



ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE

NORME

MÉTHODOLOGIE GÉNÉRALE POUR L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE

DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

1. OBJET

La présente Norme a pour objet d'établir les connaissances préalables qui s'avèrent nécessaires pour la réalisation de l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges, de normaliser la conduite et la façon de procéder des dégustateurs devant intervenir dans les essais et de fixer le rôle du responsable du jury.

2. RÔLE DU RESPONSABLE DU JURY

Le responsable du jury doit jouir d'une formation solide, tout en étant un connaisseur et un expert averti de tous les types d'huile auxquels il aura à faire au cours de son travail. Il est la clef du jury et le responsable de son organisation et de son fonctionnement. Il doit convoquer suffisamment à l'avance les dégustateurs et s'attachera à répondre à toutes les questions concernant la réalisation des essais, tout en s'abstenant de leur suggérer des opinions, quelles qu'elles soient, sur l'échantillon.

Il est le responsable de l'inventaire des ustensiles, de leur parfait nettoyage, de la préparation et de la codification des échantillons, ainsi que de leur présentation aux dégustateurs conformément au protocole d'essai retenu, du recueil des données et de leur traitement statistique.

Le travail du responsable du jury requiert de l'adresse sensorielle, de la méticulosité dans la préparation des essais, une organisation parfaite pour leur exécution, ainsi que de l'habileté et de la patience pour planifier et effectuer les essais. Le responsable du jury a en outre pour mission de motiver les membres du groupe, en stimulant entre eux l'intérêt, la curiosité et l'esprit compétitif. Il doit éviter que son opinion ne soit connue et empêcher que les critères dominants de leaders éventuels ne l'emportent sur les dégustateurs restants. Il est également de son ressort de veiller à la sélection, à l'entraînement et au contrôle des dégustateurs, afin de s'assurer de leur niveau d'aptitude. Pour ce faire, il doit se référer à la Norme COI/T.20/Doc. n° 14 "Guide pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des dégustateurs qualifiés d'huile d'olive vierge".

3. CONDITIONS DE L'ESSAI

3.1. Présentation de l'échantillon

L'échantillon d'huile à analyser sera présenté dans les verres de dégustation normalisés conformément à la Norme COI/T.20/Doc. n° 5 "Verres pour la dégustation des huiles".

Le verre doit contenir 15 ml d'huile et être recouvert d'un verre de montre.

Chaque verre ainsi que le verre de montre correspondant doivent être marqués au crayon indélébile et inodore d'un code composé de chiffres pris au hasard ou de chiffres et de lettres.

3.2. Température de l'essai

Les échantillons d'huile à déguster doivent être maintenus dans les verres à une température de $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Cette température a été retenue car elle permet plus aisément de relever des différences organoleptiques, qu'à température ambiante, lorsque les huiles sont utilisées comme condiment. Une autre raison au choix de cette valeur réside dans le fait que des températures plus basses produisent une faible volatilisation des composés aromatiques propres à ces huiles, et que des températures plus élevées amènent la formation de composés volatiles propres aux huiles chauffées.

3.3. Horaire des essais

Pour la dégustation des huiles, les heures de travail optimales sont celles de la matinée: il est prouvé que des périodes de perception optimale pour le goût et l'odeur existent pendant la journée.

Une période d'acuité olfacto-gustative accrue précède les repas qui sont suivis par une diminution de cette acuité.

Toutefois, ce critère ne doit pas être poussé à l'extrême, au point que la faim puisse constituer un facteur de distraction chez les dégustateurs et être à l'origine d'une réduction de leur capacité de discrimination.

4. DÉGUSTATEURS: RÈGLES GÉNÉRALES DE CONDUITE

Les personnes intervenant en qualité de dégustateurs dans les essais organoleptiques d'huiles d'olive doivent être sélectionnées et entraînées en fonction de leur habileté à faire la distinction entre échantillons proches; il y a lieu de ne pas perdre de vue que la précision du dégustateur s'améliore avec l'entraînement (cf. section s'y rapportant).

Pour chaque essai, il faut disposer de 8 à 12 dégustateurs. Toutefois, il convient de prévoir quelques dégustateurs supplémentaires auxquels on peut faire appel en cas d'absences éventuelles.

Les recommandations suivantes visent le comportement devant être observé par les dégustateurs au cours de leur travail.

Dès réception de la convocation du responsable du jury l'invitant à intervenir dans un essai organoleptique, le dégustateur doit être en mesure de l'effectuer aux heures indiquées et est tenu au respect des règles ci-après:

- 4.1. S'abstenir de fumer pendant au moins 30 minutes avant l'heure fixée pour l'essai.
- 4.2. Ne pas utiliser un parfum, un cosmétique ou un savon dont l'odeur pourrait persister au moment de l'essai. Les mains doivent être lavées avec un savon non parfumé, puis rincées et séchées autant de fois que nécessaire pour éliminer toute trace d'odeur.
- 4.3. Ne rien manger pendant au moins une heure avant la dégustation.
- 4.4. Dans l'hypothèse où ses conditions physiologiques seraient affectées, notamment l'odorat ou le goût, ou s'il se trouve sous le coup d'un effet psychologique quelconque qui l'empêcherait de se concentrer, il doit prévenir le responsable du jury afin que celui-ci le retire du test ou prenne les décisions opportunes, compte tenu de la possibilité pour ce dégustateur de s'écarter des valeurs moyennes du reste des membres du jury.
- 4.5. Après avoir rempli les règles précitées, le dégustateur doit s'installer dans la cabine qui lui a été assignée, d'une manière aussi ordonnée et silencieuse que possible.
- 4.6. Il doit lire attentivement les instructions figurant dans la feuille de profil et ne commencer l'examen de l'échantillon que lorsqu'il se sera tout à fait identifié et familiarisé avec la tâche dont il doit s'acquitter. En cas de doute, il doit s'adresser au responsable du jury pour discuter en privé avec lui des difficultés rencontrées.

- 4.7. Le dégustateur doit prendre le verre, en le maintenant couvert avec le verre de montre, puis l'incliner légèrement et, dans cette position, il le fera tourner entièrement afin d'en mouiller le plus possible la surface intérieure. Après cette opération, il doit enlever le verre de montre et flairer l'échantillon par des inspirations, lentes et profondes, pour évaluer l'échantillon soumis à son appréciation. La durée de l'olfaction ne doit pas dépasser 30 secondes. Si pendant ce temps le dégustateur n'est parvenu à aucune conclusion, il doit faire une pause avant de procéder à une nouvelle tentative. Une fois l'essai olfactif terminé, il doit procéder à l'évaluation de la flaveur (ensemble des sensations olfacto-gustatives et tactiles). Pour ce faire, prendre une petite gorgée d'huile, de 3 ml environ. Il est très important de distribuer l'huile sur toute la cavité buccale, depuis la partie antérieure de la bouche et la langue, en passant par les parties latérales et la partie postérieure jusqu'au voile du palais et la gorge; comme chacun sait, les quatre saveurs fondamentales (sucrée, salée, acide et amère) sont en effet perçues avec une intensité variable selon les différentes zones de la langue, du palais et de la gorge.

Il y a lieu d'insister sur la nécessité de répandre l'huile en quantité suffisante et très lentement par la partie postérieure de la langue jusqu'au voile du palais et la gorge, en concentrant l'attention sur l'ordre d'apparition des stimuli amer et piquant; si on ne procède pas de cette façon, pour certaines huiles, ces deux stimuli peuvent passer inaperçus ou encore le stimulus amer peut être masqué par le stimulus piquant.

Des aspirations brèves et successives, en faisant pénétrer de l'air par la bouche, permettent non seulement de répandre l'échantillon sur toute la cavité buccale, mais également de percevoir par voie rétro-nasale les composés volatils aromatiques.

La sensation tactile du piquant doit être prise en considération.

- 4.8. Il est recommandé que l'évaluation organoleptique d'une huile d'olive vierge porte sur UN SEUL ÉCHANTILLON par séance avec un maximum de 3 séances par jour, dans le souci d'éviter l'effet de contraste que pourrait provoquer la dégustation immédiate d'autres échantillons.

Étant donné que les dégustations successives sont affectées par la fatigue ou par la perte d'acuité, causées par les précédentes, il importe d'utiliser un produit capable d'éliminer de la bouche les restes d'huile de la dégustation venant d'être effectuée.

Il est recommandé d'utiliser un petit morceau de pomme de 15 g environ qui, après mastication, peut être jeté dans le crachoir. Par la suite, se rincer la bouche avec un peu d'eau à la température ambiante. Laisser passer au moins 15 minutes avant de procéder à la dégustation suivante.
