

Metodo di selezione e premiazione degli oli d'oliva natura 2026

Specificità del metodo AVPA per l'assegnazione dei premi

Da più di vent'anni l'AVPA collabora con il *Centre Technique de l'Olivier* (Centro Tecnico dell'Olio) per realizzare il concorso internazionale degli oli d'oliva (HO). Durante questi anni, il nostro obiettivo è stato quello di assegnare delle medaglie in maniera equilibrata ed equa a tutti i tipi di olio, dal fruttato verde intenso al fruttato maturo leggero, inclusi gli oli dal gusto non convenzionale, e di applicare un metodo che consenta un'elaborazione integralmente matematica sulla base dei punteggi assegnati dagli assaggiatori. Quest'anno, applicheremo questo principio di equità in maniera uniforme ed esaustiva a tutti gli oli, ed in particolare agli "oli all'antica".

A tal fine abbiamo adottato questa procedura :

- Uso di un numero ridotto di parametri non ridondanti e non ambigui per la descrizione degli oli;
- Bilanciamento dei punteggi assegnati dagli assaggiatori al fine di renderli omogenei e ridurre eventuali tendenze personali ;
- Trasformazione dei risultati con metodo statistico in uno spazio tridimensionale per evitare gli effetti soglia tra le categorie ;
- Classificazione degli oli *prima* dell'assegnazione alle singole categorie ;
- Verifica di un'equilibrata attribuzione dei premi per categoria a *posteriori*.

Parametri di valutazione

Parametri valutati direttamente dagli assaggiatori

I parametri sono 6 :

- L'intensità del fruttato (I) voto in decimi
- L'armonia del fruttato (H), voto in decimi
- L'intensità dell'amaro (A), voto in decimi
- L'intensità del piccante (*ardence*) (P) voto in decimi
- La maturità aromatica, voto da 0% (molto verde) a 100% (molto maturo) (M)
- L'intensità di eventuali difetti normati, voto in decimi (solo sul difetto principale) (D)

Gli assaggiatori devono essere istruiti specificatamente sull'uso di questa tabella di valutazione, in particolare per escludere qualsiasi rischio di interdipendenza tra i sei parametri durante le degustazioni. In particolare, la maturità aromatica deve essere valutata eliminando la correlazione con gli attributi di amaro e piccante (*ardence*), e pure la correlazione con la percezione di difetti. Quando i difetti prendono il sopravvento sulle sensazioni date dall'oliva fresca e non è più possibile determinare se le olive erano verdi o mature, allora il punteggio relativo alla maturità aromatica deve avvicinarsi 50%

- **L'intensità aromatica** è l'intensità dell'insieme degli aromi percepiti. Deve tener conto in particolare delle sensazioni specifiche nei procedimenti tradizionali e atipici, nonché dei difetti, la cui intensità viene valutata peraltro nella sezione apposita e va sottratta nel calcolo finale.

- **L'armonia aromatica** è data da tutte le sensazioni aromatiche, e unicamente da tali sensazioni, vale a dire ignorando completamente il piccante e l'amaro. Inoltre è fondamentale che gli assaggiatori conoscano e tengano presenti le tipicità repertorate al fine di valutare come armoniosi gli oli le cui caratteristiche aromatiche rappresentino bene tali tipicità.

Appendice: scheda di valutazione (estratto).

		Groupe	Numéro huile	Intensité du défaut cité en description (sur 10)	Harmonie aromatique (sur 10)	Maturité (sur 100): Vert. 0% ----> Mûr. 100%	Intensité aromatique (sur 10)	Amer (sur 10)	Piquant (sur 10)	Description d'ensemble
•	A	XXX								
	A	XXX								
	A	XXX								
	A	XXX								

- **La maturità aromatica** è determinata tenendo conto dei componenti di verde dell'insieme aromatico scartando tutte le influenze dell'amaro e del piccante. Lo 0% corrisponde a un insieme aromatico formato unicamente da sentori di verdura, foglie, erba, carciofo crudo, il 100% corrisponde a un insieme aromatico ove queste fragranze sono totalmente assenti. L'amaro ed il piccante non devono essere considerati come sentori di verde. Nel caso di oli elaborati con procedimenti all'antica, che in generale trasformano e fanno scomparire le sensazioni erbacee, la maturità aromatica deve essere rifocalizzata sul 50%, salvo prova contraria (ad esempio note di carciofo cotto ottenute dalla fermentazione delle olive verdi, dovranno condurre ad una maturità aromatica leggermente inferiore al 50%)
- **I difetti normati** sono i difetti regolamentati (norme COI). Difetti che non comportano l'eliminazione. La presenza di un difetto non comporta necessariamente un'armonia debole, ad esempio negli oli derivanti da olive in fermentazione controllata (fruttato nero) il riscaldamento è ben presente, ma non è considerato un difetto dai produttori perchè è provocato volutamente.

Per menzionare un difetto nella valutazione finale di un olio e definirne l'intensità, i due membri del *team* devono averlo individuato indipendentemente a un livello simile e identificato indipendentemente con la stessa *caratteristica*. Altrimenti, il difetto non potrà essere menzionato che come "tracce di ..." e senza indicarne l'intensità nel campo riservato a questa valutazione. Quando un difetto viene validato secondo queste regole, l'armonia e l'intensità aromatica non devono essere modificate oltre la loro effettiva percezione. Ad esempio, se l'olio presenta un difetto di riscaldamento a un livello 2 e gli assaggiatori valutano armonia e intensità aromatica con 6 e 7, saranno questi valori, 6 e 7, ad essere riportati nei campi rispettivi, senza modifiche artificiali alla funzione dell'intensità del difetto.

Parametri compositi

Per elaborare i risultati con un'analisi statistica tridimensionale, questi sei parametri grezzi vengono raggruppati in tre parametri :

- L'intensità aromatica (I), l'armonia aromatica (H) e l'intensità del difetto principale (D) vengono raggruppati per ottenere la **nota aromatica** (N), in ventesimi, in base alla seguente formula :
$$N = (0,50 \times I) + (0,50 \times H) + 10 - D$$
- L'intensità dell'amaro (A) e l'intensità del piccante (P) sono raggruppati per ottenere il punteggio di **struttura** (S) in decimi, in base alla seguente formula :
$$S = (0,62 \times A) + (0,38 \times P) + \text{MAX} (A ; P)) / 2$$
- Il grado di **maturità** aromatica rimane identica.

Suddivisione degli oli tra gli assaggiatori e svolgimento delle sessioni di degustazione.

- Si formano tre gruppi da due assaggiatori esperti ciascuno : A, B, C ;
- Gli oli d'oliva in concorso vengono distribuiti ai tre gruppi in maniera casuale ed anonima;
- Per ciascun gruppo, gli oli vengono raggruppati a caso in lotti da 7 a 9 campioni ;
- Per ciascun lotto, gli oli d'oliva vengono degustati in ordine inverso da ciascun degustatore ;
- Al termine della degustazione del lotto loro assegnato, gli assaggiatori mettono in comune i risultati per raggiungere l'unanimità nella valutazione per ciascun campione;
- Qualora su un singolo campione ci fossero delle valutazioni individuali troppo diverse, gli assaggiatori procedono ad una nuova degustazione sino al raggiungimento del consenso.
- Gli assaggiatori elaborano quindi un resoconto consensuale comprensivo sia della valutazione dei parametri che di una frase di commento per ciascun campione.

Elaborazione dei risultati del primo turno di degustazione

Bilanciamento dei punteggi degli assaggiatori.

Per ciascun parametro diretto, si calcola la media e la deviazione standard per ogni gruppo di assaggiatori.

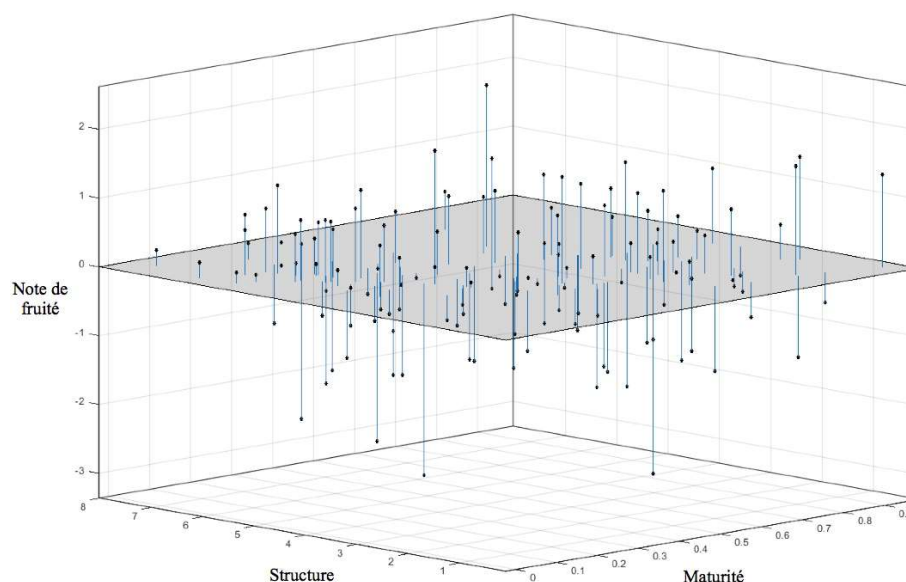
In base al sorteggio casuale degli oli d'oliva assegnati a ciascun gruppo e alla rappresentatività di ciascun sotto-insieme di oli a fronte delle caratteristiche globali dell'insieme degli oli in concorso, si riequilibrano le valutazioni di ciascun gruppo su ogni parametro, in maniera da ottenere la stessa media e la stessa deviazione standard per ciascun parametro e per ciascun gruppo di assaggiatori.

Elaborazione statistica

I punteggi ottenuti per i tre parametri compositi (maturità, struttura e nota aromatica) sono utilizzati per ottenere una rappresentazione spaziale dei campioni assaggiati in una nuvola di punti con un baricentro attorno al quale sono distribuiti i vari campioni d'olio d'oliva.

Viene realizzato un modello con i campioni i cui difetti non superano 1 su 10, quindi i parametri così ottenuti vengono applicati per la classificazione dell'insieme degli oli.

Immagine:
rappresentazione nello spazio del
modello di regressione usato per
selezionare gli oli migliori, basato
sui punteggi dei parametri compositi
(struttura, maturazione e nota aromatica)



La combinazione di un modello matematico (regressione lineare) con la rappresentazione geometrica (baricentro) permette di ottenere una classificazione dei campioni che tenga conto dei tre parametri simultaneamente e quindi di selezionare gli oli per il secondo turno di degustazione, puntando su un'equa ripartizione degli stessi dal verde intenso al maturo leggero.

Criteri di selezione per il secondo turno

Gli oli meglio classificati sono ammessi al secondo turno: sulla base di 2/3 del totale iniziale.

Distribuzione dei campioni per il secondo turno.

I campioni così selezionati vengono sorteggiati a caso per l'assegnazione ai gruppi A, B, C, ma applicando le seguenti regole per evitare che un campione venga assaggiato due volte dallo stesso gruppo :

- i campioni assaggiati dal gruppo A al primo turno vengono assegnati al 50% al gruppo B e al 50% al gruppo C ;
- i campioni assaggiati dal gruppo B al primo turno sono assegnati al 50% al gruppo A e al 50% al gruppo C ;
- i campioni assaggiati dal gruppo C al primo turno sono assegnati al 50% al gruppo A e al 50% al gruppo B ;

Elaborazione dei risultati del secondo turno

Bilanciamento dei punteggi degli assaggiatori

I punteggi grezzi del secondo turno vengono bilanciati - come per il primo turno - all'interno dei gruppi di assaggio. Vengono inoltre bilanciati con i punteggi attribuiti a questi oli nel primo turno, in base al principio che si tratti dello stesso insieme di oli e che per conseguenza la media e la deviazione standard debbano essere identiche per ciascuno dei parametri.

Elaborazione statistica

L'elaborazione statistica dei risultati del secondo turno segue le stesse modalità del primo turno. Il modello si ottiene escludendo i campioni sui quali si sono individuati dei difetti nei due turni, quindi si applicano i parametri del modello così ottenuto per stabilire la classifica dell'insieme degli oli.

Criteri di selezione per il terzo turno e la giuria gastronomica degli chef

Gli oli meglio classificati vengono ammessi al terzo turno, sulla base del 50% dell'insieme dei campioni iniziale e alla valutazione della Giuria Gastronomica sulla base dei primi 30 oli con i migliori punteggi.

Tuttavia, di fronte al rischio di dover annullare la riunione di tutti i giurati contemporaneamente per organizzare una giuria completa, l'AVPA può mantenere, come nel 2022, un terzo turno, con le squadre di giurie di selezione distribuendo loro i campioni in modo che ogni membro possa lavorare in isolamento con poi un trattamento statistico.

In questo anno 2025, la Giuria Gastronomica finale composta da chef e professionisti del gusto deve riunirsi a Parigi nell'aprile 2025 per l'assegnazione finale delle medaglie se le misure sanitarie lo consentono.

Il sistema di elaborazione dei risultati del concorso AVPA sarà quindi pienamente operativo nel rispetto di eventuali nuove misure sanitarie.

Distribuzione dei campioni per il terzo turno

I campioni selezionati vengono distribuiti ai gruppi A, B, C facendo in modo che ciascun gruppo riceva i campioni che erano già stati assaggiati dagli altri due gruppi nei turni precedenti.

Elaborazione dei risultati del terzo turno

Bilanciamento dei punteggi degli assaggiatori

I risultati grezzi vengono bilanciati seguendo le stesse modalità del primo e del secondo turno all'interno dei gruppi di assaggio e vengono pure bilanciati con le medie dei punteggi attribuiti a questi oli alla fine del primo e del secondo turno di degustazione.

Elaborazione statistica

Si procede quindi all'elaborazione statistica alla stessa maniera dei turni precedenti. Il modello si ottiene escludendo i campioni ritenuti difettosi da almeno due turni, poi si applicano i parametri derivanti da questo modello per stabilire la classificazione dell'insieme degli oli.

Assegnazione dei trofei

In base alla classifica emersa dall'ultima elaborazione statistica, il 10% degli oli meglio classificati ottiene un « **Gourmet Or** », il successivo 10% ottiene il « **Gourmet Argent** », il successivo 10% ottiene il « **Gourmet Bronze** », e il successivo 20% ottiene un « **Diplôme Produit Gourmet** ».

Assegnazione alle categorie e presentazione dei risultati

In primo luogo gli oli con “difetti normati” vengono separati dagli altri per costituire la sezione “oli all'antica”.

Gli altri vengono divisi in sei categorie di dimensioni analoghe ottenute selezionando i parametri appropriati per la struttura.

Vengono fissati i valori d'intensità di struttura per delimitare tre gruppi d'intensità all'interno di ciascuna categoria di fruttato

Si ottengono così sei categorie denominate :

- **Verde Intenso**
- **Verde Medio**
- **Verde Leggero**

- **Maturo Intenso**
- **Maturo Medio**
- **Maturo Leggero**

Il *palmares* si ottiene assegnando gli oli vincitori alle 6 categorie così definite.

Di seguito è presentata una settima categoria, specifica per il concorso AVPA.

Gli oli d'oliva “all'antica”

Da molto tempo l'AVPA dimostra il suo impegno nella difesa di produzioni locali e tradizionali, e ci tiene a mantenerlo anche nel concorso degli oli d'oliva. E' un compito difficile poichè per l'olio d'oliva la normativa disciplina l'aspetto organolettico, e rappresenta un ostacolo al riconoscimento di numerosi processi di produzione tradizionali.

Al fine di ottenere un riconoscimento in modo obiettivo di pratiche specifiche, gli assaggiatori (che sono tutti esperti nella valutazione dei difetti organolettici secondo la normativa in vigore) sono invitati a valutare sia i difetti organolettici secondo la normativa, ma anche a scostarsi da tale norma per valutare l'armonia e l'intensità aromatica dell'olio.

Così, anche oli ottenuti con procedimenti tradizionali controllati - come il fruttato nero in Francia o certi oli della Cabilia/Kabylie o altri meno conosciuti - possono avere l'opportunità di ottenere dei riconoscimenti nell'ambito del concorso.

Per l'elaborazione dei dati, tutti gli oli sono trattati nella stessa maniera, il voto sull'intensità del difetto rilevato dagli assaggiatori viene tuttavia sottratto nella votazione finale.

Alla fine del terzo turno, gli oli che fanno parte del *palmares* finale e che presentano un difetto regolamentare sono raggruppati nella categoria “gusto all'antica”.

Nel caso di assegnazione di un premio, gli oli classificati in questa categoria saranno preceduti da questa presentazione:

“Gli assaggiatori hanno rilevato negli oli di questa categoria diversi attributi ritenuti difetti organolettici secondo il COI, ma hanno nondimeno individuato una certa armonia negli aromi e talvolta delle specificità o tipicità regionali legati alle pratiche tradizionali di produzione riconosciute o in corso di riconoscimento.

Attribuendo tali premi, l'AVPA non reca pregiudizio alcuno alla classificazione degli oli nelle categorie commercializzabili HOVE (Olio Extra Vergine d'Oliva) e HOV (Olio d'Oliva Vergine) “

Il palmares finale del concorso con le sette categorie di oli d'oliva può così essere ufficializzato e reso pubblico, nel caso la Giuria Gastronomica finale fosse impossibilitata a riunirsi.

Giuria gastronomica : assegnazione dei trofei Gourmet AVPA

Composizione della Giuria

Come specificato nel regolamento, l'AVPA riunisce una o più Giurie composta/e da sei a dodici membri. I membri della Giuria sono francofoni: cuochi, buongustai e consumatori attenti. Essi completano così le commissioni di selezione composte da professionisti della filiera (produttori, frantoiani, confezionatori, negozianti, distributori).

Le caratteristiche principali di questa giuria sono:

L'omogeneità culturale e linguistica,

La pluralità in quanto raggruppa:

Professionisti del gusto e Cultori della materia.

Esprime inoltre un parere basato sulla cultura gastronomica e sul buon gusto “francese” che raggiunge una forma di universalità grazie all'elevata competenza o cultura gastronomica dei suoi membri che mettono in evidenza le produzioni di eccellenza.

Il Presidente della Giuria è designato dal segretariato dell'AVPA.

Egli dà il suo consenso alla composizione finale della giuria.

Assegnazione dei trofei

Dopo la classifica emersa in seguito all'elaborazione statistica del terzo turno, gli oli migliori, circa una cinquantina, vengono sottoposti alla degustazione della Giuria Gastronomica che assegna i “**Gourmet Or**”, i “**Gourmet Argent**” e i “**Gourmet Bronze**”, all'interno delle rispettive categorie.

Gli oli che seguono in classifica hanno già ottenuto il “**Diplôme Produit Gourmet**”.