

## POINTS A RETENIR SUR LES PRELEVEMENTS ET DEGUSTATIONS

### 5.1 MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE DU PRODUIT

#### a) Définition du lot

Le lot est défini et identifié par l'opérateur : il est homogène et issu d'une même fabrication.

#### b) Prélèvement

Le prélèvement est déclenché par QUALISUD de manière aléatoire ou ciblée selon les pressions suivantes pour les lots en frais et pasteurisés :

1 – de manière aléatoire par sondage, pour chaque transformateur et chaque année : un lot par semaine d'apport à la confiserie pour tenir compte de l'évolution de la maturité des olives **avec au moins un lot d'olive commercialisé en frais et un lot pasteurisé si pasteurisation.**

2- de manière ciblée pour les opérateurs sous contrôle renforcé suite au traitement des manquements.

La nature du contenu doit être identifiée sur chaque contenant figurant sur le descriptif du lieu d'entrepôt. Tout lot doit être individualisé dans le lieu d'entrepôt.

Le prélèvement est effectué selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- Pour les lots en cours de conditionnement ou conditionnés en gros contenant pour la vente en vrac, quatre échantillons sont prélevés au hasard sur un échantillonnage représentatif de 20% des volumes représentant le lot, que ce lot soit logé dans un ou plusieurs contenants. L'agent préleveur effectuera le prélèvement de façon à respecter la représentativité du prélèvement et à préserver l'intégrité des échantillons qui seront mis dans des pots alimentaires d'une capacité de 200 gr minimum, ces pots seront identifiés et scellés. L'acceptation des conditions de prélèvement par l'opérateur figurera en remarques sur la fiche de prélèvement dont un double peut être laissé sur place.

- Pour les lots conditionnés (frais ou pasteurisés) le prélèvement est effectué en aléatoire directement sur le stock du lot considéré. L'agent préleveur choisira quatre contenants, qu'il identifiera et scellera. Quatre échantillons de 200gr sont prélevés et scellés.

La destination de ces échantillons est la suivante :

- Un échantillon « témoin » reste chez l'opérateur jusqu'au résultat définitif
- Un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- Un échantillon est destiné au traitement du recours (nouvelle expertise),
- Un échantillon est conservé par QUALISUD jusqu'au résultat final pour les lots conformes ; ce délai est prolongé d'un mois en cas de non-conformité confirmée.

Ces échantillons sont stockés et conservés dans un local réfrigéré à l'abri de la lumière.

#### c) Commission organoleptique : composition, formation et évaluation des jurés

La commission chargée de procéder à l'examen organoleptique, est constituée de jurés (dégustateurs) :

- ✓ formés à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de son appellation et proposé à QUALISUD par l'Organisme de Défense et de Gestion,
- ✓ évalués régulièrement et choisis par QUALISUD

### Organisation de la formation des jurés à l'espace sensoriel de l'Appellation :

L'organisme de défense et de gestion (O.D.G) établit un calendrier de la réalisation de la formation.

Les jurés devront participer à une formation initiale portant sur les deux thèmes suivants : un sur les défauts visuels, olfactifs et gustatifs des olives et l'autre sur la définition de l'espace sensoriel de l'appellation Lucques du Languedoc.

Les dégustations support de la formation des jurés devront être réalisées par des personnes compétentes ayant une connaissance reconnue de l'espace sensoriel de l'appellation Lucques du Languedoc.

Les jurés devront, ensuite, participer par cycle de deux ans à une formation de maintien des compétences sur l'espace sensoriel de l'appellation.

L'ODG tient à jour la liste des jurés formés et la met à disposition de QUALISUD : ils sont répartis en trois collèges : les porteurs de mémoire, les techniciens et les usagers du produit.

Les jurés sont évalués par QUALISUD au cours des examens sensoriels (évaluation de leur fiabilité, notamment par la présence d'échantillons en double lors des dégustations).

#### **d) organisation du contrôle organoleptique**

Le contrôle porte :

- l'aspect visuel : couleur du fruit, le calibre, l'homogénéité du lot, la forme,
- sur l'aspect gustatif : amertume, acidité, arômes.
- Sur les critères kinesthésiques : fermeté, fibrosité, croquant

Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme selon une numérotation établie par QUALISUD.

Le nombre d'échantillons minimum soumis à la dégustation est de trois par commission ; le nombre d'échantillons maximum soumis à la dégustation est de douze par commission.

Les dégustateurs sont choisis par QUALISUD dans la liste proposée par l'ODG.

Les dégustations se déroulent le matin dans un lieu situé à proximité de la zone de l'appellation. La salle est tempérée et correctement éclairée.

Chaque commission de dégustation comprend au moins cinq membres (représentant au moins deux collèges dont au moins celui des porteurs de mémoire) convoqués par QUALISUD.

L'avis de la commission sur le produit est donné à la majorité. Il est formulé selon l'une des mentions suivantes : « conforme » ou « non-conforme ».

Dans le cas où l'échantillon est jugé « non-conforme » par la majorité des dégustateurs, un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé de manière concertée entre les dégustateurs ayant relevé cette « non-conformité » afin d'être transmis à l'opérateur par QUALISUD (type de défaut, son intensité, appartenance ou non appartenance à l'AOP).

Un agent de QUALISUD établit le procès-verbal de la séance de dégustation, assure l'anonymat et la confidentialité des résultats.