

REGOLAMENTO (CE) N. 640/2008 DELLA COMMISSIONE**del 4 luglio 2008****che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 113, paragrafo 1, lettera a), e l'articolo 121, lettera h), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti ⁽²⁾, ha definito le caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché i metodi di valutazione di tali caratteristiche.
- (2) Ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, decimo trattino, del regolamento (CEE) n. 2568/91, la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini è effettuata secondo il metodo descritto nell'allegato XII di detto regolamento.
- (3) Nel novembre 2007 il Consiglio oleicolo internazionale (COI) ha adottato un metodo riveduto per la valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini. Questa revisione comprende un aggiornamento delle descrizioni degli attributi positivi e negativi degli oli d'oliva vergini e della descrizione del metodo. Essa modifica inoltre il limite massimo di percezione dei difetti nell'olio d'oliva vergine.
- (4) Il metodo riveduto di valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini adottato dal COI definisce inoltre le con-

dizioni per l'utilizzo facoltativo, nell'etichettatura, di alcuni termini ed espressioni relativi alle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini. È necessario stabilire che i capi panel possono certificare la conformità degli oli alle definizioni relative all'utilizzo di detti termini ed espressioni.

- (5) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CEE) n. 2568/91.
- (6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione dell'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2568/91 è così modificato:

- 1) nella tabella figurante nell'allegato I, all'undicesima colonna [«Valutazione organolettica mediana del difetto (Md)»], la cifra «2,5» è sostituita dalla cifra «3,5» nella seconda riga, nella terza riga e nella nota a piè di pagina (2);
- 2) l'allegato XII è sostituito dal testo figurante nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° ottobre 2008.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno Stato membro.

Fatto a Bruxelles, il 4 luglio 2008.

Per la Commissione

Mariann FISCHER BOEL

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 510/2008 della Commissione (GU L 149 del 7.6.2008, pag. 61).

⁽²⁾ GU L 248 del 5.9.1991, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 702/2007 (GU L 161 del 22.6.2007, pag. 11).

ALLEGATO

«ALLEGATO XII

METODO DEL CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI D'OLIVA VERGINI**1. FINALITÀ E CAMPO D'APPLICAZIONE**

Il presente metodo è fondato sulla decisione n. DEC-21/95-V/2007 del 16 novembre 2007 relativa al metodo riveduto per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine del Consiglio oleicolo internazionale. Esso ha lo scopo di stabilire la procedura per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini ai sensi dell'allegato XVI, punto 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e di descrivere il metodo per la loro classificazione sulla base di tali caratteristiche. Il metodo contiene inoltre indicazioni per un'etichettatura facoltativa.

Il metodo descritto è applicabile soltanto agli oli d'oliva vergini e alla loro classificazione o etichettatura in funzione dell'intensità dei difetti percepiti, del flavor fruttato e degli altri attributi positivi, determinati da un gruppo di assaggiatori selezionati, addestrati e sottoposti ad esame, costituito in panel.

2. ASPETTI GENERALI

Per il vocabolario generale di base, la sala di degustazione, il bicchiere di degustazione dell'olio e qualsiasi altra questione inerente al presente metodo si raccomanda di conformarsi alle prescrizioni del Consiglio oleicolo internazionale, in particolare alla decisione n. DEC-21/95-V/2007 del 16 novembre 2007 relativa al metodo riveduto per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine.

3. VOCABOLARIO SPECIFICO**3.1. Attributi positivi**

Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

L'attributo *fruttato* si definisce *verde* quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi.

L'attributo *fruttato* si definisce *matturo* quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.

Amaro: sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille calciformi che formano la V linguale.

Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.

3.2. Attributi negativi

Morchia: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.

Muffa-umidità: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

Avvinato-inacetito / Acido-agro: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.

Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.

Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Verme: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*).

Cetriolo: flavor caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

Legno umido: flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

3.3. Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Su richiesta, il capo panel può certificare che gli oli valutati soddisfano le definizioni e gli intervalli corrispondenti alle espressioni e agli aggettivi seguenti in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi:

- a) per ciascuno degli attributi positivi indicati al punto 3.1 (*fruttato*, eventualmente definito *verde* o *matturo*, *piccante* e *amaro*):
 - i) il termine "intenso" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è superiore a 6;
 - ii) il termine "medio" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è compresa fra 3 e 6;
 - iii) il termine "leggero" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è inferiore a 3;
 - iv) gli attributi suddetti possono essere utilizzati senza riferimento agli aggettivi di cui ai punti i), ii) e iii) quando la mediana dell'attributo interessato è superiore o pari a 3;
- b) il termine "equilibrato" può essere utilizzato per un olio che non presenta elementi di squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo *amaro* e/o quella dell'attributo *piccante* è superiore di due punti a quella dell'attributo *fruttato*;
- c) l'espressione "olio dolce" può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo *amaro* e quella dell'attributo *piccante* sono inferiori o uguali a 2.

4. PANEL DI ASSAGGIATORI

Il panel è composto da un capo panel e da otto-dodici assaggiatori.

Il capo panel deve possedere una solida formazione ed essere un esperto e un intenditore dei vari tipi di olio. Egli è responsabile del panel, della sua organizzazione e del suo funzionamento, nonché della preparazione, della codificazione e della presentazione dei campioni agli assaggiatori e del compendio dei dati e del loro trattamento statistico.

Il capo panel seleziona gli assaggiatori e provvede al loro addestramento e al controllo del loro operato in modo da garantire il mantenimento di un adeguato livello attitudinale.

Gli assaggiatori per le prove organolettiche dell'olio d'oliva devono essere prescelti e addestrati in funzione della loro abilità a distinguere tra campioni simili, conformemente alla guida del Consiglio oleicolo internazionale per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine.

I panel devono impegnarsi a partecipare alle valutazioni organolettiche previste a livello nazionale, comunitario o internazionale per il controllo periodico e l'armonizzazione dei criteri percettivi. Inoltre, i panel riconosciuti conformemente alle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 1, del presente regolamento devono inviare ogni anno allo Stato membro interessato tutte le informazioni in merito alla loro composizione e al numero di valutazioni realizzate in quanto panel riconosciuti.

5. PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA E LA CLASSIFICAZIONE

5.1. Uso del foglio di profilo da parte dell'assaggiatore

Il foglio di profilo che deve utilizzare l'assaggiatore figura nell'appendice A del presente metodo.

Ogni assaggiatore facente parte del panel deve odorare, poi assaggiare l'olio sottoposto ad esame. Deve poi annotare sulle scale di 10 cm del foglio di profilo a sua disposizione l'intensità alla quale percepisce ciascuno degli attributi negativi e positivi ⁽¹⁾. Se percepisce il carattere verde o maturo dell'attributo fruttato, l'assaggiatore contrassegna la casella corrispondente del foglio di profilo.

Nel caso in cui fossero percepiti attributi negativi non enumerati nel foglio di profilo, questi devono essere indicati alla voce "altri" impiegando il o i termini che li descrivono con la maggior precisione possibile tra quelli definiti.

5.2. Uso dei dati da parte del capo panel

Il capo panel deve raccogliere i fogli di profilo compilati da ciascun assaggiatore e controllare le intensità assegnate ai diversi attributi; nell'ipotesi di un'anomalia constatata chiederà all'assaggiatore di rivedere il suo foglio di profilo e, se necessario, di ripetere la prova.

Il capo panel può inserire i dati di ogni assaggiatore in un programma informatico per calcolare la mediana conformemente al metodo di calcolo statistico indicato nell'appendice B. L'inserimento dei dati per un campione deve essere effettuato servendosi della matrice composta di 9 colonne corrispondenti ai 9 attributi sensoriali e di n linee corrispondenti agli n assaggiatori impiegati.

Quando un attributo negativo percepito da almeno il 50 % del panel è riportato alla voce "altri", si procederà al calcolo della mediana di questo difetto e alla corrispondente classificazione dell'olio.

Il capo panel può certificare che l'olio valutato soddisfa le condizioni di cui al punto 3.3.a per quanto riguarda i termini "verde" e "maturo" solo quando almeno il 50 % del panel ha segnalato di aver percepito il carattere verde o maturo dell'attributo fruttato.

Nel caso di analisi eseguite nel quadro di controlli di conformità si effettua una prova. Nel caso di controanalisi il capo panel deve far realizzare l'analisi in doppio. Nel caso di analisi risolutive la valutazione deve essere effettuata tre volte. In questi casi la mediana degli attributi sarà calcolata a partire dalla media delle mediane. Tutte le ripetizioni delle analisi dovranno essere effettuate in sedute distinte.

5.3. Classificazione degli oli

L'olio è classificato nelle categorie sotto riportate in funzione della mediana dei difetti e della mediana dell'attributo fruttato. Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta. La mediana dei difetti e la mediana del fruttato sono espresse con una sola cifra decimale e il valore del coefficiente di variazione robusto che le definisce dovrà essere inferiore o pari al 20 %.

La classificazione dell'olio avviene confrontando il valore della mediana dei difetti e della mediana del fruttato con gli intervalli di riferimento indicati di seguito. Poiché i limiti di questi intervalli sono stati stabiliti tenendo conto dell'errore del metodo, sono considerati assoluti. I programmi informatici consentono di visualizzare la classificazione su una tabella di dati statistici o graficamente.

- a) *olio extra vergine di oliva*: la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- b) *olio di oliva vergine*: la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;
- c) *olio di oliva lampante*: la mediana dei difetti è superiore a 3,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

5.4. Caso particolare

Se la mediana di un attributo positivo diverso dal fruttato è superiore a 5,0, il capo panel lo deve segnalare nel certificato di analisi dell'olio.

⁽¹⁾ Potrà astenersi dall'assaggiare quando osservi per via olfattiva diretta qualche attributo negativo estremamente intenso; in questo caso annoterà nel foglio di profilo questa circostanza eccezionale.

Appendice A

Foglio di profilo dell'olio d'oliva vergine

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Morchia	_____ →
Muffa — umidità — terra	_____ →
Avvinato — inacetito Acido — agro	_____ →
Metallico	_____ →
Rancido	_____ →
Altri (precisare)	_____ →

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato	_____ →
Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>	
Amaro	_____ →
Piccante	_____ →

Nome dell'assaggiatore:**Codice del campione:****Data:****Osservazioni:**

Appendice B

METODO DI CALCOLO DELLA MEDIANA E DEGLI INTERVALLI DI CONFIDENZA

Mediana

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

La mediana è definita come il numero reale X_m caratterizzato dal fatto che la probabilità (P) che i valori della distribuzione (X) siano minori di questo numero (X_m) è minore o uguale a 0,5 e che, contemporaneamente, la probabilità (P) che i valori della distribuzione (X) siano minori o uguali a X_m è maggiore o uguale a 0,5. Un'altra definizione è quella che considera la mediana come il 50° percentile di una distribuzione di numeri in ordine crescente. In altri termini, essa rappresenta il valore centrale di una serie ordinata di numeri dispari, oppure la media dei due valori centrali di una serie ordinata di numeri pari.

Deviazione standard robusta

Per avere una stima attendibile della variabilità intorno alla mediana ci si rifà alla stima della deviazione standard robusta secondo Stuart e Kendall. La formula seguente indica la deviazione standard asintotica, ossia la stima robusta della variabilità dei dati considerati, in cui N è il numero di osservazioni e IQR l'intervallo interquartile, che racchiude esattamente il 50 % dei casi di una qualsiasi distribuzione probabilistica.

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

Il calcolo dell'intervallo interquartile si esegue calcolando la grandezza dello scarto tra il 75° e il 25° percentile.

$$\text{IQR} = 75^\circ \text{ percentile} - 25^\circ \text{ percentile}$$

Il percentile è quel valore X_{pc} caratterizzato dal fatto che la probabilità (P) che i valori della distribuzione siano minori di X_{pc} è minore o uguale a un determinato centesimo e che, contemporaneamente, la probabilità (P) che i valori della distribuzione siano minori o uguali a X_{pc} è maggiore o uguale a quel determinato centesimo. Il centesimo indica la frazione di distribuzione scelta. Nel caso della mediana questa è pari a 50/100.

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

In pratica il percentile è quel valore di distribuzione che corrisponde a una determinata area sottesa dalla curva di distribuzione o di densità. Ad esempio, il 25° percentile rappresenta il valore di distribuzione corrispondente a un'area pari a 0,25 o 25/100.

Coefficiente di variazione robusto (in %)

Il CVr % rappresenta un numero puro, ovvero senza dimensione, che indica la percentuale di variabilità della serie di numeri analizzata; per questo motivo risulta molto informativo sull'attendibilità dei giudici del panel.

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

Intervalli di confidenza al 95 % sulla mediana

Gli intervalli di confidenza al 95 % (valore dell'errore del primo tipo pari a 0,05 o 5 %) rappresentano l'intervallo dove il valore della mediana potrebbe variare se fosse possibile ripetere infinite volte un esperimento. In pratica indicano l'intervallo di variabilità della prova nelle condizioni operative adottate qualora si potesse ripeterla parecchie volte. L'intervallo aiuta a valutare, come con il CVr %, l'attendibilità della prova.

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

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

Dove c, nel caso dell'intervallo di confidenza pari a 0,95, è uguale a 1,96.»