

**POR PUGLIA FESR – FSE 2014 – 2020**  
**ASSE X - Avviso Pubblico n. 6/FSE/2017, DGR n. 1417 del 05/09/2017 (BURP n. 107/2017)**  
**Corso ITS VII Ciclo “Tecnico superiore per la Valorizzazione delle**  
**Produzioni Locali di Qualità”**  
**(Acronimo: AGRO LOCAL QUALITY)**

Docente: MARIO RIZZO

AREA: .....

UF: .....



# PERCHE' SEGUIRE UN CORSO PER ASSAGGIATORI?



# PERCHE' SEGUIRE UN CORSO PER ASSAGGIATORI?



- COME CONSUMATORE
  - Impiego in cucina nei ristoranti;
  - Per utilizzo proprio;
- COME PRODUTTORE
- COME COMMERCIANTE



# QUALI SONO LE CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE UN BUON OLIO DI OLIVA?

IL COLORE

SI

NO

ODORE

SI

NO

FRUTTATO

PIZZICA

SI

NO

PICCANTE

AMARO

SI

NO

TORBIDO

SI

NO



# QUALI E QUANTE SONO LE QUALITÀ CHE PRODUCE UN ALBERO DI OLIVO?



# GLI OLI

## Oli di oliva vergini

Sono oli ottenuti esclusivamente dal frutto dell'olivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente e con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di reisterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

### Olio extra vergine di oliva

#### Olio di oliva vergine

#### Olio di oliva lampante

Parametri di Classificazione	Olio extra vergine di oliva	Olio di oliva vergine	Olio di oliva lampante
ACIDITA'	≤ 0,8	0,81 – 2,0	> 2,0
N. PEROSSIDI	≤ 20	≤ 20	-
K232	≤ 2,50	≤ 2,60	-
K270	≤ 2,22	≤ 2,25	-
PANEL TEST	MD = 0 MF > 0	MD = 0 ≤ 3,5 MF > 0	MD = 0 > 3,5 MF > 0

MD = MEDIANA DEI DIFETTI; MF= MEDINA FRUTTATO

## Olio di oliva raffinato

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

## Olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 1 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

## Olio di sansa di oliva greggio

Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso riessterificazione e le miscele con oli di un'altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

## Olio di sansa di oliva raffinato

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria

## Olio di sansa di oliva

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante con un tenore di acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 1 g. per 100 g. e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria



# Caratteristiche degli oli di oliva

CARATTERISTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

Categoria	Etili esteri degli acidi grassi (EEAG) mg/kg (*)	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadieni mg/kg (†)	Differenza: ECN42 (HPLC) e ECN42 (†) (calcolo teorico)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> o K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
1. Olio extra vergine di oliva	EEAG ≤ 40 (campagna 2013-2014) (†) EEAG ≤ 35 (campagna 2014-2015) EEAG ≤ 30 (campagne successive al 2015)	≤ 0,8	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %							
2. Olio di oliva vergine	—	≤ 2,0	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %							
3. Olio di oliva lampante	—	> 2,0	—	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 300 (†)	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %	≤ 0,50	≤  0,3	—	—	—	Md > 3,5 (†)	—
					≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %							
4. Olio di oliva raffinato	—	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 %	—	≤  0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
					≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14 %							



# Caratteristiche degli oli di oliva

Categoria	Etili esteri degli acidi grassi (EEAG) mg/kg (*)	Acidità (%) (*)	Numero dei perossidi mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadieni mg/kg (*)	Differenza ECN42 (HPLC) e ECN42 (?) (calcolo teorico)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> o K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	—	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %	—	≤ [0,3]	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350 (*)	≤ 1,4	—	≤ [0,6]	—	—	—	—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	—	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,4	—	≤ [0,5]	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Olio di sansa di oliva	—	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,2	—	≤ [0,5]	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

(\*) Somma degli isomeri che potrebbero (o non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare.

(?) L'olio di oliva deve essere conforme al metodo di cui all'allegato XX bis.

(\*) Questo limite si applica agli oli di oliva prodotti a decorrere dal 1° marzo 2014.

(\*) Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5%.

(\*) O quando la mediana del difetto è superiore a 3,5 oppure la mediana del difetto è pari o inferiore a 3,5 e la mediana del fruttato è uguale a 0.

(\*) Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5%.

Categoria	Composizione in acidi grassi (*)						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri transoleici + translinolenici (%)	Composizione in steroli					Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiole e uvaolo (%) (**)	
	Miristico (%)	Linolenico (%)	Arachico (%)	Eico-senoico (%)	Beenico (%)	Ligno-cerico (%)			Colesterolo (%)	Brassicasterolo (%)	Campesterolo (?) (%)	Stigma sterolo (%)	β-sitosterolo apparente (?) (%)			Delta-7-stigma-sterolo (?) (%)
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (*)
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5





# OLI CONFEZIONATI

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

## OLIO VERGINE DI OLIVA

olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

## OLIO DI OLIVA-COMPOSTO DA OLI DI OLIVA RAFFINATI E DA OLI DI OLIVA VERGINI

olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive

## OLIO DI SANSA DI OLIVA

olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive  
oppure

olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive



# Pregi e difetti degli oli

PREGI E DIFETTI DEGLI OLI SONO DETERMINATI DA DIFFERENTI FATTORI QUALI:

- VARIETÀ DI OLIVO COLTIVATA;
- AREA GEOGRAFICA DI COLTIVAZIONE;
- CONDIZIONI CLIMATICHE;
- GRADO DI MATURAZIONE DELLE OLIVE;
- TECNOLOGIA DI RACCOLTA;
- TEMPI E LUOGHI DI CONSERVAZIONE DELLE OLIVE,
- TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE;
- CONSERVAZIONE DELL'OLIO;
- IGIENE E PULIZIA GENERALI,
- TEMPO E TEMPERATURA DI GRAMOLAZIONE;
- TRATTAMENTI ALLA PIANTA ED AL TERRENO.



# Attributi positivi degli oli

## FRUTTATO

Insieme delle sensazioni olfattive caratteristiche dell'olio, dipendente dalla varietà delle olive, proveniente da frutti sani e freschi, verdi o maturi percepite per via diretta o retronasale.

## AMARO

Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate percepito dalle papille calciformi che formano la V linguale

## PICCANTE

Sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi che può essere percepita in tutta la cavità Boccale, in particolare in gola

## FRUTTATO VERDE

quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi caratteristiche dell'olio ottenuto dai frutti verdi

## FRUTTATO MATURO

quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e frutti maturi

### MANDORLATO

QUESTO FLAVOR PUÒ MANIFESTARSI IN DUE MODI: QUELLO TIPICO DELLA MANDORLA FRESCA, O QUELLO PROPRIO DELLA MANDORLA SECCA CHE SI PUÒ CONFONDERE CON UN RANCIDO INCIPIENTE.

### DOLCE

SAPORE GRADEVOLE DELL'OLIO NEL QUALE, SENZA ESSERE ESATTAMENTE ZUCCHERINO, NON PRIMEGGIANO GLI ATTRIBUTI AMARO,ASTRINGENTE, PICCANTE. (RIVIERA LIGURE, GARDA, SARDEGNA, SICILIA, BITONTO).

### ERBA

FLAVOR CARATTERISTICO DI ALCUNI OLI CHE RICORDA L'ERBA VERDE APPENA TAGLIATA.(SICILIA, SARDEGNA, GARDA).

### VIVO

SI DICE VIVO UN OLIO FRESCO CHE ALL'OLFATTO EVIDENZIA BUONE NOTE AROMATICHE STABILI NEL TEMPO.

### CARCIOFO

SAPORE DI CARCIOFO MOLTO PIACEVOLE RICONTRABILE IN OLI FRESCHI APPENA PRODOTTI

POMODORO, MELA, Ecc.



# Attributi negativi degli oli

## DIFETTI da:

### AREA GEOGRAFICA DI COLTIVAZIONE

#### PROVENIENZA

INSIEME DI NOTE AROMATICHE CHE SI EVIDENZIANO SEMPRE IN OLI PROVENIENTI DA UNA MEDESIMA ZONA GEOGRAFICA.

#### GROSSOLANO

SENSAZIONE ORALE-TATTILE DENSA E PASTOSA PRODOTTA DA ALCUNI OLI

### TECNOLOGIA DI RACCOLTA

#### RETE

FLAVOR PARTICOLARE DI GOMMA TENDENTE AL SECCO AVVER-TIBILE NEGLI OLI DOLCI OTTENUTI DA OLIVE LASCIATE A LUNGO SULLE RETI DI RACCOLTA.

#### TERRA

FLAVOR DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE RACCOLTE DA TERRA O INFANGATE O NON LAVATE

### CONFEZIONAMENTO

#### CETRIOLO

FLAVOR CHE SI PRODUCE NELL'OLIO DURANTE UN IMBOTTIGLIAMENTO ERMETICO ECCESSIVAMENTE PROLUN-GATO (PARTICOLARMENTE IN LATTINE) CHE E' ATTRIBUITO ALLA FORMAZIONE DI 2-6 NO-NADIENALE

### TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE

#### SPARTO

FLAVOR DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE PRESSEDIE IN FISCOLI NUOVI DI SPARTO

#### COTTO O STRACOTTO

FLAVOR CARATTERISTICO DELL'OLIO DOVUTO AD ECCESSIVO E/O PROLUNGATO RISCALDAMENTO DURANTE LA TERMOIMPASTATURA

#### ACQUE DI VEGETAZIONE

FLAVOR ACQUISITO DALL'OLIO A CAUSA DI UN CONTATTO PROLUNGATO CON LE ACQUE DI VEGETAZIONE

#### METALLICO

FLAVOR CHE RICORDA IL METALLO. E' CARATTERISTICO DELL'OLIO MANTENUTO A LUNGO IN CONTATTO CON SUPERFICI, METALLICHE, DURANTE I PROCEDIMENTI DI MACINATURA, IMPASTATURA, PRESSIONE O STOCCAGGIO

### TEMPI E LUOGHI DI CONSERVAZIONE DELLE OLIVE

#### MORCHIA

FLAVOR CARATTERISTICO DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE AMMASSATE O CONSERVATE IN CONDIZIONI TALI DA AVER SOFFERTO UN AVANZATO GRADO DI FERMENTAZIONE ANAEROBICA O DELL'OLIO RIMASTO IN CONTATTO CON I FANGHI DI DECANTAZIONE, CHE HANNO ANCH'ESSI SUBITO UN PROCESSO DI FERMENTAZIONE ANAEROBICA, IN DEPOSITI SOTTERRANEI E AEREI

#### AVVINATO-INACETITO

FLAVOR CARATTERISTICO DI ALCUNI OLI CHE RICORDA QUELLO DEL VINO O DELL'ACETO.

#### MUFFA-UMIDITÀ

FLAVOR CARATTERISTICO DELL'OLIO OTTENUTO DA FRUTTI NEI QUALI SI SONO SVILUPPATI ABBONDANTI FUN-GHI E LIEVITI PER ESSERE RIMASTI AMMASSATI MOLTI GIORNI IN AMBIENTI UMIDI. RICORDA LA SENSAZIONE CHE SI PROVA ENTRANDO IN UN AMBIENTE UMIDO CHIUSO DA MOLTO TEMPO

#### RISCALDO

FLAVOR CARATTERISTICO DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE AMMASSATE CHE HANNO SOFFERTO UN AVANZATO GRADO DI FERMENTAZIONE (LATTICA); SPESSO È ACCOMPAGNATO DA MUFFA ED AVVINATO

#### LUBRIFICANTE

FLAVOR DELL'OLIO CHE RICORDA IL GASOLIO, IL GRASSO O L'OLIO MINERALE

#### SALAMOIA

FLAVOR DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE CONSERVATE IN SALAMOIA

#### RANCIDO

FLAVOR DEGLI OLI CHE HANNO SUBITO UN PROCESSO OSSIDATIVO

### CONDIZIONI CLIMATICHE

#### GELATO

GLI OLI OTTENUTI DA OLIVE GELATE EVIDENZIANO QUESTO FLAVOR DIFFICILMENTE RICONOSCIBILE ALL'OLFATTO, MA PRESENTE AL GUSTO; UN OLIO GELATO È MOLTO LANGUENTE, POCO VISCOSO, TEN-DENTE AD UN SAPORE SECCO O DI LEGNO

#### FIENO - LEGNO

IL SECCO SI RISCONTRA IN OLI OTTENUTI DA DRUPE CHE HANNO PATITO LA SICCITÀ; LA CONSISTENZA ASCIUTTA NON EVIDENZIA ALCUN AROMA DI FRESCHEZZA O DI FRUTTO

#### LEGNO UMIDO

FLAVOR CARATTERISTICO DELL'OLIO ESTRATTO DA OLIVE CHE HANNO SUBITO UNA GELATA SULL'

### ATTACCHI PARASSITARI

#### VERME

FLAVOR DELL'OLIO OTTENUTO DA OLIVE FORTEMENTE DANNEGGIATE DA LARVE DI MOSCA DELLE OLIVE (BACTROCIERA OLEAE).



# Come accertare i pregi o difetti?

- Metodi analitici.
- Gli organi sensoriali umani si comportano come dei veri e propri strumenti di misura
- *Esempio: tutti riconoscono l'odore di rosa, ed è evidente tutti abbiamo le cellule specializzate per l'individuazione di tale aroma.*



Scoperto che i sensi si comportano come degli strumenti di misura occorre determinare le **soglie di percezione**.

*(esempio: tutte le persone che entrano in una pasticceria percepiscono un odore, generalmente gradevole dovuto alla vanillina, ma se odorassero l'aromatizzante proverebbero un senso di disgusto)*

Quindi le soglie di percezione sono diverse da persona a persona!!!



# Il panel test

Commissione composta da:

## **IL CAPO PANEL** : responsabile della seduta di assaggio

Ruolo:

- creare una scala di assaggio dei campioni;
- coadiuvare ed assistere i Panel (senza far conoscere la sua opinione);
- conoscere la chiave di lettura del campione oggetto di assaggio.

N.B. – non partecipa alla votazione

## **I PANEL** (degustatori)

Devono essere dotati di:

- una buona concentrazione;
- di una buona percezione olfatto – gustativa.

Inoltre :

- (possibilmente) non devono essere fumatori in quanto il fumo abbassa il livello di percezione olfatto – gustativa;
- non devono essere usare profumi;
- non devono essere raffreddati;
- non devono assumere cibi almeno un'ora prima della seduta di assaggio



# Condizioni di assaggio

La prova di assaggio va effettuata seguendo alcune norme generali di comportamento:

- **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;**
- **accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova.**

**I campioni di olio da assaggiare si manterranno ad una temperatura di circa 28 C°**, si è scelta questa temperatura essendo quella alla quale si osservano meglio differenze organolettiche, poiché a temperature più basse c'è una scarsa volatilizzazione dei componenti aromatici, mentre a temperature troppo elevate avviene una produzione dei volatili propria degli oli riscaldati.

**Le ore di lavoro migliori sono quelle della mattina** (percezione ottimale per il gusto e per l'olfatto). I pasti sono preceduti da un incremento della sensibilità olfatto-gustativa, e seguiti da una diminuzione.





# Il gusto

I GUSTO INDIVIDUA QUATTRO SAPO-  
RI FONDAMENTALI:

1. IL DOLCE;
2. IL SALATO;
3. L'ASPRO (O ACIDO);
4. L'AMARO.

IL SENSO DEL GUSTO RISIEDA NEI  
BOTTONI GUSTATIVI; LA NOSTRA  
BOCCA È IN GRADO DI RICONOSCERE I  
SAPORI DEGLI ALIMENTI PER LA  
PRESENZA SULLA SUA SUPERFICIE DI  
QUESTE PARTICOLARI STRUTTURE  
DISTRIBUITE SU TUTTA LA MUCOSA  
DELLA CAVITÀ BOCCALE, MA  
PARTICOLARMENTE ABBONDANTI  
SULLE PAPILLE GUSTATIVE PRESENTI  
SULLA LINGUA.



# La tecnica di assaggio

La tecnica dell'assaggio varia da assaggiatore ad assaggiatore; sicuramente seguire le poche regole qui indicate può aiutarci ad individuare le molte sfaccettature di un olio di oliva. 6

**Guardare** attentamente l'olio contro luce, agitandolo all'interno della bottiglia valutandone la fluidità

**Annusare** il campione cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli. Assumere l'olio direttamente dal campione in un giusto quantitativo, circa un cucchiaino. Inutile una quantità eccessiva che invece di migliorare l'assaggio lo ottunde

**Aspirare** dell'aria con una suzione prima lenta e delicata poi più vigorosa in modo da vaporizzare l'olio nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative

**Fare riposare un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato**

**Ri-aspirare** con la lingua contro il palato e labbra semi aperte

**Ripetere dal punto 4 per più volte, tenere l'olio in bocca almeno 20 secondi**

**Espellere l'olio**

Continuando a muovere la lingua contro il palato valutare attentamente le sensazioni retro-olfattive.

La raccomandazione più viva che si può fare ad un assaggiatore alle prime armi è quella di **non avere assolutamente fretta di espellere l'olio**, ma essere calmo e tranquillo cercando di **memorizzare il maggior numero di sensazioni**. I primi assaggi saranno importantissimi per imparare a familiarizzare con il vocabolario dei pregi e dei difetti, che costituisce praticamente l'A B C dell'analista sensoriale. Molto utile è cercare di descrivere agli altri le proprie sensazioni cercando di mettere a fuoco una comune metodologia di comunicazione.



# Procedimento operativo di assaggio



1. Il vetro d'orologio viene separato dal bicchiere



2. **La prova olfattiva**  
(inspirazioni corte ed intense < 5 secondi)



3. **L'esame gustativo**  
Assaggio di 3-5 ml di olio e distribuzione su tutta la lingua



4. **L'inspirazione dell'aria**



5. **La compilazione della scheda**



# La scheda di valutazione

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 <input type="checkbox"/> Fieno <input type="checkbox"/> Verme <input type="checkbox"/> Grossolano <input type="checkbox"/>
Descrittore	Salamoia <input type="checkbox"/> Cotto o stracotto <input type="checkbox"/> Acqua di vegetazione <input type="checkbox"/>
	Sparto <input type="checkbox"/> Cetriolo <input type="checkbox"/> Lubrificanti <input type="checkbox"/>

(\*) Cancellare le diciture inutili

### INTENSITA' DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato	_____
	verde <input type="checkbox"/> maturo <input type="checkbox"/>
Amaro	_____
Piccante	_____

Nome dell'assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore:

Codice del campione:

Firma:

Data:

Osservazioni:

