

PROJET  
FINAL

NORME  
INTERNATIONALE

ISO/FDIS  
16657

ISO/TC 34/SC 12

Secrétariat: IRAM

Début de vote:  
2023-02-08

Vote clos le:  
2023-04-05

---

---

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

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

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.



Numéro de référence  
ISO/FDIS 16657:2023(F)

© ISO 2023

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

ISO/FDIS 16657

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



**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](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

<b>Avant-propos</b> .....	<b>iv</b>
<b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes and définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b> <b>Description du verre</b> .....	<b>1</b>
4.1    Généralités .....	1
4.2    Dimensions .....	1
4.3    Caractéristiques de fabrication .....	2
4.4    Règles d'emploi .....	2
<b>5</b> <b>Dispositif de chauffage des échantillons</b> .....	<b>2</b>
<b>Annexe A</b> (normative) <b>Dimensions du verre de dégustation pour l'huile d'olive</b> .....	<b>3</b>
<b>Annexe B</b> (informative) <b>Exemple de dispositif de chauffage des échantillons</b> .....	<b>4</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>5</b>

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

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

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

## 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 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](http://www.iso.org/directives)).

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. 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](http://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.

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/avant-propos.html](http://www.iso.org/iso/avant-propos.html).

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), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Les principales 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/members.html](http://www.iso.org/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

Le présent document ne contient pas de liste de termes et de définitions.

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 se situe, pour les huiles d'olive vierges, entre 28 °C et 30 °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

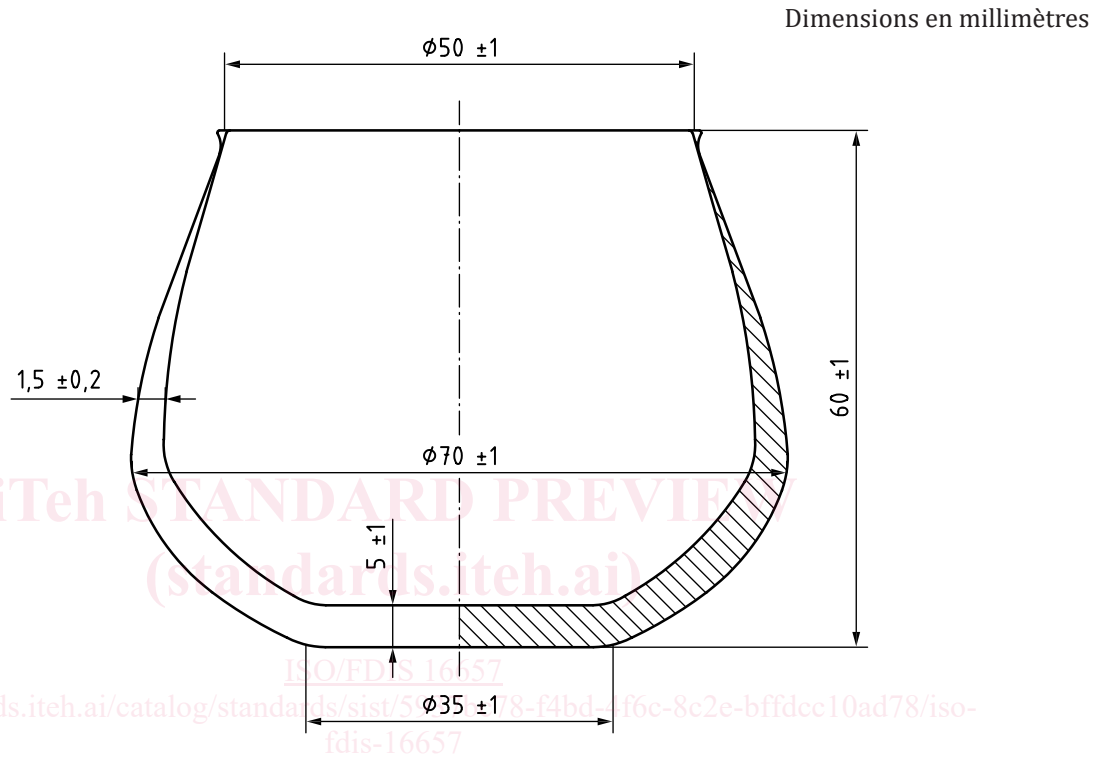
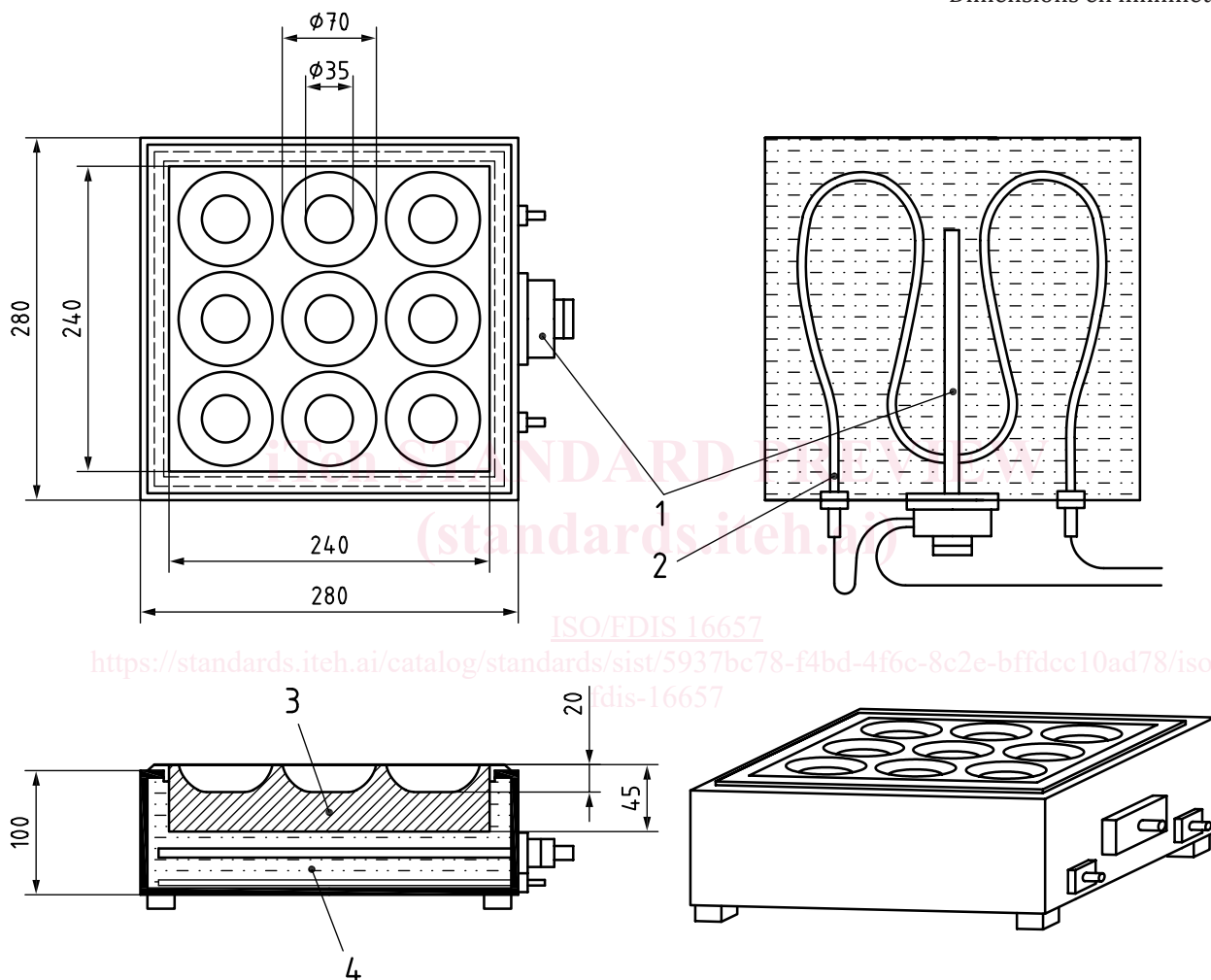


Figure A.1 — Dimensions du verre de dégustation pour l'huile d'olive

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

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

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

ISO/FDIS 16657

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