
**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 16657:2023](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023>



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16657:2023

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2023

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 and définitions	1
4 Description du verre	1
4.1 Généralités	1
4.2 Dimensions	1
4.3 Caractéristiques de fabrication	2
4.4 Règles d'emploi	2
5 Dispositif de chauffage des échantillons	2
Annexe A (normative) Dimensions du verre de dégustation pour l'huile d'olive	3
Annexe B (informative) Exemple de dispositif de chauffage des échantillons	4
Bibliographie	5

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 16657:2023](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023>

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'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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.

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 www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 16657:2006), dont elle constitue une révision mineure.

Les modifications sont les suivantes:

- en 2.4, suppression du terme «distillée» relatif à l'eau utilisée pour rincer le verre;
- mise à jour de la Bibliographie.
- 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/fr/members.html.

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

1 Domaine d'application

Le présent document 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. On ne recourt pas au verre pour l'analyse de la couleur ni de la texture des huiles d'olive.

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

2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

3 Termes and définitions

Aucun terme n'est défini dans le présent document.

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 <https://www.electropedia.org/>

4 Description du verre

4.1 Généralités

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

- a) stabilité maximale, évitant le basculement du verre et le renversement de l'huile qu'il contient;
- b) forme facilement adaptable aux cavités d'un bloc de chauffage permettant un chauffage uniforme de la base du verre;
- c) rétrécissement de la bouche favorisant la concentration des odeurs pour en faciliter l'identification;
- d) en verre foncé, de façon à ce que le dégustateur ne puisse pas distinguer la couleur de l'huile, ce qui élimine tout préjugé et la possibilité de biais pouvant nuire à l'objectivité de la détermination.

4.2 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 de la base du verre:	5 mm ± 1 mm

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

4.3 Caractéristiques de fabrication

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

4.4 Règles d'emploi

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

Ne pas utiliser d'acides concentrés ni de mélanges à l'acide chromique.

Les verres doivent être gardés dans l'étuve jusqu'à utilisation, ou être conservés dans une armoire dans laquelle ils doivent être protégés contre toute contamination par des odeurs anormales.

5 Dispositif de chauffage des échantillons

L'examen sensoriel des échantillons doit se faire à une température donnée qui est, pour les huiles d'olive vierges, de (28 ± 2) °C. Pour ce faire, installer un dispositif de chauffage (voir l'exemple en [Annexe B](#)) à l'intérieur de chaque cabine, à la portée du dégustateur.

Annexe A (normative)

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

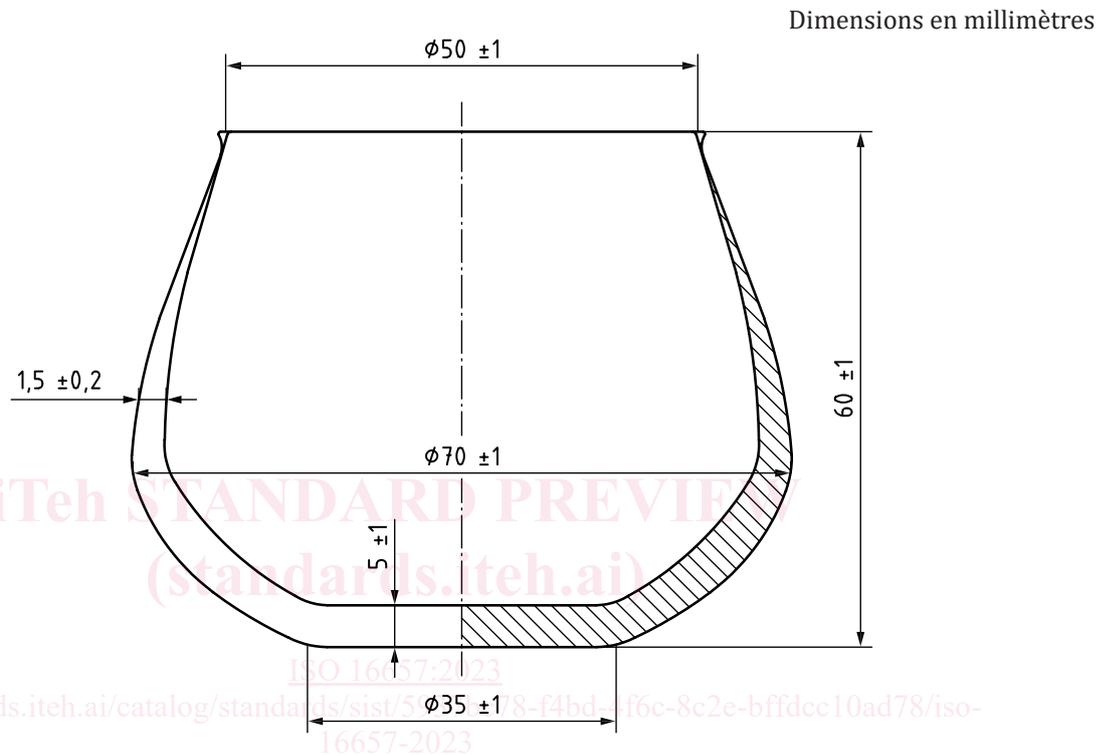
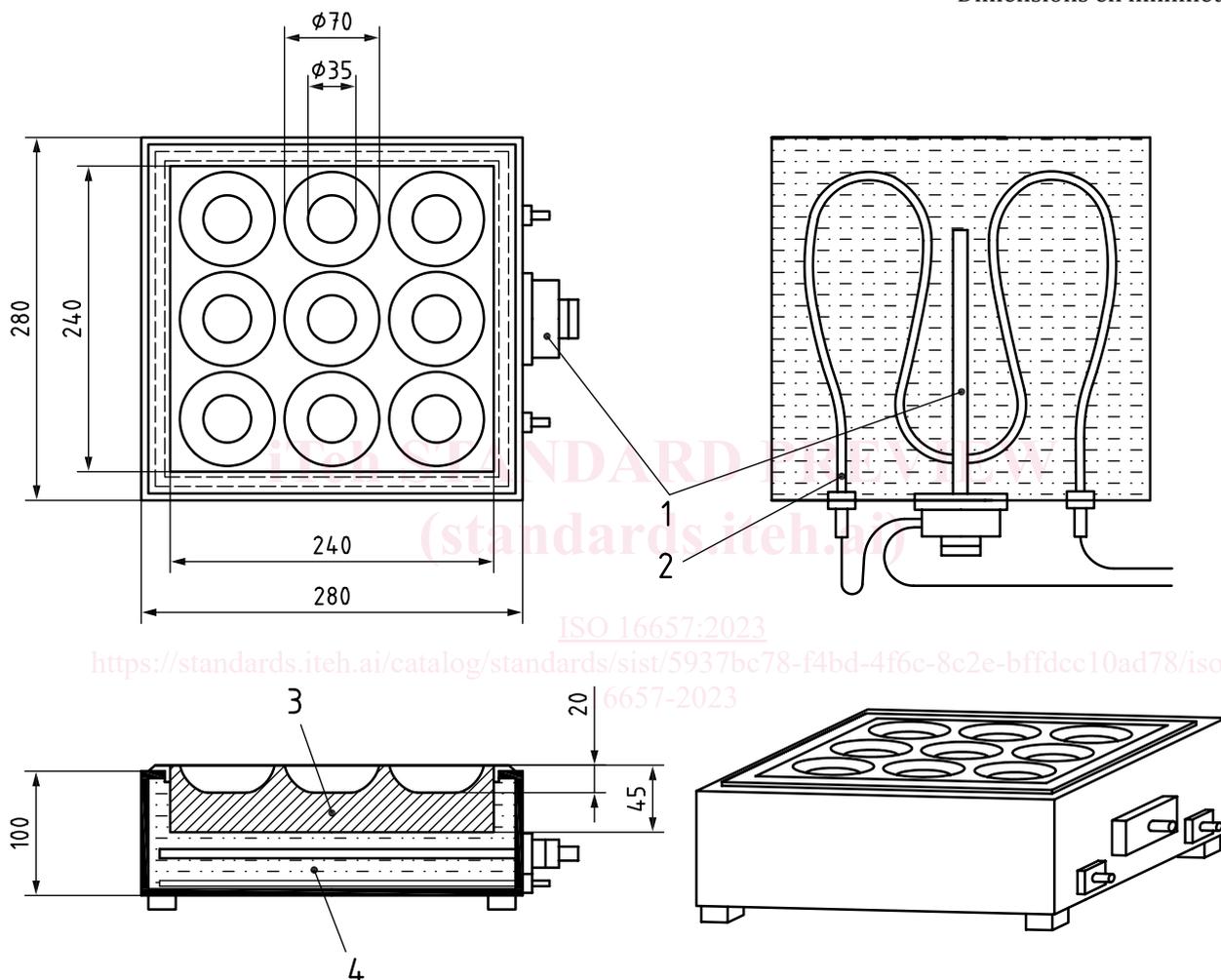


Figure A.1 — Dimensions du verre de dégustation pour l'huile d'olive

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

Figure B.1 — Exemple de dispositif de chauffage des échantillons

Bibliographie

- [1] CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL *Sensory Analysis of Olive Oil: Method for the Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil*. COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10, 2018
- [2] CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL *Sensory Analysis of Olive Oil: Standard Glass For Oil Tasting*. COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2, 2020

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 16657:2023](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 16657:2023

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5937bc78-f4bd-4f6c-8c2e-bffdcc10ad78/iso-16657-2023>