COI/T.20/Doc. n 15 17 novembre 1994

**ITALIANO** 

Originale:

**FRANCESE** 

Distr.:

LIMITATA

### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE

### 1. PREMESSA

Il presente metodo internazionale si propone di stabilire i criteri necessari alla valutazione delle caratteristiche del flavor dell'olio di oliva vergine e di sviluppare l'opportuna metodologia.

### 2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo descritto è applicabile soltanto alla classificazione organolettica degli oli d'oliva vergini in funzione dell'intensità media dei difetti determinata da un gruppo di assaggiatori scelti costituito in panel.

### 3. VOCABOLARIO GENERALE DI ANALISI SENSORIALE

Vedi Norma COI/T.20/Doc. n 4 "Analisi sensoriale: vocabolario generale".

### 4. VOCABOLARIO SPECIFICO PER L'OLIO D'OLIVA

Acqua di vegetazione Flavor caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva

decantazione e prolungato contatto con le acque di

vegetazione.

Amaro Sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o

invaiate. Può essere più o meno gradevole, secondo

l'intensità.

<u>Aspro</u> Sensazione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio,

producono una reazione orale-tattile di astringenza.

COI/T.20/Doc. n 15

pagina 2

Avvinato-Inacetito Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del

vino o dell'aceto. È dovuto fondamentalmente alla formazione di acido acetico, acetato di etile e etanolo, in quantità superiori alle normali nell'aroma dell'olio d'oliva.

Cetriolo Flavor che si produce nell'olio durante un

imbottigliamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione

di 2-6 nonadienale.

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 inadatte.

Dolce Sapore gradevole dell'olio nel quale, senza essere

esattamente zuccherino, non primeggiano gli attributi

amaro, astringente e piccante.

Erba Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda l'erba

appena tagliata.

Fieno Odore caratteristico caratteristico di alcuni oli provenienti

da olive secche che ricorda l'erba più o meno secca.

Flavor dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli sporchi

di residui fermentati.

Foglie verdi (amaro) Flavor dell'olio ottenuto da olive eccessivamente verdi o

che siano state macinate con foglie e rametti.

<u>Fruttato</u> Odore dell'olio che ricorda quello dell'oliva sana e fresca.

verde o matura.

Grasso di macchina Odore dell'olio d'oliva ottenuto in frantoio dal cui

macchinario non sono stati adeguatamente eliminati resti

di petrolio, di grasso o di olio minerale.

<u>Grossolano</u> Percezione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio,

producono una sensazione orale-tattile densa e pastosa.

<u>Mandorlato</u> Questo flavor può manifestarsi in due modi: quello tipico

della mandorla fresca, o quello proprio della mandorla secca e sana che si può confondere con un rancido incipiente. Si apprezza come un retrogusto quando l'olio resta in contatto con la lingua e il palato. Si associa agli

oli dolci e di odore smorzato.

Mela

Odore dell'olio di oliva che ricorda questo frutto.

Metallico

Flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con alimenti o superfici metalliche, in condizioni inadatte, durante i procedimenti di macinatura, impastatura, pressione o stoccaggio.

Morchia

Flavor caratteristico dell'olio ricuperato dai fanghi decantati in depositi e torchi.

Muffa-umidità

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti stoccati molti giorni in ambienti umidi.

**Piccante** 

Sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna principalmente da olive ancora verdi. È dovuta all'azione delle sostanze fenoliche sui terminali del nervo trigemino che tappezzano la cavità orale.

Rancido

Flavor caratteristico e comune a tutti gli oli e grassi che hanno sofferto un processo autossidativo, a causa del loro prolungato contatto con l'aria. Questo flavor è sgradevole e irreversibile.

Riscaldo

Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammucchiate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione.

Salamoia

Flavor dell'olio estratto da olive conservate in soluzioni saline.

Sansa

Flavor caratteristico che ricorda quello della sansa di oliva.

Saponoso

Flavor con una sensazione olfatto-gustativa che ricorda quella del sapone verde.

Smorzato o piano

Odore dell'olio d'oliva dalle caratteristiche organolettiche molto tenui, a causa della perdita dei componenti aromatici.

COI/T.20/Doc. n 15

pagina 4

**Sparto** Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in

fiscoli nuovi di sparto. Il flavor può essere differente se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Terra Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive raccolte

con terra o infangate e non lavate. In qualche caso questo flavor può manifestarsi insieme con quello della

muffa-umidità.

Vecchio Flavor caratteristico dell'olio quando resta troppo tempo

nei recipienti di stoccaggio. Può darsi anche in oli

imbottigliati per un periodo eccessivamente lungo.

Verme Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente

colpite da larve di mosca dell'olivo (Bactrocera oleae).

### 5. <u>BICCHIERE PER L'ASSAGGIO DI OLI</u>

Vedi la Norma COI/T.20/Doc. n 5 "Bicchiere per l'assaggio di oli".

#### 6. SALA DI ASSAGGIO

Vedi la Norma COI/T.20/Doc. n 6 "Guida per l'allestimento di una sala di assaggio".

### 7. UTENSILI

In ogni cabina e a disposizione dell'assaggiatore devono esserci gli utensili necessari perché questi possa esercitare adeguatamente il suo lavoro, ossia:

 bicchieri (normalizzati) contenenti i campioni contrassegnati in chiave ricoperti di vetri di orologio recanti le stesse indicazioni, mantenuti a 28°C ± 2°C;

- foglio di profilo (V. fig. 1), con, se necessario, le istruzioni per l'uso;
- matita o penna a sfera;
- piattini con fettine di mela;
- bicchiere d'acqua a temperatura ambiente.

### 8. METODOLOGIA

Vedi la Norma COI/T.20/Doc. n 13 "Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine" e la Norma COI/T.20/Doc. n 14 "Guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli assaggiatori qualificati di olio d'oliva vergine".

# 9. PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE IN FUNZIONE DEL LIVELLO DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

### 9.1. <u>Uso del foglio di profilo da parte dell'assaggiatore</u>

Il foglio di profilo che deve utilizzare l'assaggiatore è oggetto della figura 1 del presente metodo.

Ogni assaggiatore facente parte del panel deve odorare, poi assaggiare 1/l'olio sottoposto ad esame, contenuto nel bicchiere di assaggio, per analizzarne le percezioni olfattive, gustative, tattili e cinestesiche; deve poi appuntare nel foglio di profilo a sua disposizione il grado al quale percepisce ciascuno degli attributi negativi e positivi.

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

<sup>&</sup>lt;u>1/</u> Potrà astenersene quando osservi qualche attributo estremamente intenso e appunterà nel foglio di profilo questa circostanza eccezionale.

## 9.2. <u>Uso del foglio di risultati da parte del capo panel</u>

Il foglio di risultati e di classificazione che deve usare il capo panel è oggetto della figura 2 del presente metodo.

Il capo panel deve raccogliere i fogli di profilo riempiti da ciascuno degli assaggiatori; deve verificare la coerenza dei gradi di intensità attribuiti: nell'ipotesi di un'anomalia costatata chiederà all'assaggiatore di rivedere il suo foglio di profilo e, se necessario, di ripetere la prova.

Poi il capo panel deve riportare, nel foglio di risultati, il numero e il percento di frequenza delle risposte date dagli assaggiatori e calcolare l'intensità media di ogni attributo citato da almeno il 66,6% degli assaggiatori dando a ciascun grado d'intensità il valore numerico seguente:

- assenza: 0 - leggero: 1 - medio: 2 - intenso: 3

Quando non è riconosciuto nessun difetto da almeno il 66,6% degli assaggiatori e la somma dei difetti presenta una risposta > 66,6% l'intensità media da considerare è la più alta per i difetti valutati.

## 9.3. <u>Uso del foglio di classificazione da parte del capo panel</u>

Il capo panel deve annotare la classificazione da assegnare all'olio in funzione dell'intensità media dei difetti, secondo il foglio di classificazione oggetto della figura 3 del presente metodo.

Non deve perdere di vista che:

- l'olio d'oliva vergine è considerato senza difetti quando la loro assenza è percepita da almeno il 66,6% degli assaggiatori;
- l'olio di oliva vergine può essere denominato "extra" o "vergine" solo se il fruttato è percepito da almeno il 66,6% degli assaggiatori;
- l'olio d'oliva vergine è classificato sotto la denominazione "vergine" quando l'intensità media dei difetti è inferiore a 1,5;

- l'olio d'oliva vergine è classificato sotto la denominazione "corrente" quando l'intensità media dei difetti è superiore o pari a 1,5 ed inferiore o pari a 2,0;
- l'olio d'oliva vergine è classificato sotto la denominazione "lampante" quando l'intensità media dei difetti è superiore a 2,0.

Trattandosi di analisi seguite nel quadro di controlli di conformità alla Norma o di analisi di revisione, il capo panel deve far provvedere alla valutazione organolettica dell'olio due volte, ad almeno una giornata d'intervallo; l'intensità media degli attributi sarà calcolata a partire dal complesso dei dati dei fogli di profilo delle due prove.

Figura 1

# FOGLIO DI PROFILO (ad uso dell'assaggiatore)

	SCALA D'INTENSITÀ:			
	Assenza	Leggero	Medio	Intenso
PERCEZIONE DEI DIFETTI:				
Riscaldo	, a			
Muffa				
Avvinato-acetoso- acido-agro				
Morchia				
Metallico				
Rancido				
Altri (quali)				
PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI:				
Fruttato				
Amaro				
Piccante				

Nome dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Data:

## Figura 2

# FOGLIO DI RISULTATI (ad uso del capo panel)

Numero di assaggiatori:

	FREQUENZA DELLE RISPOSTE		INTENSITÀ MEDIA 1/ DEGLI ATTRIBUTI (valutati da almeno il	
	NUMERO	%	66,6% degli assaggiatori)	
Presenza di difetti 2/				
Assenza di difetti				
Presenza di attributi positivi				
Riscaldo-Morchia				
Muffa				
Avvinato-acetoso-acido- agro				
Metallico				
Rancido				
Altri				
Fruttato				
Amaro				
Piccante				
1/ Traduzione dei gradi d'intens assenza: 0 legge		medio:	2 intenso: 3	
Quando non è riconosciuto r una risposta <u>&gt;</u> 66,6% l'inten	nessun difetto da sità media da co	a almeno il 66,6% onsiderare è la pi	degli assaggiatori e la somma dei difetti presenta ú alta per i difetti valutati.	
Capo panel:			Codice:	
			<u>Data:</u>	

Figura 3

# FOGLIO DI CLASSIFICAZIONE (ad uso del capo panel)

CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO				
INTENSITÀ MEDIA DEI DIFETTI (X MED.)	DENOMINAZIONE			
Assenza 1/	Extra 2/			
X med. <1,5	Vergine 2/			
1,5 ≤ X med. ≤2,0	Corrente			
X med. >2,0	Lampante			

- L'olio d'oliva vergine è considerato senza difetti quando la loro assenza è riconosciuta da almeno il 66,6 % degli assaggiatori.
- L'olio d'oliva vergine può essere denominato "extra" o "vergine" solo se il fruttato è riconosciuto da almeno il 66,6% degli assaggiatori.

Capo panel:

Codice:

Data: