

*L'ANALISI SENSORIALE
NEL CONTROLLO QUALITA' DELLE
PRODUZIONI OLEARIE*

*Dr.ssa Maria Luisa Ambrosino
Capo panel CCIAA Napoli*

11 dicembre 2023

Misura della qualità

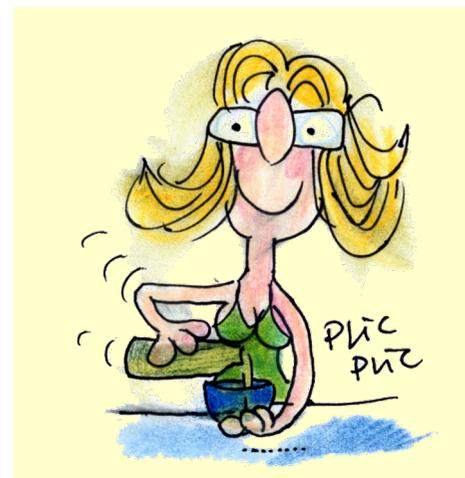
*La qualità degli Oli Vergini è definita
sulla base dei risultati di analisi*

Chimiche

*acidità,
numero di perossidi,
K₂₃₂, K₂₇₀
Alchilesteri*



Sensoriali



Panel test

Regolamento CE 136/66

OLIO DI OLIVA VERGINE

Extra

olio di oliva di **gusto perfetto** la cui **acidità**, espressa come acido oleico, non deve eccedere **1 g per 100 g**.

Fino

olio di oliva che abbia tutte le caratteristiche dell'olio extra, salvo per l'acidità, espressa in acido oleico, che non deve eccedere **1,5 g per 100 g**.

Corrente (o semifino)

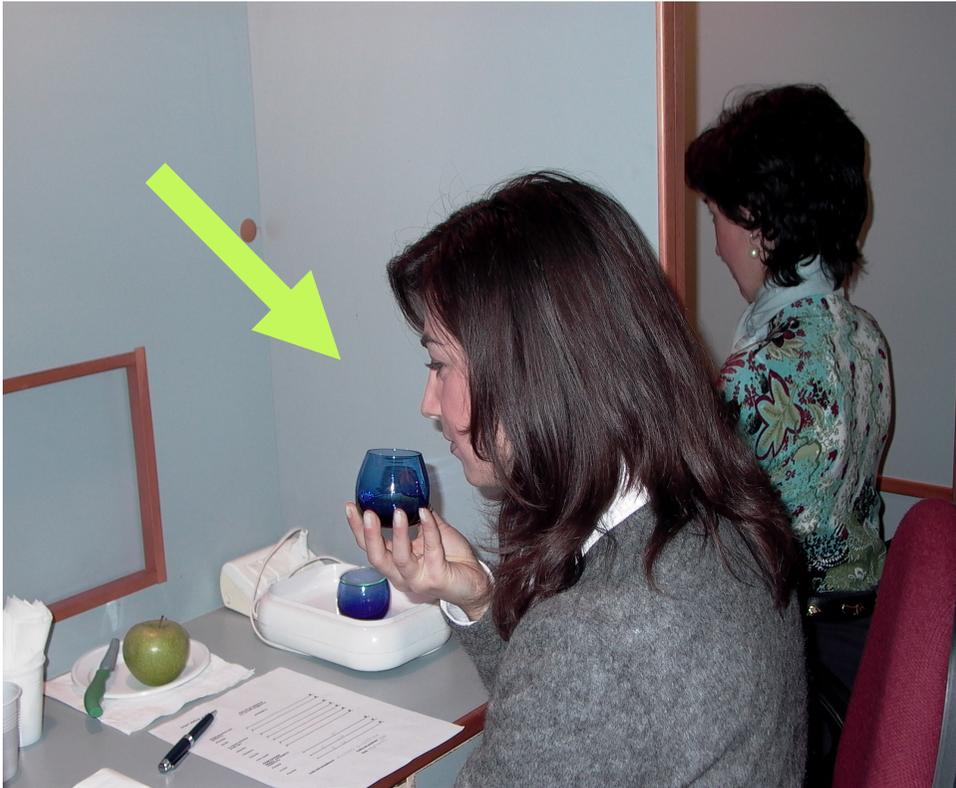
olio di oliva di **gusto buono** la cui **acidità**, espressa in acido oleico, non deve eccedere **3,3 g per 100 g**.

Lampante

olio di oliva di **gusto imperfetto** o la cui **acidità**, espressa in acido oleico, è superiore a **3,3 g per 100 g**.

Panel test

Metodo COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018

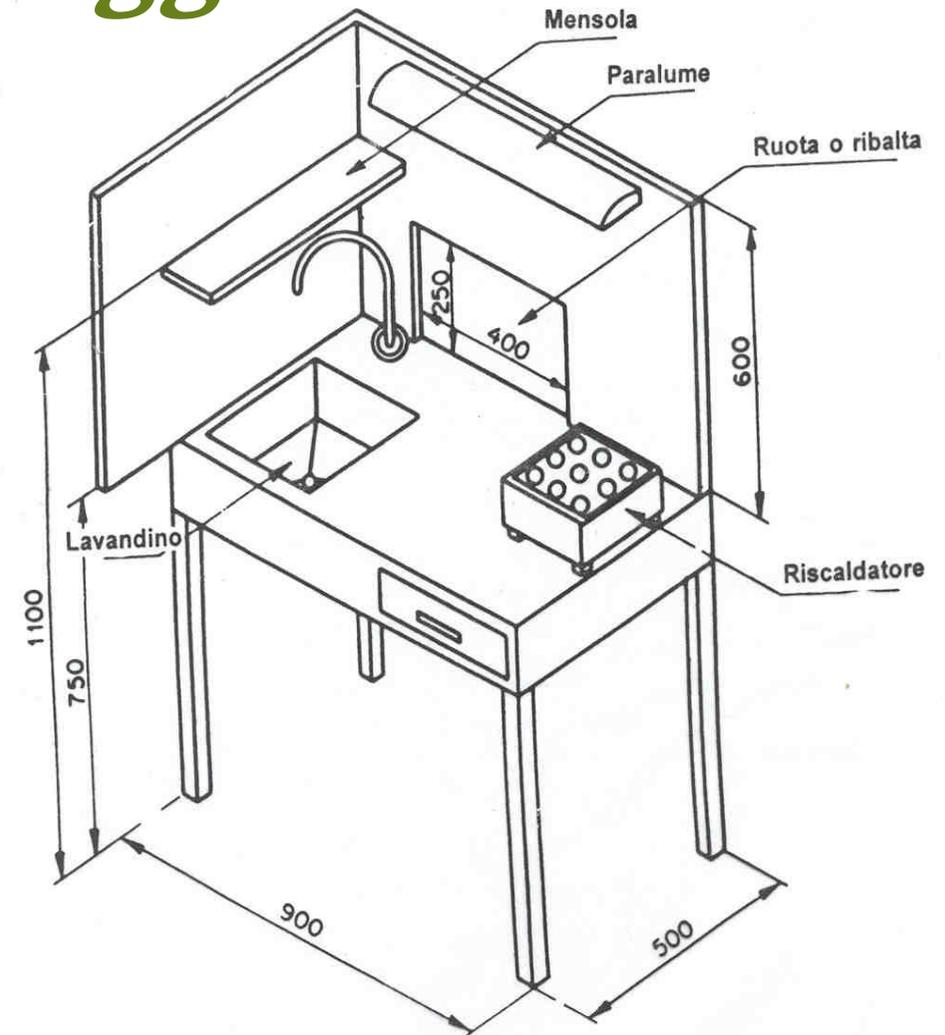


Metodo internazionale di valutazione delle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva vergine applicabile per la **classificazione e/o etichettatura** degli oli in funzione dell'intensità dei difetti e del fruttato determinati da un gruppo di 8-12 assaggiatori selezionati, addestrati e controllati costituiti in Panel secondo le procedure indicate nel D.M. **DM 7/10/21**

- ★ **Normalizzazione delle condizioni di assaggio**
- ★ **Addestramento del Panel (corsi, ring test etc)**

Guida per l'allestimento di una sala di assaggio

(COI/T.20/Doc. n° 6)



Il bicchiere per l'assaggio

(COI/T.20/Doc. n° 5)

Il bicchiere dovrà essere fabbricato con vetro resistente, di colore scuro per impedire l'apprezzamento della colorazione del suo contenuto, ed esente da strisce o da bolle di fusione.

Il bordo dovrà essere regolare, liscio e arrotondato.

I campioni di olio da assaggiare devono essere mantenuti nei bicchieri a $28 \text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante il test.



Foglio di profilo

(COI/T20/DOC15/)

Figura 1

SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Riscaldamento/morchia (*) _____

Muffa- umidità – terra (*) _____

Avvinato – inacetito _____

Acido – agro (*) _____

Olive gelate
(legno umido) _____

Rancido _____

Altri (precisare) _____

Metallico Fieno Verme Grossolano

Descrittore Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

(*) Cancellare le diciture inutili

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato _____
verde maturo

Amaro _____

Piccante _____

Nome dell'assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore:

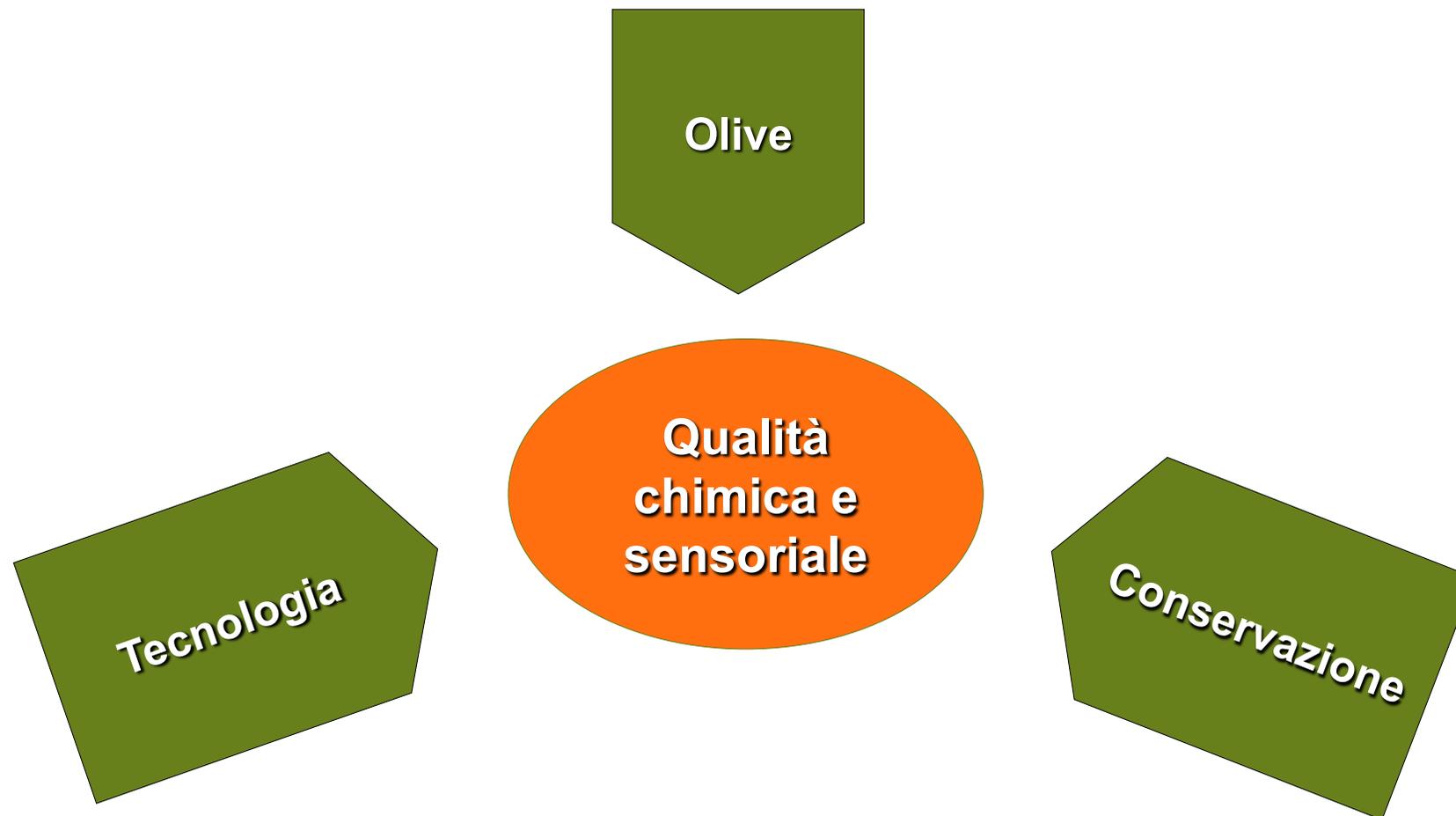
Codice del campione:

Firma:

Data:

Osservazioni:

Le origini della Qualità



Principali difetti



Classificazione merceologica

Regolamento delegato (UE) 2022/2014 del 29/07/22 GU UE L284 04/11/2022 All I

Categoria	Acidità (%)	N° di Perossidi (mg O ₂ /kg)	Alchil esteri (mg/kg)	Spettrofotometria			Valutazione organolettica	
				K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK	mediana Fruttato	mediana Difetto
Olio Extra Vergine di Oliva	≤ 0.8	≤ 20	≤ 40-30	≤ 2.5	≤ 0.22	≤ 0.01	> 0	0
Olio di Oliva Vergine	≤ 2.0	≤ 20		≤ 2,6	≤ 0.25	≤ 0.01	> 0	≤ 3,5
Olio di Oliva Lampante	>2.0	no limit						> 3.5*

*Oppure quando la mediana del difetto è ≤ 3,5 e la mediana del fruttato è 0

Terminologia facoltativa

a) per ciascuno degli attributi (*fruttato*, *piccante* e *amaro*):

i) il termine **intenso** se la mediana è > 6 ;

ii) il termine **medio** se la mediana è > 3 e ≤ 6 ;

iii) il termine **leggero** se la mediana è ≤ 3 ;

b) il termine **equilibrato** può essere utilizzato per un olio che non presenta squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo *amaro* o quella dell'attributo *piccante* è superiore di due punti a quella dell'attributo *fruttato*;

c) l'espressione **olio dolce** può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo *amaro* e quella dell'attributo *piccante* sono inferiori o uguali a 2.

Non solo difetti!

Assaggiatori esperti possono riconoscere molti attributi positivi negli oli di alta qualità alcuni dei quali fondamentali per la definizione della tipicità



DOP e IGP



Per gli oli DOP/IGP il Panel test è obbligatorio ed ha un duplice obiettivo:

- ★ accertare l' assenza di difetti, in quanto un olio DOP è in primo luogo un olio extra vergine
- ★ verificare la conformità al disciplinare di produzione di riferimento, ovvero la presenza degli elementi di tipicità che contraddistinguono quel determinato prodotto.

COI/T.20/Doc. n. 22

Profili sensoriali

FOGLIO DEL PROFILO - PRODOTTO: **Olio vergine di oliva**

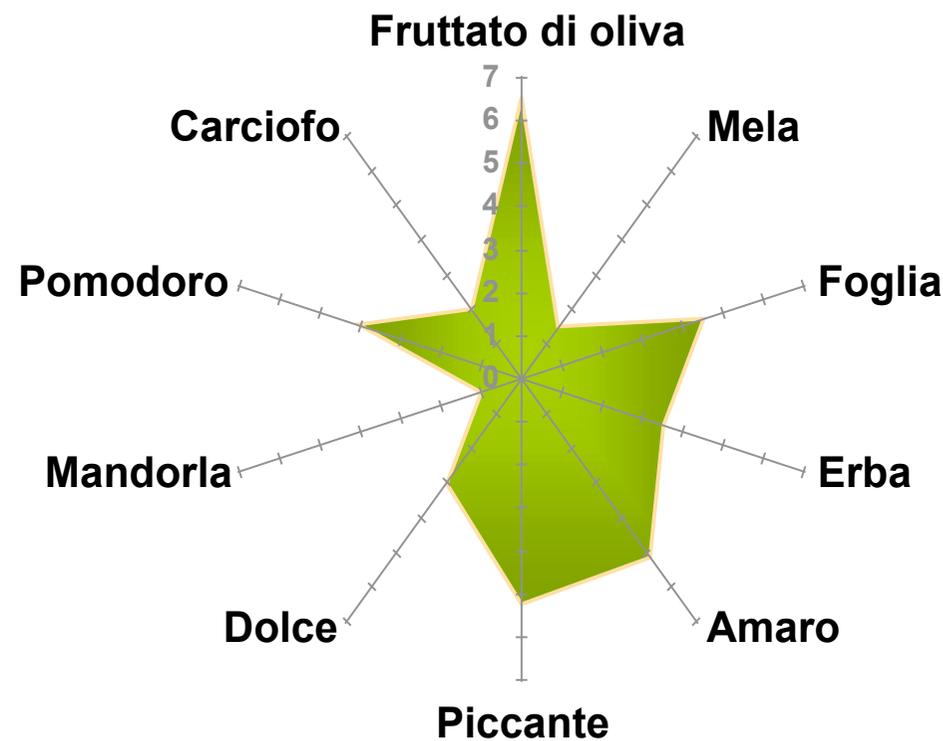
Campione

PERCEZIONE DEI DIFETTI:

	INTENSITA'
Riscaldamento/Morchia	_____
Muffa-umidità-terra	_____
Avvinato-inacetato-acido-agro	_____
Metallico	_____
Rancido	_____
Altro.....	_____

PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI:

Fruttato di oliva (verde o maturo)	_____
Mela	_____
Altra frutta matura	_____
Foglia	_____
Erba	_____
Amaro	_____
Piccante	_____
Dolce	_____
Mandorla	_____
Pomodoro	_____
Carciofo	_____
Rosmarino	_____
Altro.....	_____
Altro.....	_____



Mediante l'analisi sensoriale è possibile evidenziare modificazioni di uno o più attributi sensoriali in relazione a:

varietà delle olive
qualità delle olive
origine geografica
tecnologia di produzione
condizioni di stoccaggio. . .



I Concorsi Oleari

Il numero di concorsi, premi e rassegne che annualmente si svolgono in ambito nazionale ed internazionale è in continuo aumento e vede una sempre maggiore partecipazione di aziende con prodotti di livello qualitativo in continua crescita.

Si tratta di iniziative che hanno lo scopo di valorizzare determinate produzioni di pregio suscitando l'attenzione dei consumatori e dei produttori.

La partecipazione alle commissioni di degustazione, per quanto impegnativa per l'assaggiatore, è un'importante occasione di confronto con professionisti provenienti da differenti gruppi di assaggio.

Premio EXTRABIO



Dal 2006
Premio EXTRABIO
per promuovere gli oli biologici
della Campania

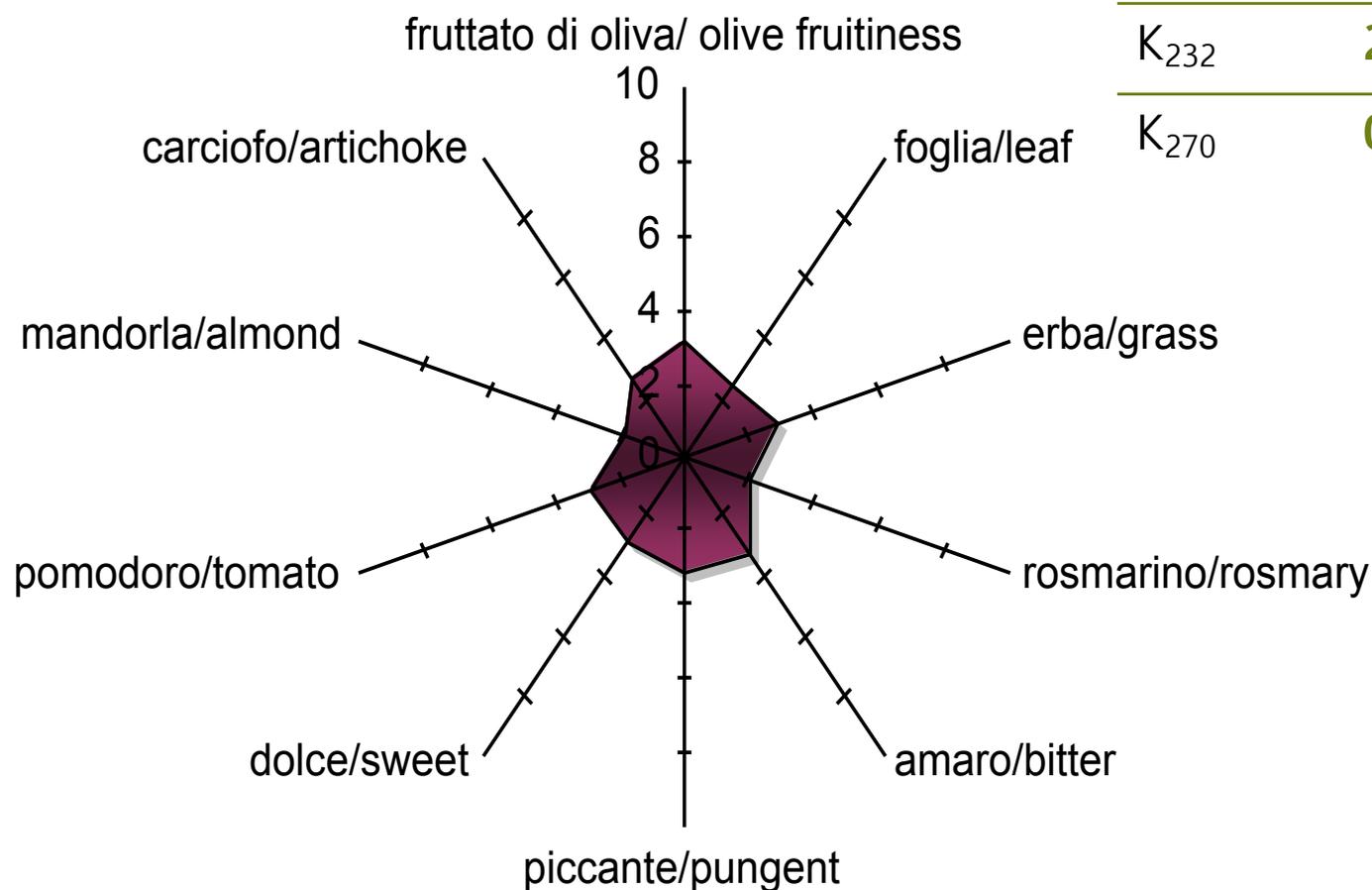
I Fruttato Leggero

Acidità **0,23%**

Perossidi **8,3 meqO₂/Kg**

K₂₃₂ **2,04**

K₂₇₀ **0,135**



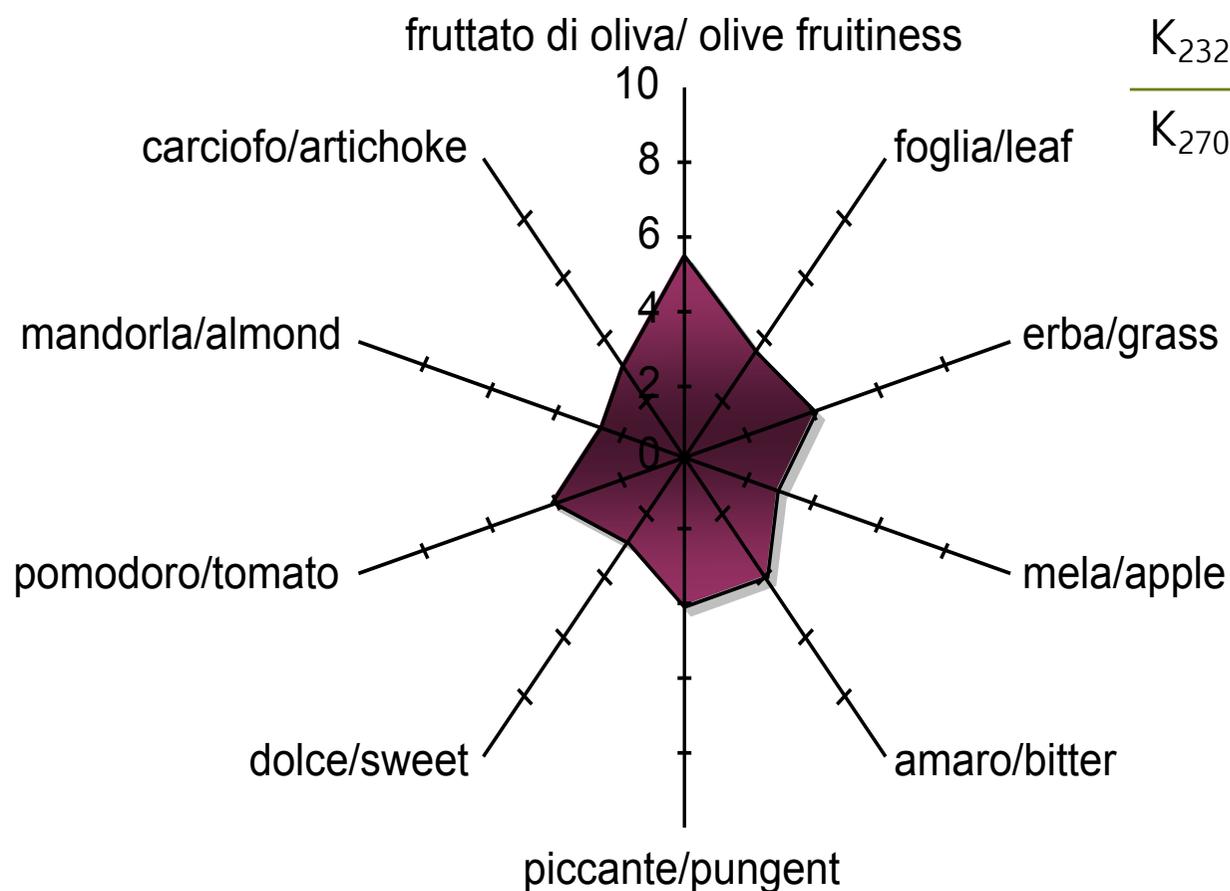
I Fruttato Medio

Acidità **0,16%**

Perossidi **7,6 meqO₂/Kg**

K₂₃₂ **2,08**

K₂₇₀ **0,149**



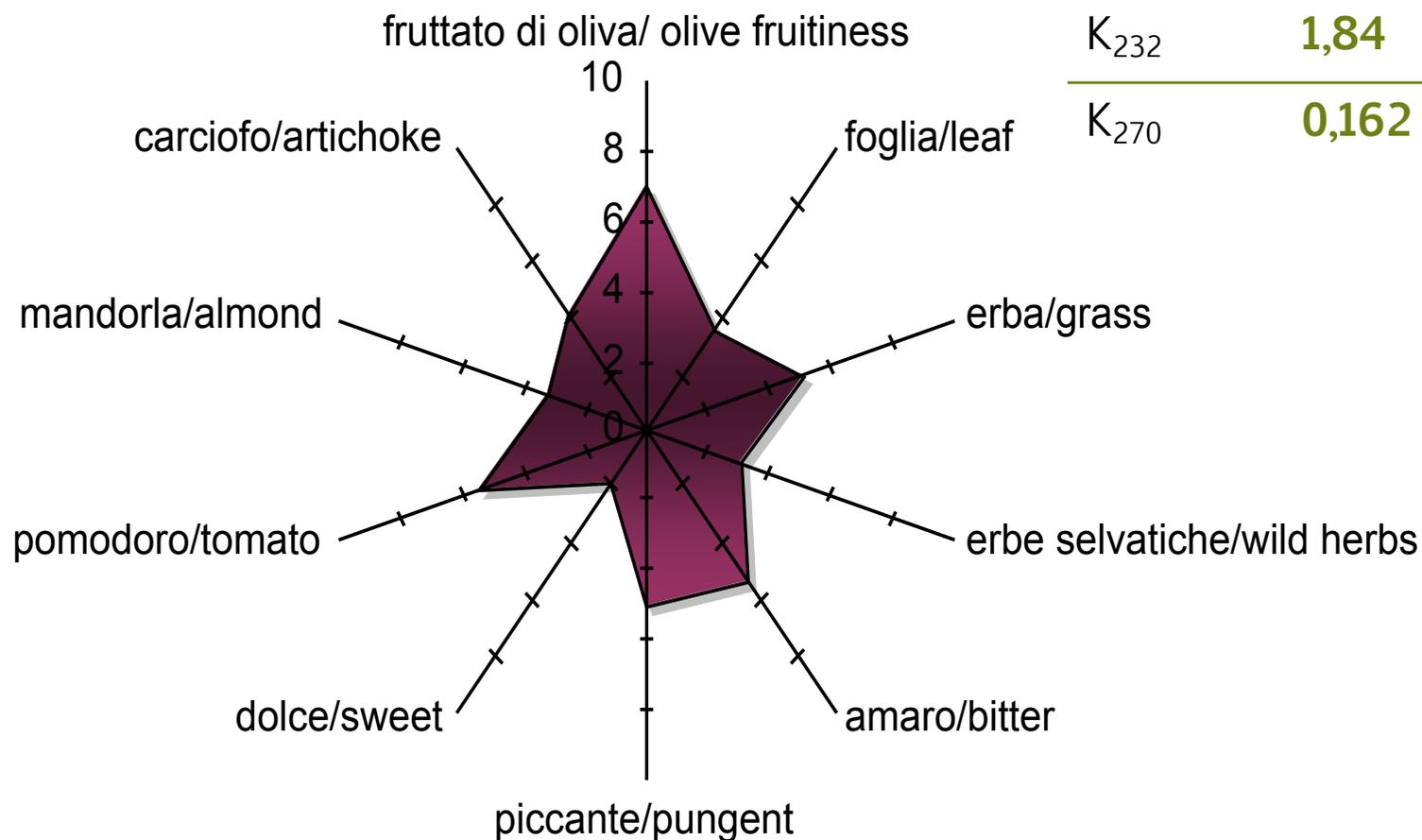
I Fruttato Intenso

Acidità **0,17%**

Perossidi **7,4 meqO₂/Kg**

K₂₃₂ **1,84**

K₂₇₀ **0,162**



Criteri di scelta

mi piace = è buono

non sempre = di qualità

Il consumatore moderno di olio extra-vergine di oliva non ha gli strumenti per effettuare una valutazione oggettiva della qualità dell'olio che consuma.

Manca una cultura sensoriale del prodotto, manca l'abitudine all'assaggio poiché l'olio è considerato un condimento.



INSEGNARE IL GUSTO



Luoghi comuni

È troppo amaro . . .

Pizzica in gola . . .

. . . è acido



La cultura vien mangiando . . .

Alla scoperta della funzionalità sensoriale



Dr.ssa Maria Luisa Ambrosino – Capo panel CCIAA Napoli

Al ristorante

Un ruolo strategico nella diffusione della cultura della qualità degli oli spetta agli addetti alla ristorazione.

Da essi ci si aspetta che:

- ★ curino la scelta degli oli privilegiando le **eccellenze territoriali**
- ★ conoscano l'importanza di disporre sempre di oli perfettamente conservati, non ossidati o altrimenti difettati
- ★ comprendano quanto trascurabile sia il costo del filo d'olio rispetto al costo complessivo del pasto e alla soddisfazione del cliente.



il BOX narrante



Box narrante
il racconto delle diversità dell'extravergine
MISURA16.1.1 PRS 2014-2020

3 oli per 3 diversi utilizzi



*La **qualità** dei prodotti
è destinata a crescere
se cresce la **cultura** sul prodotto*



*Strumenti per riconoscere la qualità:
etichetta e assaggio*