



ANALISI SENSORIALE DEL OLIO D'OLIVA

NORMA

METODOLOGIA GENERALE PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE

1. OGGETTO

La presente Norma si propone di stabilire le conoscenze previe necessarie per la realizzazione dell'analisi sensoriale degli oli d'oliva vergini, di normalizzare il comportamento degli assaggiatori che devono intervenire nelle prove e di fissare il ruolo del capo panel.

2. RUOLO DEL CAPO PANEL

Il capo panel deve essere una persona sufficientemente formata, intenditrice ed esperta nei tipi di olio che troverà nel suo lavoro. È la figura chiave del panel e il responsabile della sua organizzazione e del suo funzionamento. Deve convocare gli assaggiatori con tempo sufficiente e rispondere loro a qualsiasi questione sulla realizzazione delle prove, pur astenendosi di suggerire qualsiasi opinione sul campione.

È responsabile dell'inventario degli utensili, della loro pulizia, della preparazione e codificazione dei campioni, nonché della loro presentazione agli assaggiatori secondo il disegno sperimentale adottato, del compendio dei dati e del loro trattamento statistico.

Il lavoro del capo panel richiede abilità sensoriale, meticolosità nella preparazione delle prove, organizzazione perfetta di esecuzione, nonché abilità e pazienza per pianificare ed eseguire le prove. Missione del capo panel è motivare i componenti del gruppo, suscitando fra loro l'interesse, la curiosità e lo spirito di emulazione. Deve evitare che si conosca la sua opinione e impedire che i criteri di possibili leader si impongano agli altri assaggiatori. Spetta anche a lui selezionarli, addestrarli e controllarli, per assicurarsi del loro livello di attitudine adeguato. A tal fine deve riferirsi alla Norma COI/T.20/Doc. n 14 "Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine".

3. CONDIZIONI DELL'ASSAGGIO

3.1. Presentazione del campione

Il campione di olio da analizzare sarà presentato nei bicchieri di assaggio normalizzati secondo la Norma COI/T.20/Doc. n 5 "Bicchieri per l'assaggio di oli".

Il bicchiere deve contenere 15 ml di olio ed essere coperto con un vetro di orologio.

Ogni bicchiere e il vetro di orologio corrispondente devono essere contrassegnati, con matita indelebile e inodora, con una chiave composta di cifre prese a caso o di cifre e lettere.

3.2. Temperatura della prova

I campioni di olio da assaggiare devono essere mantenuti nei bicchieri a $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. È stata scelta questa temperatura per essere quella alla quale si osservano più facilmente differenze organolettiche, che a temperatura ambiente, quando gli oli si usano come condimento. Un'altra ragione per prendere questo valore è che temperature più basse producono una scarsa volatilizzazione dei composti aromatici propri di questi oli, e che temperature più alte portano alla formazione di composti volatili propri degli oli riscaldati.

3.3. Orario della prova

Per l'assaggio di oli, le ore di lavoro ottimali sono quelle di mattina. È dimostrato che durante la giornata vi sono periodi di percezione ottimale per il gusto e l'odore.

I pasti sono preceduti da un periodo d'incremento della sensibilità olfatto-gustativa, e seguiti da una diminuzione.

Tuttavia questo criterio non deve esagerarsi fino al punto che la fame possa distrarre gli assaggiatori, riducendo la loro capacità di discriminazione.

4. ASSAGGIATORI: NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO

Le persone che intervengono come assaggiatori nelle prove organolettiche di oli di oliva devono essere preparati e selezionati secondo la loro abilità a distinguere tra campioni simili; tengasi conto che la precisione dell'assaggiatore migliora con l'addestramento (vedi comma corrispondente).

Per la prova occorrono da 8 a 12 assaggiatori. Conviene disporre di qualcuno in più, di riserva, per sopperire a possibili assenze.

Le raccomandazioni seguenti si riferiscono al comportamento degli assaggiatori durante il loro lavoro.

Al ricevere la convocazione del capo panel per intervenire in una prova organolettica, l'assaggiatore deve essere in grado di realizzarla all'ora previamente indicata, attenendosi a quanto segue:

- 4.1. Astenersi dal fumare almeno 30 minuti prima dell'ora fissata.
- 4.2. Non usare nessun profumo, cosmetico o sapone il cui odore persista al momento della prova. Per lavarsi le mani, servirsi di un sapone non profumato e sciaquarle e asciugarle tutte le volte che sia necessario per eliminare qualsiasi odore.
- 4.3. Non mangiare nulla durante o almeno un'ora prima dell'assaggio.
- 4.4. Se si trovasse in condizioni di inferiorità fisiologica, particolarmente se ha l'olfatto o il gusto alterato, o se è sotto qualche effetto psicologico che gli impedisca di concentrarsi nel suo lavoro, deve comunicarlo al capo panel, o perché lo esenti dal lavoro, o perché prenda le decisioni opportune, tenendo conto del possibile scostamento dei valori medi del resto del panel.
- 4.5. L'assaggiatore, verificate le norme precedenti, deve occupare il suo posto nella cabina assegnatagli, nella maniera più ordinata e silenziosa possibile.
- 4.6. Deve leggere con attenzione le istruzioni contenute nel foglio di profilo, e non cominciare l'esame del campione finché non sia totalmente compenetrato con il lavoro che deve realizzare. In caso di dubbio, si deve consultare in privato con il capo panel.

- 4.7. L'assaggiatore deve prendere il bicchiere, tenendolo coperto col vetro di orologio, e inclinarlo leggermente e, in questa posizione, girarlo completamente per bagnarne il più possibile la superficie interna. Fatto ciò, deve separare il vetro di orologio e odorare il campione, facendo inspirazioni lente e profonde, fino a valutare l'olio che deve giudicare. Il periodo di odorazione non deve eccedere i 30 secondi. Se in questo tempo non si è giunti a nessuna conclusione, deve fare una pausa prima di un nuovo tentativo. Terminata la prova olfattiva, deve valutare il flavor (sensazione congiunta olfatto-gustativo-tattile). Si prende un sorsetto d'olio, di più o meno tre ml. Importa molto ripartire l'olio per tutta la cavità orale, dalla parte anteriore e dalla lingua, per i laterali e la parte posteriore, fino ai pilastri del palato, giacché, come si sa, la percezione dei quattro sapori fondamentali (dolce, salato, acido e amaro) varia d'intensità secondo le zone della lingua, del palato e della gola.

Si deve insistere sulla necessità che l'olio si stenda in quantità sufficiente e molto lentamente dalla parte posteriore della lingua verso i pilastri del palato e la gola, concentrando l'attenzione sull'ordine di apparizione degli stimoli amaro e piccante; se non si facesse così, per alcuni oli i due stimoli potrebbero passare inavvertiti o l'amaro essere occultato dal piccante.

Aspirazioni corte e successive, introducendo aria per la bocca, permettono, oltre ad estendere il campione ampiamente per la cavità orale, di percepire per via retronasale i composti volatili aromatici.

Deve tenersi conto anche della sensazione tattile del piccante.

- 4.8. Si raccomanda di fare la valutazione organolettica di un olio vergine per UN SOLO CAMPIONE per seduta, con un massimo di 3 sedute per giorno, per evitare l'effetto di contrasto che potrebbe produrre l'assaggio immediato di altri.

Dato che i successivi assaggi sono alterati dalla fatica, o perdita di sensibilità dovute ai precedenti, sarà necessario servirsi di un prodotto capace di eliminare dalla bocca i resti d'olio dell'assaggio anteriore.

Si raccomanda l'uso di un pezzettino di mela, di 15 g circa, che, una volta masticato, può essere sputato; sciacquarsi poi con un poco d'acqua a temperatura ambiente. Tra un assaggio e l'altro devono passare almeno 15 minuti.
