
**Analyse sensorielle — Appareillage —
Verre pour la dégustation de l'huile
d'olive**

Sensory analysis — Apparatus — Olive oil tasting glass

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 16657:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>



PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16657:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

© ISO 2006

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax. + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 16657 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 16657:2006
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16657:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

Analyse sensorielle — Appareillage — Verre pour la dégustation de l'huile d'olive

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale décrit les caractéristiques du verre destiné à l'analyse sensorielle des propriétés organoleptiques d'odeur, de saveur et de flaveur des huiles d'olive vierges en vue de leur classement. Le verre n'est pas destiné à l'analyse de la couleur ni de la texture des huiles d'olive.

Elle décrit, en outre, un dispositif de chauffage adapté, nécessaire pour l'obtention et le maintien de la température adéquate pour cette analyse.

2 Description du verre

2.1 Généralités

Les caractéristiques optimales souhaitables d'un ustensile de cette nature peuvent être spécifiées comme suit:

- stabilité maximale, évitant le balancement du verre et le renversement de l'huile contenue;
- forme facilement adaptable aux cavités d'un bloc de chauffage permettant un chauffage uniforme de la base du verre;
- rétrécissement de la bouche favorisant la concentration des odeurs et en facilitant l'identification;
- en verre foncé, de façon à ce que le dégustateur ne puisse pas apprécier la couleur de l'huile, ce qui élimine tout préjugé et la possibilité de biais susceptibles de nuire à l'objectivité de la détermination.

2.2 Dimensions

Le verre, représenté à l'Annexe A, doit avoir les dimensions suivantes:

Capacité totale	130 ml ± 10 ml
Hauteur totale	60 mm ± 1 mm
Diamètre de la bouche	50 mm ± 1 mm
Diamètre de la partie la plus large	70 mm ± 1 mm
Diamètre de la base	35 mm ± 1 mm
Épaisseur des parois latérales du verre	1,5 mm ± 0,2 mm
Épaisseur du fond du verre	5 mm ± 1 mm

Chaque verre doit être accompagné d'un verre de montre au diamètre dépassant de près de 10 mm celui de la bouche. Ce verre servira de couvercle pour éviter la perte d'arôme et l'entrée de poussière.

2.3 Caractéristiques de fabrication

Le verre doit être fabriqué en verre résistant, de couleur foncée pour empêcher l'appréciation de la couleur du contenu, et exempt de rayures et de bulles.

Le bord doit être régulier, lisse et à rebord.

Le verre doit être en verre recuit, pour lui permettre de résister aux variations de température qu'il a à subir au cours des essais.

2.4 Règles d'emploi

Le nettoyage des verres doit se faire en se servant de savon ou de détergent non parfumé et être suivi de plusieurs rinçages jusqu'à élimination totale du produit employé. Enfin, ils doivent être rincés à l'eau distillée, puis, après égouttage, séchés dans une étuve de dessiccation.

Il ne faut pas utiliser des acides concentrés ni des mélanges à l'acide chromique.

Les verres doivent être gardés dans l'étuve jusqu'à utilisation, ou bien conservés dans une armoire en les protégeant contre toute contamination d'odeurs anormales.

3 Dispositif de chauffage des échantillons

L'examen sensoriel des échantillons doit se faire à une température donnée qui se situe, pour les huiles d'olive vierges, entre 28 °C et 30 °C. Pour y parvenir, il faut installer un dispositif de chauffage (voir l'exemple en Annexe B) à l'intérieur de chaque cabine, à la portée du dégustateur.

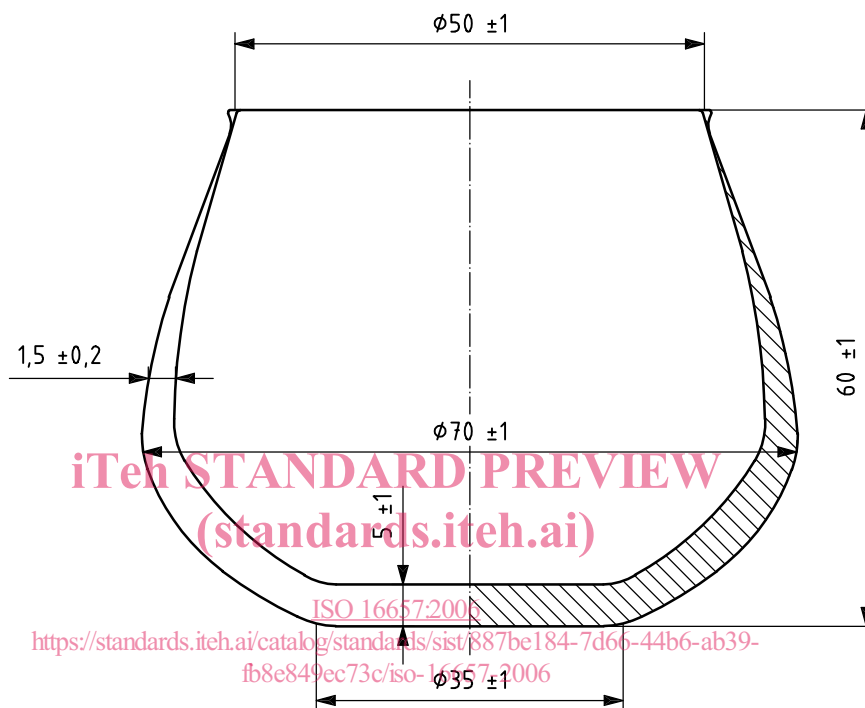
[ISO 16657:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

Annexe A (normative)

Dimensions du verre de dégustation pour l'huile d'olive

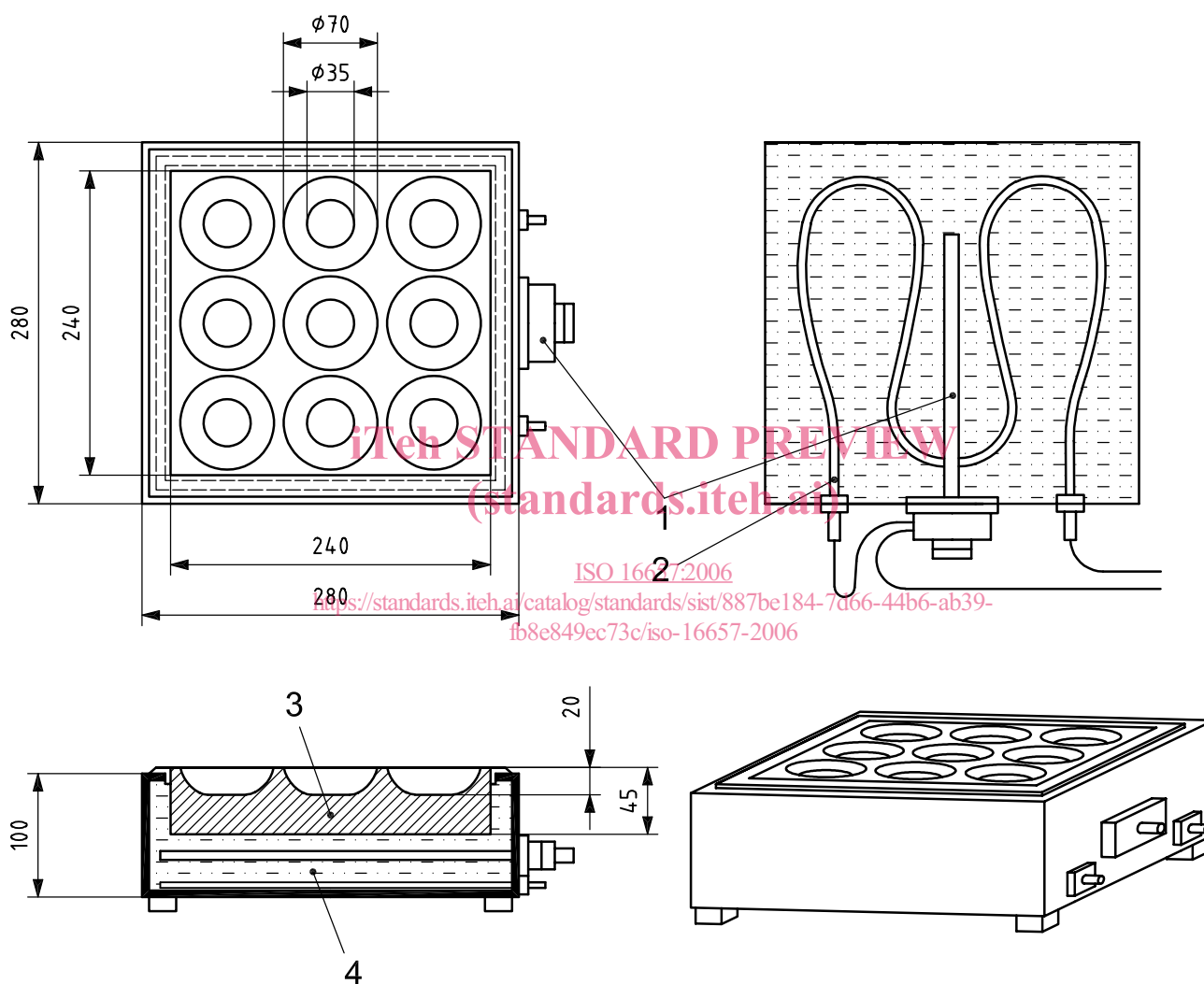
Dimensions en millimètres



Annexe B (informative)

Exemple de dispositif de chauffage des échantillons

Dimensions en millimètres



Légende

- 1 thermostat
- 2 résistance
- 3 bloc en aluminium
- 4 bain d'eau

Bibliographie

- [1] Conseil Oléicole International/T.20/Doc. No. 15/Rev. 1, *Organoleptic assessment of virgin olive oil*, 20 November 1996
- [2] Conseil Oléicole International/T.20/Doc. No. 5, *Sensory analysis of olive oil — Standard — Glass for oil tasting*, 18 June 1987

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 16657:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>