

EVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

1. OBJET

La présente méthode internationale a pour but d'établir les critères nécessaires à l'évaluation des caractéristiques de la flaveur de l'huile d'olive vierge et de développer la méthodologie nécessaire.

2. DOMAINE D'APPLICATION

La méthode décrite n'est applicable que pour le classement des huiles d'olive vierges en fonction de l'intensité moyenne des défauts déterminée par un groupe de dégustateurs sélectionnés, constitués en jury.

3. VOCABULAIRE GENERAL DE BASE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

Se référer à la Norme COI/T.20/Doc. n° 4 "Analyse sensorielle: Vocabulaire général de base".

4. VOCABULAIRE SPECIFIQUE POUR L'HUILE D'OLIVE

Amande

Cette flaveur peut revêtir deux formes différentes: l'une typique de l'amande fraîche, l'autre propre de l'amande sèche et saine qui peut être confondue avec un début de rance. Un arrière-goût tout à fait singulier est perçu lorsque l'huile demeure en contact avec la langue et le palais. Elle est associée aux huiles douces et à l'odeur éteinte.

Amer

Goût caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison. Il peut être plus ou moins agréable en fonction de son intensité.

<u>Apres</u>	Sensation caractéristique chez certaines huiles dont la dégustation provoque une réaction kinesthésique bucco-tactile d'astringence.
<u>Concombre</u>	Flaveur de l'huile qui se produit à la suite d'un conditionnement hermétique excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer-blanc, et qui est attribuée à la formation de 2-6 nonadiénal.
<u>Cuit ou brûlé</u>	Flaveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un réchauffement excessif et/ou prolongé au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des conditions inappropriées.
<u>Chômé</u>	Flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives amoncelées dans un état avancé de fermentation.
<u>Doux</u>	Saveur agréable de l'huile pas expressément sucrée, dans laquelle les attributs amer, astringent et piquant ne prédominent pas.
<u>Feuilles vertes (amer)</u>	Flaveur de l'huile obtenue d'olives trop vertes ou qui ont été broyées mélangées aux feuilles et brindilles.
<u>Foin</u>	Flaveur caractéristique de certaines huiles provenant d'olives sèches qui rappelle celle de l'herbe plus ou moins desséchée.
<u>Fruité</u>	Odeur de l'huile qui rappelle celle de l'olive saine et fraîche, verte ou mûre.
<u>Grignons</u>	Flaveur caractéristique qui rappelle celle des grignons d'olive.
<u>Grossier</u>	Perception caractéristique chez certaines huiles dont la dégustation provoque une sensation bucco-tactile dense et pâteuse.
<u>Herbe</u>	Flaveur caractéristique de certaines huiles qui rappelle celle de l'herbe fraîchement fauchée.
<u>Lies</u>	Flaveur caractéristique de l'huile récupérée des boues décantées dans les piles et réservoirs souterrains.
<u>Lubrifiants</u>	Odeur de l'huile d'olive obtenue dans une huilerie dont l'équipement d'extraction n'a pas fait l'objet de l'élimination appropriée des résidus de pétrole, de graisse ou d'huile minérale.

<u>Margines</u>	Flaveur caractéristique acquise par l'huile à la suite d'une mauvaise décantation et d'un contact prolongé avec les eaux de végétation.
<u>Métallique</u>	Flaveur qui rappelle les métaux. Elle est caractéristique de l'huile qui est demeurée longtemps en contact avec des aliments ou des surfaces métalliques, dans des conditions impropres, au cours des processus de broyage, de malaxage, de pression ou de stockage.
<u>Moisi-humide</u>	Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un chômage des fruits pendant plusieurs jours et dans l'humidité.
<u>Piquant</u>	Sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes. Elle est due à l'action des substances phénoliques sur les terminales du nerf trijumeau qui s'étendent sur toute la cavité buccale.
<u>Plat ou éteint</u>	Odeur de l'huile d'olive dont les caractéristiques organoleptiques sont très faibles par suite de la perte de leurs constituants aromatiques.
<u>Pomme</u>	Odeur de l'huile d'olive qui rappelle ce fruit.
<u>Rance</u>	Flaveur caractéristique et commune à toutes les huiles et graisses ayant subi un processus d'autoxydation, par suite d'un contact prolongé avec l'air. Cette flaveur est désagréable et irréversible.
<u>Saumure</u>	Flaveur de l'huile obtenue d'olives conservées dans des solutions salines.
<u>Savonneux</u>	Flaveur donnant lieu à une sensation olfacto-gustative rappelant celle du savon vert.
<u>Scourtin</u>	Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins salis de résidus fermentés.
<u>Sparte</u>	Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins en sparte neufs. La flaveur peut être différente selon qu'il s'agisse de scourtins fabriqués à partir de sparte vert ou de sparte sec.

<u>Terre</u>	Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives ramassées avec de la terre ou boueuses et non lavées. Dans certains cas, cette flaveur peut être accompagnée de celle de moisi.
<u>Ver</u>	Flaveur caractéristique de l'huile issue d'olives ayant subi une forte attaque de larves de la mouche de l'olive (<i>Dacus Oleae</i>).
<u>Vieux ou renfermé</u>	Flaveur caractéristique de l'huile lorsqu'elle demeure trop longtemps dans les récipients de stockage. Elle peut également être relevée chez des huiles conditionnées pendant une période de temps trop prolongée.
<u>Vineux-vinaigré</u>	Flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Cette flaveur est due fondamentalement à la formation d'acide acétique, acétate d'éthyle et éthanol, en quantités supérieures à la normale dans l'arôme de l'huile d'olive.

5. VERRE POUR LA DEGUSTATION DES HUILES

Se référer à la Norme COI/T.20/Doc. n° 5 "Verre pour la dégustation des huiles".

6. SALLE DE DEGUSTATION

Se référer à la Norme COI/T.20/Doc. n° 6 "Guide pour l'installation d'une salle de dégustation".

7. USTENSILES

Chaque cabine doit être munie des ustensiles nécessaires et à la portée du dégustateur afin de lui permettre de remplir convenablement sa tâche, à savoir:

- verres (normalisés) contenant les échantillons marqués en code recouverts d'un verre de montre portant les mêmes inscriptions, maintenus à $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;

- feuille de profil (cf. fig. 1), complétée si nécessaire avec les instructions d'emploi;
- crayon ou stylo;
- plateau avec des tranches de pomme;
- verre d'eau à la température ambiante.

8. METHODOLOGIE

Se référer à la Norme COI/T.20/Doc. n° 13 "Méthodologie générale pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge" et 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".

9. PROCEDURE A SUIVRE POUR L'EVALUATION ORGANOLEPTIQUE ET LE CLASSEMENT DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

9.1. Utilisation de la feuille de profil par le dégustateur

La feuille de profil à utiliser par le dégustateur fait l'objet de la figure 1 de la présente méthode.

Chaque dégustateur faisant partie du jury doit sentir, puis déguster ^{1/} l'huile soumise à examen, contenue dans le verre de dégustation, afin d'en analyser les perceptions olfactives, gustatives, tactiles et kinesthésiques; il doit ensuite porter sur la feuille de profil à sa disposition le degré auquel il perçoit chacun des attributs négatifs et positifs.

Au cas où des attributs négatifs non énumérés seraient perçus, ceux-ci doivent être portés sous la rubrique "autres" en employant le ou les termes les décrivant avec le plus de précision.

^{1/} Il pourra s'en abstenir quand il observera quelque attribut extrêmement intense, et notera sur la feuille de profil cette circonstance exceptionnelle.

9.2. Utilisation de la feuille de résultats par le chef de jury

La feuille de résultats à utiliser par le chef de jury fait l'objet de la figure 2 de la présente méthode.

Le responsable du jury doit recueillir les feuilles de profil remplies par chacun des dégustateurs; il doit vérifier la cohérence des degrés d'intensité attribués; dans l'hypothèse d'une anomalie constatée, il demandera au dégustateur de réviser sa feuille de profil et, si nécessaire, de répéter l'essai.

Par la suite, le responsable du jury doit porter, dans la feuille de résultats, le nombre et le pourcentage de fréquence des réponses données par les dégustateurs et calculer l'intensité moyenne de chaque attribut évalué par 66,6% au moins des dégustateurs, en donnant à chaque degré d'intensité la valeur numérique ci-après:

- absence: 0
- léger: 1
- moyen: 2
- intense: 3

Lorsqu'aucun défaut n'est reconnu par au moins 66,6% des dégustateurs et que la somme des défauts présente une réponse $\geq 66,6\%$, l'intensité moyenne à retenir est l'intensité la plus élevée pour les défauts évalués.

9.3. Utilisation de la feuille de classement par le chef de jury

Le responsable du jury doit noter le classement à attribuer à l'huile en fonction de l'intensité moyenne des défauts conformément à la feuille de classement faisant l'objet de la figure 3 de la présente méthode.

Il ne doit pas perdre de vue que:

- l'huile d'olive vierge est considérée sans défauts lorsque leur absence est perçue par 66,6% au moins des dégustateurs;

- l'huile d'olive vierge ne peut prétendre à la dénomination "extra" ou "vierge" que si le fruité est perçu par au moins 66,6% des dégustateurs;

- l'huile d'olive vierge est classée sous la dénomination "vierge" lorsque l'intensité moyenne des défauts est inférieure à 1,5;

- l'huile d'olive vierge est classée sous la dénomination "courante" lorsque l'intensité moyenne des défauts est supérieure ou égale à 1,5 et inférieure ou égale à 2,0;

- l'huile d'olive vierge est classée sous la dénomination "lampante" lorsque l'intensité moyenne des défauts est supérieure à 2,0.

S'agissant d'analyses effectuées dans le cadre de contrôles de conformité à la Norme ou d'analyses de révision, le chef de jury doit faire procéder à l'évaluation organoleptique de l'huile en duplicata, à au moins une journée d'intervalle; l'intensité moyenne des attributs sera calculée à partir de l'ensemble des données des feuilles de profil des deux essais.

Figure 1

FEUILLE DE PROFIL
(à utiliser par le dégustateur)

	ECHELLE D'INTENSITE			
	Absence	Léger	Moyen	Intense
PERCEPTION DES DEFAUTS:				
Chômé				
Moisi				
Vineux-Vinaigré -Acide-Aigre				
Lies				
Métallique				
Rance				
Autres (lesquels)				
PERCEPTION DES ATTRIBUTS POSITIFS:				
Fruité				
Amer				
Piquant				

Nom du dégustateur:

Code de l'échantillon:

Date:

Figure 2

FEUILLE DE RESULTATS
(à utiliser par le chef de jury)

Nombre de dégustateurs:

	FREQUENCE DES REPNSES		INTENSITE MOYENNE ^{1/} DES ATTRIBUTS (évalués par 66,6% au moins des dégustateurs)
	Nombre	%	
Présence de défauts ^{2/}			
Absence de défauts			
Présence d'attributs positifs			
Chômé - Lies			
Moisi			
Vineux-Vinaigré -Acide-Aigre			
Métallique			
Rance			
Autres			
Fruité			
Amer			
Piquant			

1/ Traduction des degrés d'intensité en notes:
absence: 0 léger: 1 moyen: 2 intense: 3

2/ Lorsqu'aucun défaut n'est reconnu par au moins 66,6% des dégustateurs et que la somme des défauts présente une réponse $\geq 66,6\%$, l'intensité moyenne à retenir est l'intensité la plus élevée pour les défauts évalués.

Chef de jury:

Code:

Date:

Figure 3

FEUILLE DE CLASSEMENT
(à utiliser par le chef de jury)

CLASSEMENT DE L'HUILE	
INTENSITE MOYENNE DES DEFAUTS (X MOY.)	DENOMINATION
Absence ^{1/}	Extra ^{2/}
X moy. < 1,5	Vierge ^{2/}
$1,5 \leq X \text{ moy.} \leq 2,0$	Courante
X moy. > 2,0	Lampante

- 1/ L'huile d'olive vierge est considérée sans défauts lorsque leur absence est perçue par 66,6% au moins des dégustateurs.
- 2/ L'huile d'olive vierge ne peut prétendre à la dénomination extra ou vierge que si le fruité est perçu par au moins 66,6% des dégustateurs;

Chef de jury:

Code:

Date: