NORME INTERNATIONALE

ISO 22308-1

Première édition
2021-01

Liège destiné aux produits de bouchage —

Partie 1: Évaluation sensorielle — Méthodologie pour l'évaluation sensorielle par macération

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Cork bark selected as bottling product —
Part 1: Sensory evaluation — Methodology for sensory evaluation by soaking

ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

Numéro de référence
ISO 22308-1:2021(F)

© ISO 2021

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos ..... **iv**
1 Domaine d'application **1**
2 Références normatives **1**
3 Termes et définitions **1**
4 Principe **2**
5 Réactifs et matériaux **2**
6 Conditions d'essai **3**
7 Jury **3**
8 Préparation des échantillons **3**
9 Méthode d'essai **4**
10 Expression des résultats **4**
10.1 Familles d'odeurs/de flaveurs 4
10.2 Nombre de macérations et/ou de bouchons et/ou de produits de bouchage en liège pour lesquels le jury a détecté des odeurs/flaveurs correspondant à une des familles décrites en 10.1 5
10.3 Intensité de chaque odeur/flaveur 5
11 Rapport d'essai **6**
Bibliographie **7**

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée 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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html.

ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-4966-9ee5-f4d22d417d3e/iso-22308-1-2021

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 87, *Liège*.

Cette première édition de l'ISO 22308-1, conjointement avec les autres parties de l'ISO 22308, annule et remplace l'ISO 22308:2005, qui a fait l'objet d'une révision technique.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 22308 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/members.html.

 © ISO 2021 – Tous droits réservés

Liège destiné aux produits de bouchage —

Partie 1:
Évaluation sensorielle — Méthodologie pour l'évaluation sensorielle par macération

1 Domaine d'application

Le présent document définit une méthode d'essai pour la détection, la qualification et l'évaluation éventuelle des odeurs/flaveurs exogènes au liège destiné aux produits de bouchage en contact avec des boissons, des vins tranquilles, pétillants et effervescents, des alcools et des spiritueux, des bières et des cidres.

Le présent document est applicable:

— au liège destiné aux produits de bouchage sous toutes ses formes;

— à tous les composants en liège de bouchons en liège: granulés, rondelles, corps et manches;

— à tous les types de bouchons en liège, semi ouvrés (mis en forme), semi finis (bouchons semi ouvrés éventuellement lavés et éventuellement colmatés et/ou enrobés) ou prêts à l'emploi (bouchons semi-finis éventuellement marqués et ayant reçu un traitement de surface).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 633, *Liège — Vocabulaire*

ISO 3591, *Analyse sensorielle — Appareillage — Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins*

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 633, l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

L'ISO et L'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

— ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse https://www.iso.org/obp

— IEC Electropedia: disponible à l'adresse: http://www.electropedia.org/

© ISO 2021 – Tous droits réservés

3.1
flaveur
combinaison complexe des sensations olfactives, gustatives et trigéminales perçues au cours de la dégustation

Note 1 à l'article: La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.

[SOURCE: ISO 5492:2008, 3.20]

3.2
odeur
ensemble de sensations perçues par l'organe olfactif en «flairant» certaines substances volatiles

[SOURCE: ISO 5492:2008, 3.18]

3.3
sujet sensoriel
toute personne prenant part à un essai sensoriel

Note 1 à l'article: Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier.

Note 2 à l'article: Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.5]

3.4
sujet qualifié
sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.6]

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

3.5
sujet qualifié expert
sujet qualifié (3.4) possédant une acuité sensorielle avérée, une formation conséquente et une grande expérience en matière d'essais sensoriels

3.6
jury
panel sensoriel
groupe de sujets participant à un essai sensoriel

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.9]

4 Principe

La méthode consiste à détecter, à qualifier et à évaluer les odeurs/flaveurs du milieu dans lequel le liège destiné aux produits de bouchage, les bouchons ou leurs composants ont été mis en macération. Cette détection/qualification se base sur la comparaison organoleptique entre une solution témoin et la solution obtenue après la macération du liège destiné aux produits de bouchage.

5 Réactifs et matériaux

5.1 Flacons propres, en matériau inerte, exempts d'odeurs, pouvant être fermés, d'une capacité suffisante pour une macération unitaire, ou d'une capacité de 100 ml, 250 ml ou jusqu'à 500 ml. Les flacons sont remplis à ras bord. Il convient que le couvercle ne dégage ni ne fixe d'odeurs.

© ISO 2021 – Tous droits réservés

5.2 Cristallisoirs propres, en matériau inerte, exempts d'odeurs, d'une capacité de 1 000 ml, pouvant être fermés, dont le couvercle ne doit ni dégager, ni fixer d'odeurs, et munis d'un dispositif de fixation des bouchons pour vins effervescents.

5.3 Verres à dégustation, conformes à l'ISO 3591.

5.4 Eau de source du commerce, organoleptiquement neutre et présentant une faible minéralité.

NOTE L'eau présentant une faible minéralité peut contenir des sels minéraux, calculés sous forme de résidus fixes, ne dépassant pas 500 mg/l.

5.5 Verre de montre.

6 Conditions d'essai

L'essai doit être effectué dans un local tranquille, bien aéré et exempt d'odeurs, dans des conditions ambiantes qui respectent les caractéristiques suivantes

— Température: 21 °C ± 4 °C,

— Humidité: 60 % ± 20 %,

et sans aucun facteur susceptible d'interférer avec l'essai. Tous les intervenants impliqués dans l'essai (jury, personnes chargées de la préparation des échantillons) doivent être informés qu'ils ne doivent pas utiliser des produits cosmétiques parfumés.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

7 Jury

Le jury doit être composé d'au moins 3 sujets qualifiés.

ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

8 Préparation des échantillons

8.1 La préparation de l'échantillon est différente selon le type de produit de bouchage à analyser et à titre d'exemple:

a) Pour les bouchons ras de bague, introduire les 4 ou 5 bouchons (selon leur taille) en entier dans un flacon adapté de 250 ml. Le remplir à ras bord avec de l'eau et le fermer.

b) Pour les bouchons enfoncés partiellement, par exemple les bouchons en liège aggloméré avec des rondelles en liège naturel pour les vins effervescents, utiliser un dispositif approprié permettant de maintenir le bouchon debout et d'immerger les disques et un centimètre du corps. Dans ce cas, utiliser un cristallisoir propre (5.2) et fermer.

c) Pour les bouchons à tête, ne conserver que la partie en liège et la plonger dans l'eau. Fermer le flacon.

d) Pour les rondelles, introduire 5 rondelles dans un flacon adapté de 100 ml. Le remplir à ras bord avec de l'eau et le fermer.

e) Pour les granulés, introduire 12 g de granulés dans un flacon de 250 ml. Le remplir à ras bord avec de l'eau et le fermer.

f) Si la recherche porte seulement sur la famille «moisi», il est possible de regrouper jusqu'à 5 unités dans un volume d'eau approprié. Si une odeur/flaveur est détectée, un nouvel essai individuel sera réalisé avec les mêmes bouchons soumis à essai un par un.

8.2 Préparer un flacon témoin avec de l'eau, sans immersion de bouchon. Fermer le flacon.

© ISO 2021 – Tous droits réservés

8.3 Après avoir préparé les flacons, les laisser en macération pendant 24 h ± 2 h, à une température de 21 °C ± 4 °C.

8.4 Verser le contenu des flacons dans les verres à dégustation et fermer avec un verre de montre. Dans le cas de bouchons en liège enfoncés partiellement (bouchons en liège aggloméré avec des rondelles en liège naturel pour les vins effervescents par exemple), l'analyse se fait directement sur le cristallisoir après retrait du bouchon.

8.5 Attendre au moins 5 min avant de commencer l'essai.

9 Méthode d'essai

Chaque solution de macération doit être analysée indépendamment par les sujets participant à l'essai.

a) 1ère étape: Évaluation olfactive.

b) 2ème étape:Évaluation gustative (facultative, à la discrétion du sujet si besoin est, en cas de doute).

c) 3ème étape: Évaluation olfactive individuelle: pour des macérations de bouchons par 4/5, reprendre chaque bouchon pour une évaluation olfactive individuelle en cas de détection d'une altération.

d) 4ème étape: Décision. Si l'éventuelle odeur/flaveur exogène correspond à une ou à plusieurs familles d'odeurs/de flaveurs décrites à l'Article 10, enregistrer son intensité selon son niveau.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Pour éviter une fatigue sensorielle du sujet, prévoir une pause entre deux échantillons.

Pour conserver la mémoire de l'expression olfactive du flacon témoin, reprendre périodiquement le flacon témoin.

ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

10 Expression des résultats

Il convient que l'expression des résultats comporte les points suivants.

10.1 Familles d'odeurs/de flaveurs

La description des perceptions sera faite en relation avec les familles d'odeurs/de flaveurs suivantes:

Famille chimique	Hydrocarbure Médicament Produit pharmaceutique Huile rance Solvant Encre Phénol
Famille végétale	Herbe fraîche Foin Eucalyptus
Famille terreuse	Terre humide Terreux
Famille moisi	Moisi sec Moisi de cave

 © ISO 2021 – Tous droits réservés

Famille réduit	Œuf pourri Eau croupie

10.2 Nombre de macérations et/ou de bouchons et/ou de produits de bouchage en liège pour lesquels le jury a détecté des odeurs/flaveurs correspondant à une des familles décrites en 10.1

Si 2 sujets au moins détectent et qualifient des odeurs/flaveurs appartenant à une même famille, même si le descripteur final est différent, l'odeur/la flaveur sera décrite et classée dans une famille décrite en 10.1.

EXEMPLE 1

Sujet sensoriel	Odeur/Flaveur
1	Herbe fraîche
2	Foin
3	Eucalyptus
Décision finale	Famille végétale

EXEMPLE 2

Sujet sensoriel	Odeur/Flaveur
1	Herbe fraîche
2	Foin
3	Moisi
Décision finale	Famille végétale

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 22308-1:2021
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021

En cas de désaccord entre les sujets sur la qualification des odeurs/flaveurs, si les descripteurs employés par des membres du jury appartiennent à des familles différentes, l'odeur/la flaveur sera décrite comme non qualifiée.

EXEMPLE 3

Sujet sensoriel	Odeur/Flaveur
1	Terreux
2	Phénol
3	Moisi de cave
Décision finale	Non qualifiée

10.3 Intensité de chaque odeur/flaveur

L'intensité de chaque odeur/flaveur sera classée en quatre niveaux: soupçon de présence (niveau 1), légère (niveau 2), moyenne (niveau 3) ou forte (niveau 4).

En cas de désaccord entre les sujets sur l'intensité d'une odeur/flaveur d'une même famille, utiliser la moyenne arithmétique.

EXEMPLE 1

Sujet sensoriel	Intensité de l'odeur/la flaveur
1	2
2	1
3	3
Décision finale	2

© ISO 2021 – Tous droits réservés