

ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11, Ιούνιος 2024

ENGLISH (Original: FRENCH)

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631

263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

Μετάφραση – Επεξεργασία: ΦΙΛΑΙΟΣ – Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της παρούσας διεθνούς μεθόδου είναι ο καθορισμός της διαδικασίας αξιολόγησης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του παρθένου ελαιολάδου και η θέσπιση της μεθόδου για την ταξινόμησή του βάσει των χαρακτηριστικών αυτών.

2. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η περιγραφόμενη μέθοδος εφαρμόζεται αποκλειστικά στα παρθένα ελαιόλαδα και στην ταξινόμηση των ελαιολάδων αυτών ανάλογα με την ένταση των αντιλαμβανόμενων ελαττωμάτων και του φρουτώδους, όπως αυτή προσδιορίζεται από ομάδα δοκιμαστών που επιλέγονται, εκπαιδεύονται και παρακολουθούνται ως ομάδα δοκιμαστών (πάνελ - panel).

Παρέχει επίσης ενδείξεις για προαιρετική επισήμανση.

3. ΓΕΝΙΚΟ ΒΑΣΙΚΟ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Σκοπός του παρόντος προτύπου είναι να συγκεντρώσει τους γενικούς όρους που χρησιμοποιούνται στην αισθητηριακή ανάλυση και να δώσει τους ορισμούς τους.

Πρότυπο COI/T.20/Doc. No. 4 «Sensory Analysis: General Basic Vocabulary».

4. ΕΙΔΙΚΟ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

4.1. Αρνητικά χαρακτηριστικά (Ελαττώματα)

Atrajado / Ατροχάδο (Fusty/muddy sediment): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ελαιολάδου που λαμβάνεται από ελιές που έχουν στοιβαχτεί ή αποθηκευτεί υπό συνθήκες τέτοιες ώστε να έχουν υποστεί προχωρημένο στάδιο αναερόβιας ζύμωσης, ή ελαιολάδου που έχει παραμείνει σε επαφή με το ίζημα (μούργα) που κατακάθεται σε υπόγειες δεξαμενές και σιλό και το οποίο έχει επίσης υποστεί αναερόβια ζύμωση.

Μουχλιασμένο - Υγρό - Γεώδες (Musty-humid-earthly): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ελαιολάδων που λαμβάνονται από καρπούς στους οποίους έχουν αναπτυχθεί πολλοί μύκητες και ζύμες ως αποτέλεσμα της αποθήκευσής τους σε συνθήκες υγρασίας για αρκετές ημέρες, ή ελαιολάδου που λαμβάνεται από ελιές που συλλέχθηκαν με χώματα ή λάσπες και δεν έχουν πλυθεί.

Οινώδες - Οξώδες / Οξύ - Ξινό (Winey-vinegary / Acid-sour): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ορισμένων ελαιολάδων που θυμίζει κρασί ή ξύδι. Αυτή η γεύση οφείλεται κυρίως σε μια διαδικασία αερόβιας ζύμωσης στις ελιές ή στη ζύμη ελιάς πάνω στους ελαιόπανους (ελαιοπανιά) που δεν έχουν καθαριστεί καλά, οδηγώντας στον σχηματισμό οξικού οξέος, οξικού αιθυλεστέρα και αιθανόλης.

Ταγγό (Rancid): Γεύση/άρωμα ελαιολάδων που έχουν υποστεί έντονη διαδικασία οξείδωσης.

Παγετόπληκτη ελιά / Υγρό ξύλο (Frostbitten olives / wet wood): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ελαιολάδων που εξάγονται από ελιές οι οποίες έχουν προσβληθεί από παγετό πάνω στο δέντρο.

4.2. Άλλα αρνητικά χαρακτηριστικά

Θερμανθέν ή Καμένο (Heated or burnt): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ελαιολάδων που προκαλείται από υπερβολική και/ή παρατεταμένη θέρμανση κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ιδιαίτερα κατά τη θερμική μάλαξη της ζύμης, εάν αυτή πραγματοποιείται υπό ακατάλληλες θερμικές συνθήκες.

Ξερό χόρτο - Ξύλο (Hay-wood): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ορισμένων ελαιολάδων που παράγονται από ελιές που έχουν αποξηρανθεί.

Τραχύ (Rough): Πυκνή, παχύρρευστη αίσθηση στο στόμα που παράγεται από ορισμένα παλιά ελαιόλαδα.

Λιπαντικό / Πετρελαιοειδές (Greasy): Γεύση/άρωμα ελαιολάδου που θυμίζει πετρέλαιο ντίζελ, γράσο ή ορυκτέλαιο.

Κατσίγαρος (Vegetable water): Γεύση/άρωμα που αποκτά το ελαιόλαδο ως αποτέλεσμα παρατεταμένης επαφής με υγρά απόβλητα (κατσίγαρο) που έχουν υποστεί διεργασίες ζύμωσης.

Άλμη (Brine): Γεύση/άρωμα ελαιολάδου που εξάγεται από ελιές οι οποίες έχουν διατηρηθεί σε άλμη.

Μεταλλικό (Metallic): Γεύση/άρωμα που θυμίζει μέταλλο. Είναι χαρακτηριστικό ελαιολάδου που έχει έρθει σε παρατεταμένη επαφή με μεταλλικές επιφάνειες κατά τη θραύση, τη μάλαξη, την πίεση ή την αποθήκευση.

Σπάρτο (Esparto): Χαρακτηριστική γεύση/άρωμα ελαιολάδου που λαμβάνεται από ελιές που πιέστηκαν σε καινούρια ελαιόπανα από σπάρτο. Η γεύση μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το αν τα ελαιόπανα είναι κατασκευασμένα από πράσινο ή αποξηραμένο σπάρτο.

Σκουληκισμένο (Grubby): Γεύση/άρωμα ελαιολάδου που λαμβάνεται από ελιές που έχουν προσβληθεί έντονα από προνύμφες της μύγας της ελιάς (δάκος - *Bactrocera oleae*).

Αγγούρι (Cucumber): Γεύση/άρωμα που παράγεται όταν ένα ελαιόλαδο παραμένει ερμητικά συσκευασμένο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα, ιδιαίτερα σε λευκοσιδηρά δοχεία (τενεκέδες), και το οποίο αποδίδεται στον σχηματισμό της 2,6-εννεαδιενάλης (2,6-nonadienal).

4.3. Θετικά χαρακτηριστικά

Φρουτώδες (Fruity): Σύνολο οσφρητικών αισθήσεων χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, το οποίο εξαρτάται από την ποικιλία και προέρχεται από υγιείς, φρέσκες ελιές, είτε ώριμες είτε άγουρες. Αντιλαμβάνεται άμεσα και/ή μέσω της οπίσθιας ρινικής οδού (οπισθορινικά).

Πικρό (Bitter): Χαρακτηριστική πρωτογενής γεύση ελαιολάδου που λαμβάνεται από πράσινες ελιές ή ελιές που αλλάζουν χρώμα (ακροκάλυκες). Αντιλαμβάνεται στις περιχαρακωμένες θηλές της περιοχής «V» της γλώσσας.

Πικάντικο (Pungent): Δριμεία απτική αίσθηση χαρακτηριστική των ελαιολάδων που παράγονται στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου, κυρίως από ελιές που είναι ακόμη άγουρες. Μπορεί να γίνει αντιληπτή σε ολόκληρη τη στοματική κοιλότητα, ιδιαίτερα στον φάρυγγα/λαιμό.

4.4. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΣΚΟΠΟΥΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Κατόπιν αιτήματος, ο υπεύθυνος της ομάδας δοκιμαστών (panel leader) μπορεί να πιστοποιήσει ότι τα ελαιόλαδα που αξιολογήθηκαν συμμορφώνονται με τους ορισμούς και τα εύρη που αντιστοιχούν αποκλειστικά στις ακόλουθες εκφράσεις ανάλογα με την ένταση και την αντίληψη των χαρακτηριστικών.

Θετικά χαρακτηριστικά (φρουτώδες, πικρό και πικάντικο): Ανάλογα με την ένταση της αντίληψης:

- Έντονο (Robust), όταν η διάμεσος του χαρακτηριστικού είναι μεγαλύτερη από 6,0·

- Μεσαίο (Medium), όταν η διάμεσος του χαρακτηριστικού είναι μεταξύ 3,0 και 6,0.
- Ελαφρύ (Delicate), όταν η διάμεσος του χαρακτηριστικού είναι μικρότερη από 3,0.

Φρουτώδες (Fruitiness): Σύνολο οσφρητικών αισθήσεων χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, το οποίο εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς, φρέσκες ελιές στις οποίες δεν υπερισχύει ούτε το πράσινο ούτε το ώριμο φρουτώδες. Αντιλαμβάνεται άμεσα και/ή οπισθορινικά.

Πράσινο φρουτώδες (Green fruitiness): Σύνολο οσφρητικών αισθήσεων χαρακτηριστικών του ελαιολάδου που θυμίζει πράσινο καρπό, εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από πράσινες, υγιείς, φρέσκες ελιές. Αντιλαμβάνεται άμεσα και/ή οπισθορινικά.

Ώριμο φρουτώδες (Ripe fruitiness): Σύνολο οσφρητικών αισθήσεων χαρακτηριστικών του ελαιολάδου που θυμίζει ώριμο καρπό, εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς και προέρχεται από υγιείς, φρέσκες ελιές. Αντιλαμβάνεται άμεσα και/ή οπισθορινικά.

Ισορροπημένο ελαιόλαδο (Well balanced): Ελαιόλαδο που δεν παρουσιάζει έλλειψη ισορροπίας, με την οποία νοείται η οσφρητική-γευστική και απτική αίσθηση όπου η διάμεσος των χαρακτηριστικών «πικρό» και/ή «πικάντικο» είναι κατά δύο μονάδες υψηλότερη από τη διάμεσο του φρουτώδους.

Ήπιο ελαιόλαδο (Mild oil): Ελαιόλαδο για το οποίο η διάμεσος των χαρακτηριστικών «πικρό» και «πικάντικο» είναι ίση ή μικρότερη από 2,0.

Κατάλογος εκφράσεων ανάλογα με την ένταση της αντίληψης:

Εκφράσεις υποκείμενες σε έκδοση πιστοποιητικού οργανοληπτικής δοκιμής	Διάμεσος του χαρακτηριστικού (Me)
Φρουτώδες	-
Ώριμο φρουτώδες	-
Πράσινο φρουτώδες	-
Ελαφρύ φρουτώδες	$Me \leq 3,0$
Μεσαίο φρουτώδες	$3,0 < Me \leq 6,0$
Έντονο φρουτώδες	$Me > 6,0$
Ελαφρύ ώριμο φρουτώδες	$Me \leq 3,0$
Μεσαίο ώριμο φρουτώδες	$3,0 < Me \leq 6,0$

Έντονο ώριμο φρουτώδες	$Me > 6,0$
Ελαφρύ πράσινο φρουτώδες	$Me \leq 3,0$
Μεσαίο πράσινο φρουτώδες	$3,0 < Me \leq 6,0$
Έντονο πράσινο φρουτώδες	$Me > 6,0$
Ελαφριά πικράδα	$Me \leq 3,0$
Μεσαία πικράδα	$3,0 < Me \leq 6,0$
Έντονη πικράδα	$Me > 6,0$
Ελαφρύ πικάντικο	$Me \leq 3,0$
Μεσαίο πικάντικο	$3,0 < Me \leq 6,0$
Έντονο πικάντικο	$Me > 6,0$
Ισορροπημένο ελαιόλαδο	Η διάμεσος του πικρού και η διάμεσος του πικάντικου δεν είναι πάνω από 2,0 μονάδες υψηλότερες από τη διάμεσο του φρουτώδους.
Ήπιο ελαιόλαδο	Η διάμεσος του πικρού και η διάμεσος του πικάντικου είναι ίσες ή μικρότερες από 2,0.

5. ΠΟΤΗΡΙ ΔΟΚΙΜΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Σκοπός του παρόντος προτύπου είναι η περιγραφή των χαρακτηριστικών του γυαλιού που προορίζεται για χρήση στην οργανοληπτική ανάλυση βρώσιμων ελαίων (οσμή, γεύση, άρωμα).

Επιπλέον, περιγράφει την προσαρμοσμένη μονάδα θέρμανσης που απαιτείται για την επίτευξη και τη διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας για την ανάλυση αυτή.

Πρότυπο COI/T.20/Doc. No. 5, «Glass for Oil Tasting» (ισχύουσα αναθεώρηση).

6. ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

Η αίθουσα δοκιμών έχει σχεδιαστεί ώστε να παρέχει στην ομάδα που συμμετέχει στις αισθητηριακές δοκιμές ένα κατάλληλο, άνετο και τυποποιημένο περιβάλλον, το οποίο

διευκολύνει την εργασία και συμβάλλει στη βελτίωση της επαναληψιμότητας και της αναπαραγωγιμότητας των αποτελεσμάτων.

Σκοπός του παρόντος προτύπου είναι ο καθορισμός των βασικών προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούνται κατά τη διαμόρφωση μιας αίθουσας δοκιμών.

Πρότυπο COI/T.20/Doc. No. 6, «Guide for the Installation of a Test Room» (ισχύουσα αναθεώρηση).

7. ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Τα ακόλουθα βοηθητικά εξαρτήματα, τα οποία είναι απαραίτητα στους δοκιμαστές για τη σωστή εκτέλεση του έργου τους, πρέπει να παρέχονται σε κάθε θάλαμο δοκιμής (booth) και να είναι εύκολα προσβάσιμα:

- ποτήρια (τυποποιημένα) που περιέχουν τα δείγματα, με κωδικό αριθμό, καλυμμένα με ύαλο ωρολογίου και διατηρούμενα στους $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$,
- φύλλο προφίλ (profile sheet) σε έντυπη μορφή ή σε ηλεκτρονική μορφή υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι όροι του φύλλου προφίλ, μαζί με οδηγίες χρήσης εάν είναι απαραίτητο,
- στυλό ή ανεξίτηλο μελάνι,
- δίσκοι με φέτες μήλου, νερό (φυσικό ή ανθρακούχο), ψωμί, κριτσίνια ή φυσικό γιαούρτι,
- φύλλο με την υπενθύμιση των γενικών κανόνων που αναφέρονται στις παραγράφους 9.4 και 10.1.1,
- πτυελοδοχεία (δοχεία αποπτυσμάτων).

8. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΔΟΚΙΜΑΣΤΩΝ (PANEL LEADER) ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΤΕΣ

8.1. Υπεύθυνος ομάδας δοκιμαστών (Panel leader)

Ο υπεύθυνος της ομάδας δοκιμαστών πρέπει να είναι άτομο με κατάλληλη εκπαίδευση και εξειδικευμένη γνώση των τύπων ελαιολάδου που θα συναντήσει κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Είναι το πρόσωπο-κλειδί στην ομάδα και είναι υπεύθυνος για την οργάνωση και τη λειτουργία της.

Η εργασία του υπευθύνου απαιτεί βασική εκπαίδευση στα εργαλεία της οργανοληπτικής ανάλυσης, αισθητηριακή ικανότητα, σχολαστικότητα στην προετοιμασία, οργάνωση και διεξαγωγή των δοκιμών, καθώς και ικανότητα και υπομονή για τον σχεδιασμό και την εκτέλεση των δοκιμών με επιστημονικό τρόπο.

Είναι το αποκλειστικά υπεύθυνο άτομο για την επιλογή, την εκπαίδευση και την παρακολούθηση των δοκιμαστών προκειμένου να διακριβωθεί το επίπεδο καταλληλότητας

τους. Επομένως, είναι υπεύθυνος για την αξιολόγηση των δοκιμαστών, η οποία πρέπει πάντα να είναι αντικειμενική και για την οποία πρέπει να αναπτύσσει ειδικές διαδικασίες βασισμένες σε δοκιμασίες και στερεά κριτήρια αποδοχής και απόρριψης. Πρότυπο «Guide for the selection, training and monitoring of skilled virgin olive oil tasters» (COI/T.20/Doc. No. 14 ισχύουσα αναθεώρηση).

Οι υπεύθυνοι των ομάδων είναι υπεύθυνοι για την απόδοση της ομάδας και συνεπώς για την αξιολόγησή της, για την οποία πρέπει να παρέχουν αξιόπιστες και αντικειμενικές αποδείξεις. Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να αποδεικνύουν ανά πάσα στιγμή ότι η μέθοδος και οι δοκιμαστές τελούν υπό έλεγχο. Συνιστάται η περιοδική διακρίβωση (βαθμονόμηση) της ομάδας (COI/T.20/Doc. No 14 ισχύουσα αναθεώρηση).

Φέρουν την τελική ευθύνη για τη διατήρηση των αρχείων της ομάδας. Τα αρχεία αυτά πρέπει να είναι πάντα ιχνηλάσιμα. Πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις διασφάλισης και ποιότητας που καθορίζονται στα διεθνή πρότυπα οργανοληπτικής ανάλυσης και να διασφαλίζουν την ανωνυμία των δειγμάτων ανά πάσα στιγμή.

Είναι υπεύθυνοι για την απογραφή και τη διασφάλιση ότι ο εξοπλισμός και τα όργανα που απαιτούνται για τη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές της παρούσας μεθόδου καθαρίζονται και συντηρούνται σωστά, διατηρώντας γραπτές αποδείξεις γι' αυτό, καθώς και για τη συμμόρφωση με τις συνθήκες δοκιμής.

Είναι επιφορτισμένοι με την παραλαβή και την αποθήκευση των δειγμάτων κατά την άφιξή τους στο εργαστήριο, καθώς και με την αποθήκευσή τους μετά τη δοκιμή. Κατά τη διενέργεια αυτή, διασφαλίζουν ανά πάσα στιγμή ότι τα δείγματα παραμένουν ανώνυμα και αποθηκεύονται σωστά, αναπτύσσοντας γραπτές διαδικασίες ώστε να διασφαλίζεται ότι ολόκληρη η διαδικασία είναι ιχνηλάσιμη και παρέχει εγγυήσεις.

Επιπλέον, είναι υπεύθυνοι για την προετοιμασία, την κωδικοποίηση και την παρουσίαση των δειγμάτων στους δοκιμαστές σύμφωνα με έναν κατάλληλο πειραματικό σχεδιασμό και βάσει προκαθορισμένων πρωτοκόλλων, καθώς και για τη συγκέντρωση και τη στατιστική επεξεργασία των δεδομένων που λαμβάνονται από τους δοκιμαστές.

Είναι υπεύθυνοι για την ανάπτυξη και τη σύνταξη οποιωνδήποτε άλλων διαδικασιών που ενδέχεται να είναι απαραίτητες για τη συμπλήρωση του παρόντος προτύπου και τη διασφάλιση της σωστής λειτουργίας της ομάδας.

Πρέπει να αναζητούν τρόπους σύγκρισης των αποτελεσμάτων της ομάδας με εκείνα που λαμβάνονται από άλλες ομάδες που διεξάγουν ανάλυση παρθένου ελαιολάδου, προκειμένου να διακρίβώνεται εάν η ομάδα λειτουργεί σωστά.

Καθήκον του υπευθύνου της ομάδας είναι να παρακινεί τα μέλη της ενθαρρύνοντας το ενδιαφέρον, την περιέργεια και το πνεύμα άμιλλας μεταξύ τους. Για το σκοπό αυτό, συνιστάται θερμά να διασφαλίζει μια ομαλή αμφίδρομη ροή πληροφοριών με τα μέλη, κρατώντας τα ενήμερα για όλες τις εργασίες που εκτελούν και τα αποτελέσματα που λαμβάνονται. Επιπλέον, διασφαλίζει ότι η γνώμη του δεν γίνεται γνωστή και εμποδίζει πιθανούς ηγέτες να επιβάλουν τα κριτήριά τους στους άλλους δοκιμαστές.

Καλούν τους δοκιμαστές επαρκώς εκ των προτέρων και απαντούν σε τυχόν απορίες σχετικά με την εκτέλεση των δοκιμών, αλλά απέχουν από το να υποδείξουν οποιαδήποτε γνώμη σε αυτούς για το δείγμα.

8.1.1 Αναπληρωτής υπεύθυνος ομάδας δοκιμαστών

Ο υπεύθυνος της ομάδας μπορεί, για αιτιολογημένους λόγους, να αντικατασταθεί από έναν αναπληρωτή υπεύθυνο ο οποίος μπορεί να τον αναπληρώσει στα καθήκοντα που αφορούν την εκτέλεση των δοκιμών. Αυτός ο αντικαταστάτης πρέπει να διαθέτει όλες τις απαραίτητες δεξιότητες που απαιτούνται από έναν υπεύθυνο ομάδας.

8.2. Δοκιμαστές (Tasters)

Τα άτομα που ενεργούν ως δοκιμαστές στις οργανοληπτικές δοκιμές που διεξάγονται σε ελαιόλαδα πρέπει να το πράττουν οικειοθελώς. Επομένως, συνιστάται στους υποψηφίους να υποβάλουν γραπτή αίτηση. Οι υποψήφιοι επιλέγονται, εκπαιδεύονται και παρακολουθούνται από τον υπεύθυνο της ομάδας σύμφωνα με τις ικανότητές τους να διακρίνουν μεταξύ παρόμοιων δειγμάτων· θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι η ακρίβειά τους θα βελτιώνεται με την εκπαίδευση.

Οι δοκιμαστές πρέπει να ενεργούν ως πραγματικοί αισθητηριακοί παρατηρητές, παραμερίζοντας τις προσωπικές τους προτιμήσεις και αναφέροντας αποκλειστικά τις αισθήσεις που αντιλαμβάνονται. Για το σκοπό αυτό, πρέπει πάντα να εργάζονται εν σιγή, με χαλαρό και ήρεμο τρόπο, δίνοντας τη μέγιστη δυνατή αισθητηριακή προσοχή στο δείγμα που δοκιμάζουν.

Απαιτούνται μεταξύ 8 και 12 δοκιμαστών για κάθε δοκιμή, αν και είναι φρόνιμο να διατηρούνται ορισμένοι επιπλέον δοκιμαστές ως εφεδρικοί για την κάλυψη πιθανών απουσιών.

9. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

9.1. Παρουσίαση του δείγματος

Το δείγμα ελαιολάδου προς ανάλυση παρουσιάζεται σε τυποποιημένα ποτήρια δοκιμής που συμμορφώνονται με το πρότυπο COI/T.20/Doc. No 5 «Glass for oil tasting».

Το ποτήρι πρέπει να περιέχει 14–16 ml ελαιολάδου, ή μεταξύ 12,8 και 14,6 g εάν τα δείγματα πρόκειται να ζυγιστούν, και καλύπτεται με ύαλο ωρολογίου.

Κάθε ποτήρι επισημαίνεται με έναν κωδικό που αποτελείται από ψηφία ή συνδυασμό γραμμάτων και ψηφίων που επιλέγονται τυχαία. Ο κωδικός σημειώνεται με σύστημα απαλλαγμένο από οσμές.

9.2. Θερμοκρασία δοκιμής και δείγματος

Τα δείγματα ελαιολάδου που προορίζονται για δοκιμή διατηρούνται στα ποτήρια στους $28\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ καθ' όλη τη διάρκεια της δοκιμής. Η θερμοκρασία αυτή επιλέχθηκε διότι διευκολύνει την παρατήρηση των οργανοληπτικών διαφορών σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και διότι σε χαμηλότερες θερμοκρασίες οι αρωματικές ενώσεις που είναι ίδιες σε αυτά τα ελαιόλαδα εξατμίζονται δύσκολα, ενώ υψηλότερες θερμοκρασίες οδηγούν στον σχηματισμό πτητικών ενώσεων χαρακτηριστικών των θερμανθέντων ελαιολάδων. (Πρότυπο COI/T.20/Doc. No 5 «Glass for Oil Tasting» για τη μέθοδο που πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση των δειγμάτων όταν βρίσκονται στο ποτήρι).

Η αίθουσα δοκιμών πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία μεταξύ $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ και $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ (COI/T.20/Doc. No 6).

9.3. Ώρες διεξαγωγής δοκιμών

Το πρωί είναι η καλύτερη ώρα για τη δοκιμή ελαιολάδων. Έχει αποδειχθεί ότι υπάρχουν βέλτιστες περίοδοι αντίληψης όσον αφορά τη γεύση και την όσφρηση κατά τη διάρκεια της ημέρας. Των γευμάτων προηγείται μια περίοδος κατά την οποία η οσφρητική-γευστική ευαισθησία αυξάνεται, ενώ στη συνέχεια η αντίληψη αυτή μειώνεται.

Ωστόσο, το κριτήριο αυτό δεν πρέπει να φτάνει στο άκρο όπου η πείνα μπορεί να αποσπάσει την προσοχή των δοκιμαστών, μειώνοντας έτσι τη διακριτική τους ικανότητα· ως εκ τούτου, συνιστάται η διεξαγωγή των συνεδριών δοκιμής μεταξύ 10.00 το πρωί και 12.00 το μεσημέρι.

9.4. Δοκιμαστές: γενικοί κανόνες συμπεριφοράς

Οι ακόλουθες συστάσεις ισχύουν για τη συμπεριφορά των δοκιμαστών κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Όταν καλούνται από τον υπεύθυνο της ομάδας να συμμετάσχουν σε οργανοληπτική δοκιμή, οι δοκιμαστές θα πρέπει να είναι σε θέση να παρευρεθούν την ώρα που έχει καθοριστεί εκ των προτέρων και τηρούν τα εξής:

- Δεν καπνίζουν και δεν πίνουν καφέ τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από την καθορισμένη ώρα για τη δοκιμή.

- Δεν πρέπει να έχουν χρησιμοποιήσει κανένα άρωμα, καλλυντικό ή σαπούνι του οποίου η μυρωδιά θα μπορούσε να παραμείνει μέχρι την ώρα της δοκιμής. Πρέπει να χρησιμοποιούν ασάπωνες/άοσμο σαπούνι για να πλύνουν τα χέρια τους, τα οποία στη συνέχεια ξεπλένουν και στεγνώνουν όσο συχνά απαιτείται για την εξάλειψη οποιασδήποτε οσμής.
- Παραμένουν νηστικοί τουλάχιστον μία ώρα πριν από τη διενέργεια της δοκιμής.
- Εάν αισθάνονται σωματική αδιαθεσία, και ιδιαίτερα εάν επηρεάζεται η αίσθηση της όσφρησης ή της γεύσης τους, ή εάν τελούν υπό οποιαδήποτε ψυχολογική επίδραση που τους εμποδίζει να συγκεντρωθούν στην εργασία τους, οι δοκιμαστές απέχουν από τη δοκιμή και ενημερώνουν σχετικά τον υπεύθυνο της ομάδας.
- Όταν συμμορφωθούν με τα παραπάνω, οι δοκιμαστές καταλαμβάνουν τη θέση τους στο θάλαμο που τους έχει διατεθεί με κόσμιο και ήσυχο τρόπο.
- Διαβάζουν προσεκτικά τις οδηγίες που δίνονται στο φύλλο προφίλ και δεν αρχίζουν την εξέταση του δείγματος έως ότου προετοιμαστούν πλήρως για την εργασία που έχουν να εκτελέσουν (χαλαροί και χωρίς βιασύνη). Εάν προκύψουν τυχόν αμφιβολίες, θα πρέπει να συμβουλευτούν τον υπεύθυνο της ομάδας ιδιαίτερα.
- Πρέπει να παραμένουν σιωπηλοί κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους.
- Πρέπει να διατηρούν το κινητό τους τηλέφωνο απενεργοποιημένο ανά πάσα στιγμή για να αποφεύγεται η παρεμβολή στη συγκέντρωση και την εργασία των συναδέλφων τους.

10. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

10.1. Τεχνική δοκιμής

10.1.1. Οι δοκιμαστές ανασηκώνουν το ποτήρι, διατηρώντας το καλυμμένο με την ύαλο ωρολογίου, και το γέρνουν ελαφρά· στη συνέχεια περιστρέφουν το ποτήρι πλήρως σε αυτή τη θέση ώστε να βραχεί το εσωτερικό του όσο το δυνατόν περισσότερο. Μόλις ολοκληρωθεί αυτό το στάδιο, αφαιρούν την ύαλο ωρολογίου και οσφραίνονται το δείγμα, λαμβάνοντας αργές και βαθιές εισπνοές για να αξιολογήσουν το ελαιόλαδο. Η οσφρητική εξέταση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 δευτερόλεπτα. Εάν δεν έχει εξαχθεί συμπέρασμα εντός αυτού του χρόνου, λαμβάνουν μια μικρή ανάπαυση πριν προσπαθήσουν ξανά.

Όταν εκτελεστεί η οσφρητική δοκιμή, οι δοκιμαστές αξιολογούν στη συνέχεια τις στοματικές αισθήσεις (συνολικές οπισθορινικές οσφρητικές, γευστικές και απτικές αισθήσεις). Για να το πράξουν αυτό, λαμβάνουν μια μικρή γουλιά περίπου 3 ml ελαιολάδου. Είναι πολύ σημαντικό να κατανεμηθεί το ελαιόλαδο σε ολόκληρη τη στοματική κοιλότητα, από το πρόσθιο μέρος του στόματος και της γλώσσας κατά μήκων των πλευρών έως το πίσω μέρος και τη βάση της υπερώας και τον φάρυγγα, καθώς είναι γνωστό γεγονός ότι η αντίληψη των γεύσεων και των απτικών αισθήσεων ποικίλλει σε ένταση ανάλογα με την περιοχή της γλώσσας, της υπερώας και του φάρυγγα.

Θα πρέπει να τονιστεί ότι είναι απαραίτητο μια επαρκής ποσότητα ελαιολάδου να απλωθεί πολύ αργά στο πίσω μέρος της γλώσσας προς τη βάση της υπερώας και τον φάρυγγα, ενώ ο δοκιμαστής συγκεντρώνεται στη σειρά με την οποία εμφανίζονται τα ερεθίσματα του πικρού και του πικάντικου. Εάν αυτό δεν γίνει, και τα δύο αυτά ερεθίσματα ενδέχεται να διαφύγουν της προσοχής σε ορισμένα ελαιόλαδα ή το ερέθισμα του πικρού μπορεί να συγκαλυφθεί από το ερέθισμα του πικάντικου.

Η λήψη μικρών, διαδοχικών εισπνοών, εισάγοντας αέρα από το στόμα, επιτρέπει στον δοκιμαστή όχι μόνο να απλώσει το δείγμα ευρέως σε ολόκληρο το στόμα αλλά και να αντιληφθεί τις πτητικές αρωματικές ενώσεις μέσω της οπίσθιας ρινικής οδού εξαναγκάζοντας τη χρήση αυτού του καναλιού.

Σημείωση (N.B.): Όταν οι δοκιμαστές δεν αντιλαμβάνονται φρουτώδες σε ένα δείγμα και η ένταση του ταξινομικού ελαττώματος είναι 3,5 ή λιγότερο, ο υπεύθυνος της ομάδας μπορεί να αποφασίσει να κανονίσει ώστε οι δοκιμαστές να αναλύσουν το δείγμα ξανά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (COI/T.20/Doc. No 6 ισχύουσα αναθεώρηση, ενότητα 3 – Γενικές προδιαγραφές εγκατάστασης) προσδιορίζοντας το πλαίσιο και την έννοια της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Όταν το δείγμα φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, οι δοκιμαστές θα πρέπει να το επαναισθανθούν για να ελέγξουν αποκλειστικά εάν ανιχνεύεται φρουτώδες. Εάν ανιχνεύεται, σημειώνουν την ένταση στην κλίμακα.

Η απτική αίσθηση του πικάντικου θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη. Για το σκοπό αυτό, συνιστάται η κατάποση του ελαιολάδου.

10.1.2. Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση ενός παρθένου ελαιολάδου, συνιστάται να αξιολογούνται το πολύ ΤΕΣΣΕΡΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ σε κάθε συνεδρία, με ανώτατο όριο τρεις συνεδρίες την ημέρα, ώστε να αποφεύγεται η φαινόμενη αντίθεση (contrast effect) που θα μπορούσε να προκληθεί από την άμεση δοκιμή άλλων δειγμάτων.

Καθώς οι διαδοχικές δοκιμές προκαλούν κόπωση ή απώλεια ευαισθησίας εξαιτίας των προηγούμενων δειγμάτων, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται ένα προϊόν που μπορεί να εξαλείψει τα υπολείμματα του ελαιολάδου της προηγούμενης δοκιμής από το στόμα.

Συνιστάται η χρήση μιας μικρής φέτας μήλου η οποία, αφού μασηθεί, μπορεί να απορριφθεί στο πτυελοδοχείο. Στη συνέχεια ξεπλένεται το στόμα με λίγο νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τουλάχιστον 15 λεπτά πρέπει να μεσολαβούν μεταξύ του τέλους μιας συνεδρίας και της έναρξης της επόμενης.

10.2. Χρήση του φύλλου προφίλ από τους δοκιμαστές

Το φύλλο προφίλ που προορίζεται για χρήση από τους δοκιμαστές αναλύεται λεπτομερώς στο Σχήμα 1 της παρούσας μεθόδου.

Κάθε δοκιμαστής της ομάδας οσφραίνεται και στη συνέχεια δοκιμάζει 1/ το εξεταζόμενο ελαιόλαδο. Στη συνέχεια εισάγει την ένταση με την οποία αντιλαμβάνεται κάθε ένα από τα αρνητικά και θετικά χαρακτηριστικά στην κλίμακα των 10 cm που εμφανίζεται στο παρεχόμενο φύλλο προφίλ.

1/ Μπορούν να απέχουν από τη δοκιμή ενός ελαιολάδου όταν παρατηρούν οποιοδήποτε εξαιρετικά έντονο αρνητικό χαρακτηριστικό με άμεσα οσφρητικά μέσα, οπότε καταγράφουν αυτή την εξαιρετική περίπτωση στο φύλλο προφίλ.

Εάν οι δοκιμαστές αντιληφθούν τυχόν αρνητικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην ενότητα 4, τα καταγράφουν υπό την επικεφαλίδα «άλλα», χρησιμοποιώντας τον όρο ή τους όρους που περιγράφουν ακριβέστερα τα χαρακτηριστικά.

10.3. Χρήση των δεδομένων από τους υπευθύνους των ομάδων

Ο υπεύθυνος της ομάδας συγκεντρώνει τα φύλλα προφίλ που συμπληρώθηκαν από κάθε δοκιμαστή και επανεξετάζει τις εντάσεις που αποδόθηκαν στα διάφορα χαρακτηριστικά. Εάν διαπιστώσει οποιαδήποτε ανωμαλία, καλεί τον δοκιμαστή να αναθεωρήσει το φύλλο προφίλ του και, εάν είναι απαραίτητο, να επαναλάβει τη δοκιμή.

Ο υπεύθυνος της ομάδας εισάγει τα δεδομένα αξιολόγησης κάθε μέλους της ομάδας σε ένα λογισμικό υπολογιστή όπως αυτό που προσαρτάται στην παρούσα μέθοδο, με σκοπό τον στατιστικό υπολογισμό των αποτελεσμάτων της ανάλυσης, βάσει του υπολογισμού της διαμέσου τους. (Ενότητες 10.4 της παρούσας μεθόδου). Τα δεδομένα για ένα δεδομένο δείγμα εισάγονται με τη βοήθεια ενός μητρώου (πίνακα) που περιλαμβάνει 9 στήλες που αντιπροσωπεύουν τα 9 αισθητηριακά χαρακτηριστικά και n γραμμές που αντιπροσωπεύουν τα n μέλη της ομάδας που χρησιμοποιήθηκαν.

Όταν ένα ελάττωμα γίνεται αντιληπτό και καταχωρίζεται υπό την επικεφαλίδα «άλλα» από τουλάχιστον το 50% της ομάδας, ο υπεύθυνος της ομάδας υπολογίζει τη διάμεσο του ελαττώματος και καταλήγει στην αντίστοιχη ταξινόμηση.

Η τιμή του ισχυρού συντελεστή μεταβλητότητας (robust coefficient of variation) που καθορίζει την ταξινόμηση (ελάττωμα με τη μεγαλύτερη ένταση και φρουτώδες χαρακτηριστικό) δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 20,0%.

Εάν συμβαίνει το αντίθετο, ο υπεύθυνος της ομάδας πρέπει να επαναλάβει την αξιολόγηση του συγκεκριμένου δείγματος σε άλλη συνεδρία δοκιμής.

Εάν αυτή η κατάσταση εμφανίζεται συχνά, συνιστάται στον υπεύθυνο της ομάδας να παράσχει στους δοκιμαστές ειδική πρόσθετη εκπαίδευση (COI/T.20/Doc. No 14 ισχύουσα αναθεώρηση)

και να χρησιμοποιήσει τον δείκτη επαναληψιμότητας και τον δείκτη απόκλισης για τον έλεγχο της απόδοσης των δοκιμαστών (COI/T.20/Doc. No 14 ισχύουσα αναθεώρηση).

10.4. Ταξινόμηση του ελαιολάδου

Το ελαιόλαδο διαβαθμίζεται ως εξής, σύμφωνα με τη διάμεσο των ελαττωμάτων και τη διάμεσο για το φρουτώδες χαρακτηριστικό. Η διάμεσος των ελαττωμάτων ορίζεται ως η διάμεσος του ελαττώματος που γίνεται αντιληπτό με τη μεγαλύτερη ένταση. Η διάμεσος των ελαττωμάτων και η διάμεσος του φρουτώδους εκφράζονται με ακρίβεια ενός δεκαδικού ψηφίου.

Το ελαιόλαδο διαβαθμίζεται συγκρίνοντας την τιμή της διαμέσου των ελαττωμάτων και τη διάμεσο για το φρουτώδες χαρακτηριστικό με τα εύρη αναφοράς που δίνονται παρακάτω. Το σφάλμα της μεθόδου έχει ληφθεί υπόψη κατά τον καθορισμό των ορίων αυτών των ευρών, τα οποία επομένως θεωρούνται απόλυτα. Τα πακέτα λογισμικού επιτρέπουν την εμφάνιση της διαβάθμισης ως πίνακα στατιστικών ή γραφήματος.

(a) Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (Extra virgin olive oil): η διάμεσος των ελαττωμάτων είναι 0,0 και η διάμεσος του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη από 0,0.

(b) Παρθένο ελαιόλαδο (Virgin olive oil): η διάμεσος των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη από 0,0 αλλά όχι μεγαλύτερη από 3,5 και η διάμεσος του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη από 0,0.

(c) Κοινό παρθένο ελαιόλαδο (Ordinary virgin olive oil): η διάμεσος των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη από 3,5 αλλά όχι μεγαλύτερη από 6,0, ή η διάμεσος των ελαττωμάτων δεν είναι μεγαλύτερη από 3,5 και η διάμεσος του φρουτώδους είναι 0,0.

(d) Βιομηχανικό παρθένο ελαιόλαδο / Λαμπάντε (Lampante virgin olive oil): η διάμεσος των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη από 6,0.

Σημείωση 1: Κατόπιν αιτήματος, και ανάλογα με τη διάμεσο των θετικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων που έχουν αξιολογηθεί, ο υπεύθυνος της ομάδας μπορεί να πιστοποιήσει αυτά τα χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις εκφράσεις που περιγράφονται στο σημείο 4.4 του παρόντος εγγράφου.

Για αξιολογήσεις που προορίζονται για τον έλεγχο της συμμόρφωσης, διενεργείται μία δοκιμή. Στην περίπτωση επανεξετάσεων (αντι-αξιολογήσεων / counter assessments), η ανάλυση πρέπει να διεξάγεται εις διπλούν σε διαφορετικές συνεδρίες δοκιμής. Τα αποτελέσματα της διπλής ανάλυσης πρέπει να είναι στατιστικά ομοιογενή (ενότητα 10.5). Εάν όχι, το δείγμα πρέπει να αναλυθεί ξανά δύο φορές. Η τελική τιμή της διαμέσου των χαρακτηριστικών ταξινόμησης θα υπολογιστεί χρησιμοποιώντας τον μέσο όρο και των δύο διαμέσων.

10.5 Κριτήρια αποδοχής και απόρριψης διπλών δοκιμών (duplicates)

Το κανονικοποιημένο σφάλμα (normalised error), όπως ορίζεται παρακάτω, χρησιμοποιείται για να προσδιοριστεί εάν τα δύο αποτελέσματα μιας διπλής ανάλυσης είναι ομοιογενή ή στατιστικά αποδεκτά:

$$En = |x1 - x2| / \sqrt{(U1^2 + U2^2)}$$

όπου $x1$ και $x2$ είναι οι δύο τιμές της διπλής δοκιμής και $U1$ και $U2$ είναι οι διευρυμένες αβεβαιότητες που λαμβάνονται για τις δύο τιμές, υπολογιζόμενες ως εξής, όπως καθορίζεται στο Παράρτημα 1:

$$U1 = c \times s^*$$

Για τη διευρυμένη αβεβαιότητα, $c = 1.96$ · επομένως:

$$U1 = 1.96 \times s^* = 1.96 \times (CvR \times Me1 / 100)$$

όπου CvR είναι ο ισχυρός συντελεστής μεταβλητότητας (robust coefficient of variation) και $Me1$ είναι η διάμεσος της πρώτης ανάλυσης.

Για να δηλωθεί ότι οι δύο τιμές που λήφθηκαν δεν διαφέρουν στατιστικά, το En πρέπει να είναι ίσο με ή μικρότερο από 1.0 ($En \leq 1.0$).

10.6 Επαλήθευση της δηλωθείσας κατηγορίας

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός ελαιολάδου θεωρούνται συνεπή με τη δηλωθείσα κατηγορία εάν μια ομάδα δοκιμαστών αναγνωρισμένη από το ΔΣΕ (IOC) ή εγκεκριμένη από τις αρμόδιες αρχές σε εθνικό επίπεδο το επιβεβαιώσει.

Εάν η ομάδα δοκιμαστών δεν επιβεβαιώσει τη δηλωθείσα κατηγορία όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το ενδιαφερόμενο μέρος μπορεί να ζητήσει από τις εθνικές αρχές ή τους εκπροσώπους τους να διεξαγάγουν αμελλητί δύο ανεξάρτητες επανεξετάσεις (αντι-αξιολογήσεις) από δύο άλλες ομάδες δοκιμαστών αναγνωρισμένες από το ΔΣΕ (IOC) ή εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές σε εθνικό επίπεδο. Τα εμπλεκόμενα χαρακτηριστικά θεωρούνται συνεπή με τα δηλωθέντα χαρακτηριστικά εάν και οι δύο επανεξετάσεις επιβεβαιώσουν τη δηλωθείσα κατηγορία. Εάν αυτό δεν συμβαίνει, το ενδιαφερόμενο μέρος επιβαρύνεται με το κόστος των δύο επανεξετάσεων.

Σχήμα 1 / Figure 1

ΦΥΛΛΟ ΠΡΟΦΙΛ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (PROFILE SHEET FOR VIRGIN OLIVE OIL)

ΕΝΤΑΣΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ (INTENSITY OF PERCEPTION OF DEFECTS)

Ατροχάδο / Ίζημα (Fusty/muddy sediment)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Μουχλιασμένο / Υγρό / Γεώδες (Musty/humid/earthy)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Οινώδες / Οξώδες / Οξύ / Ξινό (Winey/vinegary acid/sour)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Παγετόπληκτη ελιά - υγρό ξύλο (Frostbitten olives - wet wood)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Ταγγό (Rancid)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Άλλα αρνητικά χαρακτηριστικά (Other negative attributes):

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Περιγραφέας (Descriptor): Μεταλλικό (Metallic) | Ξερό χόρτο (Dry hay) | Σκουληκιασμένο (Grubby) | Τραχύ (Rough) | Άλμη (Brine) | Θερμανθέν/Καμένο (Heated or burnt) | Κατοσίγαρος (Vegetable water) | Σπάρτο (Esparto) | Αγγούρι (Cucumber) | Λιπαντικό (Greasy)

ΕΝΤΑΣΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ ΘΕΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ (INTENSITY OF PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES)

Φρουτώδες (Fruity):

[] Πράσινο (Green) [] Ώριμο (Ripe)

0 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | 10

Πικρό (Bitter)

0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 10

Πικάντικο (Pungent)

0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 10

Όνομα δοκιμαστή (Name of taster): _____ Κωδικός δοκιμαστή (Taster code): _____

Κωδικός δείγματος (Sample code): _____ Υπογραφή (Signature): _____

Ημερομηνία (Date): _____

Σχόλια (Comments): _____
