Anschließend trägt er auf der 10-cm-Skala in der Profilbeschreibung die Intensität der Wahrnehmung jedes negativen und positiven Attributs ein ⁽¹⁾. Wird das Attribut fruchtig als grün oder reif wahrgenommen, so kreuzt der Prüfer das entsprechende Feld in der Profilbeschreibung an.

Werden negative Attribute wahrgenommen, die nicht in der Profilbeschreibung vermerkt sind, so sind diese unter Verwendung derjenigen definierten Begriffe, mit denen sie am zutreffendsten beschrieben werden, in der Spalte ‚Sonstige‘ anzugeben.

5.2. Verwendung der Angaben durch den Prüfungsleiter

Der Prüfungsleiter sammelt die ausgefüllten Profilbeschreibungen der einzelnen Prüfer, um die den einzelnen Attributen zugeteilten Intensitäten zu überprüfen; bei Feststellung einer Anomalie fordert er den Prüfer auf, seine Profilbeschreibung zu überarbeiten und den Prüfversuch erforderlichenfalls zu wiederholen.

Der Prüfungsleiter kann die Angaben der einzelnen Prüfer nach der Methode zur statistischen Berechnung des Medians gemäß Anlage B elektronisch erfassen. Die Daten für eine Probe werden eingegeben anhand einer Matrix aus 9 Spalten, die jeweils den 9 sensorischen Attributen entsprechen, und n Zeilen, die den n Prüfern der Prüfergruppe entsprechen.

Wird ein von mindestens 50 % der Mitglieder der Prüfergruppe wahrgenommenes negatives Attribut in der Spalte ‚Sonstige‘ eingetragen, so wird der Median dieses Mangels berechnet und das Öl entsprechend eingestuft.

Der Prüfungsleiter kann nur dann bescheinigen, dass das bewertete Öl die unter Nummer 3.3 Buchstabe a genannten Bedingungen in Bezug auf die Begriffe ‚grün‘ und ‚reif‘ erfüllt, wenn mindestens 50 % der Mitglieder der Prüfergruppe erklären, dass sie das Attribut fruchtig als grün oder reif wahrgenommen haben.

Im Falle von Analysen im Rahmen von Konformitätskontrollen wird ein Test vorgenommen. Im Fall von Gegenanalysen muss der Prüfungsleiter die Analyse doppelt vornehmen lassen. Im Fall von Analysen mit aufhebender Wirkung ist die Analyse dreifach vorzunehmen. In diesen Fällen wird der Median der Attribute anhand des Durchschnitts der Mediane berechnet. Alle Wiederholungsanalysen sind in gesonderten Sitzungen durchzuführen.

5.3. Einstufung der Öle

Das Öl wird entsprechend dem Median der festgestellten Mängel und dem Median des Attributs ‚fruchtig‘ in die nachstehenden Kategorien eingestuft. Der Median der Mängel ist definiert als der Median des mit der stärksten Intensität wahrgenommenen Mangels. Der Median der Mängel und der Median der Fruchtigkeit werden mit nur einer Dezimalstelle ausgedrückt, und der Wert des sie definierenden robusten Variationskoeffizienten muss kleiner oder gleich 20 % sein.

Für die Einstufung des Öls wird der Wert des Medians der Mängel und des Medians der Fruchtigkeit mit den nachstehend aufgeführten Referenzintervallen verglichen. Die Grenzen dieser Intervalle wurden unter Berücksichtigung des Fehlers der Methode festgesetzt und gelten daher als absolut. Eine entsprechende Computer-Software gestattet eine visuelle Einstufung in tabellarischer oder graphischer Form.

- a) *Natives Olivenöl extra*: der Median der Mängel ist 0 und der Median des Attributs ‚fruchtig‘ ist größer als 0.
- b) *Natives Olivenöl*: der Median der Mängel ist größer als 0 und kleiner als oder gleich 3,5 und der Median des Attributs ‚fruchtig‘ ist größer als 0.
- c) *Lampantöl*: der Median der Mängel ist größer als 3,5 oder der Median der Mängel ist kleiner oder gleich 3,5 und der Median des Attributs ‚fruchtig‘ ist gleich 0.

5.4. Sonderfälle

Liegt der Median für ein anderes positives Attribut als ‚fruchtig‘ über 5,0, so vermerkt der Prüfungsleiter dies auf der Analysebescheinigung des Öls.

⁽¹⁾ Der Prüfer kann vom Verkosten eines Öls absehen, wenn er direkt über den Geruch ein extrem stark ausgeprägtes negatives Attribut feststellt. Er vermerkt diesen außergewöhnlichen Umstand in der Profilbeschreibung.

Anlage A

Profilbeschreibung von nativem Olivenöl

INTENSITÄT DER WAHRNEHMUNG DER MÄNGEL

Stichig/schlammig	_____ →
Modrig-feucht-erdig	_____ →
Wein- oder essigartig — Sauer-säuerlich	_____ →
Metallisch	_____ →
Ranzig	_____ →
Sonstige (bitte angeben)	_____ →

INTENSITÄT DER WAHRNEHMUNG DER POSITIVEN ATTRIBUTE

Fruchtig	_____ →
	Grün <input type="checkbox"/> Reif <input type="checkbox"/>
Bitter	_____ →
Scharf	_____ →

Name des Prüfers:

Code-Nr. der Probe:

Datum:

Bemerkungen:

Anlage B

METHODE ZUR BERECHNUNG DES MEDIANS UND DER VERTRAUENSINTERVALLE

Median

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

Der Median ist definiert als die reelle Zahl X_m , gekennzeichnet durch die Tatsache, dass die Wahrscheinlichkeit (P), dass die Werte der Verteilung (X) unter dieser Zahl (X_m) liegen, geringer oder gleich 0,5 ist und dass gleichzeitig die Wahrscheinlichkeit (P), dass die Werte der Verteilung (X) unter dieser Zahl (X_m) liegen oder ihr entsprechen, höher oder gleich 0,5 ist. Nach einer anderen Definition ist der Median das 50. Perzentil einer Zahlenverteilung in steigender Reihenfolge. Einfacher gesagt, entspricht der Median bei einer ungeraden Zahl von Werten in nach ihrer Größe geordneten Folge dem zentralen Wert und bei einer geraden Zahl von Werten dem Durchschnittswert der beiden zentralen Werte.

Robuste Standardabweichung

Um einen zuverlässigen Schätzwert für die Variabilität zu erhalten, die sich um den Median bildet, ist der Schätzwert der robusten Standardabweichung nach Stuart und Kendall heranzuziehen. Die nachstehende Formel ergibt die asymptotische Standardabweichung, d. h. den robusten Schätzwert der Variabilität der betreffenden Angaben, wobei N die Zahl der Beobachtungen und IQR der Quartilabstand ist, der genau 50 % der Fälle einer beliebigen Wahrscheinlichkeitsverteilung umfasst.

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

Zur Berechnung des Quartilabstands wird die Größe der Abweichung zwischen dem 75. und 25. Perzentil berechnet.

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

Das Perzentil ist der Wert X_{pc} , gekennzeichnet durch die Tatsache, dass die Wahrscheinlichkeit (P), dass die Werte der Verteilung (X) unter X_{pc} liegen, niedriger als ein bestimmtes Hundertstel ist oder ihm entspricht und dass gleichzeitig die Wahrscheinlichkeit (P), dass die Werte der Verteilung niedriger als X_{pc} sind oder ihm entsprechen, höher als das genannte Hundertstel ist oder ihm entspricht. Das Hundertstel gibt die Fraktion der in Frage kommenden Verteilung an. Im Fall des Medians entspricht sie 50/100.

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

In der Praxis ist das Perzentil der Verteilungswert, der einem bestimmten Bereich entspricht, der unter Zugrundelegung der Verteilungs- oder Dichtekurve bestimmt wird. Beispiel: das 25. Perzentil ist der Verteilungswert, der einem Bereich von 0,25 oder 25/100 entspricht.

Robuster Variationskoeffizient in %

Der CVr% ist eine reine Zahl, d. h. ein Wert ohne Dimension, die den Prozentsatz der Variabilität der analysierten Zahlenreihe angibt. Daher ist dieser Koeffizient zur Überprüfung der Zuverlässigkeit der Mitglieder der Prüfergruppe besonders geeignet.

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

Vertrauensintervalle bei 95 % für den Median

Das Vertrauensintervall von 95 % (der Wert des Fehlers erster Art entspricht 0,05 bzw. 5 %) ist das Intervall, in dem der Median, ausgehend von der Hypothese, dass sich der Versuch unendliche Male wiederholen ließe, schwanken könnte. In der Praxis gibt dieses Intervall das Variabilitätsintervall des Versuchs unter den vorgesehenen operationellen Bedingungen an, in der Annahme, dass der Versuch mehrmals wiederholt werden könnte. Das Intervall ist, wie der CVr%, nützlich zur Bewertung der Zuverlässigkeit des Versuchs.

$$IC_{\text{sup}} = Me + (c \cdot S^*)$$

$$IC_{\text{inf}} = Me - (c \cdot S^*)$$

wobei c, bei einem Vertrauensintervall von 0,95, einem Wert von 1,96 entspricht.“