

SCHEMA GENERALE

**Analisi organolettica (panel test)**

BACK analisi

**CARATTERISTICHE PROCEDURE OLFATTO ASSAGGIO VISTA ATTRIBUTI**

L'analisi organolettica (**panel test**) sull'olio d'oliva ha un'importanza rilevante nel giudizio della qualità finale del prodotto per rilevare se un olio che ha qualità chimiche opportune per essere considerato extra-vergine lo ha anche da un punto di vista organolettico, dato che un olio che non sia organoletticamente accettabile è declassato come specificato nella tabella. Le analisi sono svolte o presso i laboratori della Camera di commercio e di altri Enti, o se il produttore d'olio commercia ingenti quantità, in commissioni interne all'azienda stessa. Le commissioni sono formate da un capo panel e da un minimo di otto ad un massimo di dodici assaggiatori per minimizzare l'errore, l'assaggio è svolto in cabine separate per non far influenzare tra loro gli assaggiatori. Al termine dell'assaggio il capo panel si occuperà di effettuare una media tra i voti dati dai vari assaggiatori scartando quelli che siano eccessivamente incongruenti con gli altri.

La normativa di riferimento è l'Allegato XII "Valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine" del Reg.CEE n°2568/91.



**cos'è il  
PANEL**

In base al voto ottenuto avremo la **CLASSIFICAZIONE** merceologica dell'olio:

Tipo olio	Punteggio (Reg.2568/91)	caratteristiche delle valutazioni (da C.O.I. anno '96)
<i>Extra vergine</i>	uguale o superiore a 6,5	la mediana dei difetti è = 0; quella del fruttato è superiore a 0;
<i>Vergine</i>	uguale o superiore a 5,5	la mediana dei difetti è > 0 e <= 2,5; quella del fruttato è superiore a 0;
<i>Vergine corrente</i>	uguale o superiore a 3,5	la mediana dei difetti è > 2,5 e <= 6,0; quando la mediana dei difetti è <= 2,5 e quella del fruttato è = 0
<i>Lampante</i>	inferiore a 3,5	

Gli oli sono considerati con un errore di  $\pm 1$  voto quindi anche un olio che ha ottenuto un voto complessivo di 5,5 è considerato extra-vergine. Tuttavia questa regola era valida per il primo regolamento CEE; attualmente la tolleranza è di 0,50 punti cosicché basta un difetto = 2 per declassare un olio da extra-vergine a vergine.

**PROCEDURE di ESAME**

cabina di assaggio  
laboratorio pH



scalda campioni

L'analisi stimola sia l'olfatto sia il gusto e l'assaggiatore deve seguire alcune norme comportamentali prima della assaggio che sono:

- non fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio
- non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova
- non aver ingerito alcun alimento, almeno un'ora prima dell'assaggio.

Il periodo più adatto e indicato sono le prime ore del mattino, l'ambiente ideale per l'assaggio è un luogo chiuso, non freddo, a luce naturale, in assenza completa di odori. Ed inoltre è bene accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano corrette, tali da non compromettere la prova altrimenti la prova viene interrotta e l'assaggiatore può prendersi un momento di pausa. In ogni cabina d'assaggio è presente un lavandino, dato che gli assaggiatori non deglutiscono il campione in esame, ed i campioni da esaminare (max 8 a seduta), sono in un recipiente che li mantiene alla temperatura ideale di 28 °C; è stata scelta questa temperatura perché è quella ottimale dato che a temperature inferiori l'olio non volatilizza portando ad una scarsa osservazione delle caratteristiche organolettiche, mentre a temperature superiori l'olio acquista volatilizzando aromi tipici degli oli riscaldati. Inoltre l'assaggiatore tra una prova e l'altra deve mangiare uno spicchio di mela verde e bere acqua frizzante per ripulire le papille gustative per non influenzare le prove successive con il gusto degli oli precedenti. Se gli oli sono diversi, è bene selezionarli prima olfattivamente, lasciando in coda quelli dall'odore più forte o sgradevole, che potrebbero alterare il sapore dei più delicati, di quelli esenti da difetti, compromettendo il giudizio. Il "**flavor**" è la sensazione congiunta olfattiva, gustativa e tattile. La prova è divisa in due fasi : la degustazione olfattiva e

l'assaggio.



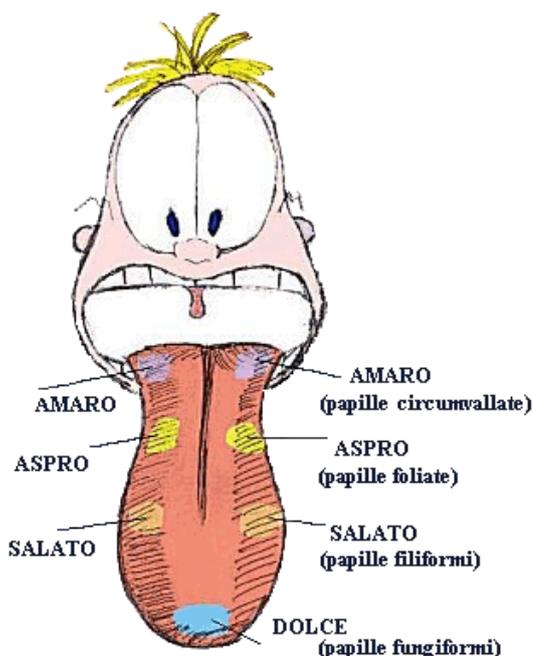
**degustazione olfattiva**

L'assaggiatore preleva un bicchierino tappato e numerato dal capo panel, rimuove il tappo e lo porta alla base del naso rilevando le caratteristiche positive o negative dell'olio in esame. L'organismo reagisce facendo pervenire le molecole di olio vaporizzato che stimolano le cellule sensoriali poste al di sotto di un lieve strato di muco, questo tipo di cellule sono simili alle cellule nervose che eccitate fanno sopraggiungere il segnale ai neuroni olfattivi entrando in contatto con specifici recettori proteici presenti sulle ciglia. La temperatura ideale di funzionamento della membrana olfattiva è intorno ai 37°, temperatura dell'organismo. La capacità di riconoscere le caratteristiche di un olio mediante l'olfatto vengono affinate con l'esperienza perché risulta molto difficoltoso associare le caratteristiche rilevate con il proprio nome. La maggior parte delle caratteristiche rilevabili tramite la degustazione olfattiva vengono confermate con l'assaggio infatti nella scheda fornita all'assaggiatore (Regolamento CEE) raggruppa tutti i valori derivati da tutti i tipi di prove del panel test.



**l'assaggio**

Per effettuare la prova d'assaggio dobbiamo ingerire solo pochi grammi d'olio perché un eccesso altererebbe le sensazioni. L'olio deve poter avere contatto con ogni zona delle papille gustative perché ogni parte recepisce caratteristiche diverse ( figura a lato) L'olio deve attraversare tutte le zone della cavità orale per una durata complessiva di 30-40 secondi, dato che alcuni retrogusti tardano a manifestarsi dopodiché viene espulso nell'apposito lavandino. L'assaggiatore tra una prova e l'altra deve mangiare uno spicchio di mela verde e bere acqua frizzante allo scopo di ripulire le papille gustative per non influenzare le prove successive con il gusto degl'oli precedenti. Dopo aver degustato ogni olio con le stesse modalità può procedere alla compilazione della scheda per ogni olio, con le particolarità sotto elencate per poi consegnarla al capo panel per la stipulazione del il giudizio finale.



**SCHEDE DI ASSAGGIO**



**esame visivo**

Anche la **vista** offre il suo contributo all'analisi sensoriale degli oli, anche se non tutti sono concordi della sua importanza e spesso si tende ad effettuare le analisi senza vedere il colore ( bicchiere blu); alla vista un olio può dire qualcosa sulla sua pulizia, rotondità e stato di ossidazione (colore tendente all'arancio).



**Attributi**

Qui di seguito sono riportate le qualità principali positive e negative presenti in un olio extra-vergine d'oliva; ne

esistono molte altre dovute alla regione di provenienza o al tipo di cultivar usata, ma anche la scheda della gazzetta ufficiale riporta quelle sottostanti perché maggiormente significative. Recentemente la Commissione Europea, con regolamento **769/2002**, ha stabilito il metodo per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli extravergini di oliva: nel quadro seguente gli attributi principali prescelti.

<b>Attributi positivi</b>			
<b>Fruttato</b>	<b>Amaro</b>	<b>Piccante</b>	
L'olio extra-vergine essendo una spremuta d'oliva deve avere l'aroma tipico del suo frutto: questa è la caratteristica principale di un olio d'oliva, proveniente da frutti sani e freschi, verdi o maturi ( percepita per via diretta o retronasale).	Sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate; pregio che non deve essere troppo accentuato sennò è classificato come difetto	Sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi; caratteristica gradevole tipica degli oli toscani per essere apprezzabile deve non deve persistere per molto tempo nella cavità orale	
<b>Dolce</b>	<b>Maturo</b>	<b>Olio verde</b>	<b>Carciofo</b>
viene attribuito ad un olio con un sapore non molto evidenziato e senza troppa aromaticità	flavor caratteristico ad olive mature presente in un olio dal colore giallo acceso e dal sapore rotondo tendente al dolce	è la caratteristica classica degli oli toscani grande aroma fruttato e colore di un verde acceso	flavor che ricordo il gusto del carciofo nella sua parte più tenera
<b>Mela</b>	<b>Rotondo</b>	<b>Verde (foglia erba)</b>	<b>Liscio</b>
olio che presenta il gusto di questa frutta	attribuito ad un olio ottenuto da olive perfette senza gusti pungenti	gusto che ricorda l'odore dell'erba appena rasata deve avere un intensità bassa per essere considerata una caratteristica positiva.	è una caratteristica di bassissima importanza che viene attribuita ad un olio senza particolari qualità, piatto.



<b>Attributi negativi</b>			
<b>Riscaldamento</b>	<b>Muffa-umidità</b>	<b>Morchia</b>	<b>Avvinato-inacetito</b>
Difetto dovuto alla cattiva conservazione delle olive che ammassate subiscono anche se minima una fermentazione acquistando questo sapore di riscaldato.	Flavor che proviene da olive che sono state raccolte da terra avendo il tempo di reagire con microrganismi presenti nel terreno (funghi e lieviti), e stoccate molti giorni in ambienti umidi	L'olio acquista questo difetto se non viene filtrato bene e rimane a contatto con la fondata (fanghi di fondo) acquistando odori sgradevoli.	Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. E' dovuto fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile e etanolo; può provenire se i serbatoi di raccolta dell'olio vengono lavati con aceto, pratica ancora abbastanza diffusa
<b>Metallico</b>	<b>Rancido</b>	<b>Fieno - legno</b>	<b>Cotto o stracotto</b>
Flavor che ricorda il metallo; dovuto al contatto delle olive con parti di metallo durante la lavorazione acquistando il tipico sapore del ferro	Si riscontra in oli che dal sapore sembrano vecchi dato che nel tempo reagiscono con aria e calore, è una caratteristica che si accentua con l'invecchiamento.	Odore caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.	Flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.
<b>Grossolano</b>	<b>Lubrificanti</b>	<b>Acqua di vegetazione</b>	<b>Sparto</b>
Attribuito di un olio che dopo la deglutizione lascia in bocca una sensazione di sporco	Flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.	Flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione.	Flavor 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.
<b>Salamoia</b>	<b>Terra</b>	<b>Verme</b>	<b>Cetriolo</b>
Flavor dell'olio ottenuto da olive conservate in salamoia.	Soffre di questo difetto un olio ottenuto da olive raccolte in terra e lavate in modo non idoneo	Appartiene ad un olio ottenuto da olive in cui erano presenti infezioni parassitarie (mosca dell'olivo...)	Flavor che si produce nell'olio durante un imbottigliamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

**ESEMPIO  
DI DIAGRAMMI  
DI VALUTAZIONE  
ORGANOLETTICA**

**DI OLI  
DELLA PROVINCIA  
DI FIRENZE**

