

4. L'allegato XII (**Reg.to 2568/91**) è sostituito dall'allegato seguente:

ALLEGATO XII (Reg.to 796/02)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

1. FINALITÀ E CAMPO di APPLICAZIONE

Lo scopo del presente metodo è quello di stabilire i criteri necessari per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini ai sensi del punto 1 dell'allegato del regolamento n. **136/66/CEE** e di descrivere il metodo per la loro classificazione.

Il metodo descritto è applicabile soltanto alla classificazione degli oli d'oliva vergini in funzione dell'esistenza del flavor fruttato e dell'intensità dei difetti, determinati da un gruppo di assaggiatori selezionati e addestrati, costituito in panel, conformemente al punto 4.

2. ASPETTI GENERALI

Per il **vocabolario generale di base**, la **sala di degustazione**, la **metodologia generale** e il **bicchiere di degustazione dell'olio**, si raccomanda di conformarsi alle prescrizioni del consiglio oleicolo internazionale. (COI/T20/Doc. no. **4, 5, 6, 13**)

3. VOCABOLARIO SPECIFICO

3.1. Attributi positivi

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

Amaro: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.

Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.

3.2. Attributi negativi

Riscaldo: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica.

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.

Morchia: flavor caratteristico dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei e aerei.

Avvinato-inacetito: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quella del vino o dell'aceto. È dovuta fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive 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.

Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termoimpastatura, 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.



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.

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

Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Essa può essere diversa 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 che si produce caratteristicamente nell'olio durante un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuita alla formazione di 2-6 nonadienale.

4. PANEL DI ASSAGGIATORI

Il panel è nominato dallo Stato membro ed è composto da un capo e da otto a dodici assaggiatori. Tuttavia, per la campagna 2001/02 il numero di assaggiatori può essere inferiore a otto.

Il capo del panel deve possedere una solida formazione ed essere un esperto nei vari tipi di olio. Egli è responsabile del panel, della sua organizzazione, del funzionamento, della preparazione, della codificazione e della presentazione dei campioni agli assaggiatori nonché 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 di 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 di oliva vergine** (COI/T20/Doc. no.14).

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. Essi devono inoltre inviare ogni anno allo Stato membro interessato tutte le informazioni in merito alla loro composizione e al numero di valutazioni realizzate in quanto panel riconosciuto.

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 (1) l'olio sottoposto ad esame, contenuto nel bicchiere di assaggio, per analizzarne le percezioni olfattive, gustative, tattili e cinestetiche. Deve poi appuntare nel foglio di profilo a sua disposizione l'intensità alla 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, tra quelli definiti al punto 3.2 del presente metodo.

5.2. Uso dei dati da parte del capo panel

Il capo panel deve raccogliere i fogli di profilo riempiti da ciascuno degli assaggiatori; deve controllare le intensità attribuite; nell'ipotesi di un'anomalia constatata chiederà all'assaggiatore di rivedere il suo



foglio di profilo e, se necessario, di ripetere la prova.

Il responsabile del panel deve riprendere i dati di ogni giudice sul programma informatico allegato al metodo (appendice B) per il calcolo statistico della mediana. La ripresa dei dati per un campione deve essere fatta servendosi della matrice composta di dieci colonne corrispondenti ai dieci attributi sensoriali e n linee corrispondenti agli n giudici impiegati.

Quando un attributo negativo è riportato alla voce "altri" da almeno il 50 % del panel, il responsabile del panel deve procedere al calcolo della mediana di questo attributo e alla corrispondente classificazione.

Nel caso di analisi eseguite nel quadro di controlli di conformità alla norma o di controperizie, il capo panel deve far procedere alla valutazione organolettica dell'olio tre volte, ad almeno una giornata di intervallo; la mediana degli attributi sarà calcolata a partire dall'insieme dei dati dei fogli di profilo delle tre prove.

5.3. Classificazione degli oli

L'olio è classificato secondo le denominazioni sotto riportate, in funzione della mediana dei difetti e della mediana dell'attributo fruttato. Per mediana dei difetti si intende la mediana dell'attributo negativo percepito con l'intensità più alta. Il valore del coefficiente di variazione robusto per tale attributo negativo deve essere inferiore o pari al 20 %.

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 2,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

c) olio di oliva vergine corrente: la mediana dei difetti è superiore a 2,5 e inferiore o pari a 6,0; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è pari a 0;

d) olio di oliva vergine lampante: la mediana dei difetti è superiore a 6,0. Tuttavia, a partire dal 1o novembre 2003 le categorie c) e d) sono sostituite dalla categoria:

c) olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è superiore a 2,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

(COI/T20/Doc. no 15 Rev.1)

5.4. Caso particolare

Quando 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 qualche attributo negativo estremamente intenso e appunterà nel foglio di profilo questa circostanza eccezionale.

