

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η οργανοληπτική αξιολόγηση του παρθένου ελαιολάδου είναι αναλυτική παράμετρος και αποτελεί ένα από τα τέσσερα κριτήρια ποιότητας του ελαιολάδου (796/2002/ΕΚ). Σκοπός της αξιολόγησης είναι η ανίχνευση και περιγραφή των γευστικών και οσφραντικών χαρακτηριστικών του παρθένου ελαιολάδου, σύμφωνα με τη μέθοδο του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας ΙΟC/T.20/Doc No 15 και τις τροποποιήσεις της, και η κατάταξή του στις κατηγορίες εξαιρετικό παρθένο, παρθένο και λαμπάντε, έτσι όπως ορίζονται στον κανονισμό 2568/91 (Παράρ.ΧΙΙ).

Η μέθοδος χρησιμοποιεί ομάδα επιλεγμένων και εκπαιδευμένων δοκιμαστών (panel) και ειδικό λεξιλόγιο για τη βαθμολόγηση της αντιλαμβανόμενης έντασης των γευσιγνωστικών (οσμή και γεύση) ιδιοτήτων του ελαιολάδου.

Το ελαιόλαδο κατατάσσεται στις κατηγορίες:

- **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:**

Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι ίση με 0 και η διάμεση τιμή για το φρουτώδες είναι μεγαλύτερη του 0.

- **Παρθένο ελαιόλαδο:**

Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μεγαλύτερη του 0, χωρίς όμως να υπερβαίνει το 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι μεγαλύτερη του 0.

- **Ελαιόλαδο λαμπάντε:**

Η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων υπερβαίνει το 3,5 ή η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων είναι μικρότερη ή ίση με 3,5 και η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι ίση με 0.