RÉSOLUTION OIV/VITI 371/2010

FICHE GÉNÉRALE OIV D'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN DE TABLE

L'ASSEMBLEE GENERALE

SUR PROPOSITION de la sous-commission « RAISINS DE TABLE, RAISINS SECS ET PRODUITS NON FERMENTÉS DE LA VIGNE » après avoir pris acte des travaux du mois de mars 2008 et 2009,

CONSIDERANT que les raisins de table à pépins et apyrènes sont deux catégories distinctes à apprécier différemment,

DÉCIDE d'adopter la « Fiche générale OIV d'analyse sensorielle du raisin de table » ci-dessous,

RECOMMANDE aux États Membres d'utiliser cette fiche comme base pour l'exécution d' évaluations nationales ou régionales,

RECOMMANDE l'utilisation de la FICHE GÉNÉRALE OIV D'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN DE TABLE pour caractériser et évaluer, essentiellement, les nouvelles variétés, créées par amélioration génétique et pour l'appréciation commerciale des variétés. Elle pourrait faire partie des études de marché et être utilisée pour des concours d'espèces fruitières.

FICHE GÉNÉRALE OIV D'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN DE TABLE

1. Introduction

La qualité du raisin de table est généralement évaluée au moyen de l'analyse sensorielle et essentiellement en utilisant la vue, l'odorat, le goût et le toucher.

Les approches pour la réalisation de l'analyse sensorielle peuvent toutefois être différentes. Celle proposée dans cette résolution est une approche analytique descriptive.

2. Applications

L'évaluation sensorielle des raisins de table permet de proposer un jugement immédiat :

- sur les résultats de l'amélioration génétique (comparaison de nouvelles variétés

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

et variétés standard) ;

- sur les différentes techniques de culture mises en oeuvre ;
- sur l'influence des zones de culture
- sur l'efficience de la filière

3. Les descripteurs

3.1. Visuels – concernent l'ensemble de la grappe, la rafle et les baies (entières ou sectionnées)

Grappe :

- Aspect général
- Égrenage des baies
- Uniformité de la couleur

Rafle :

- Coloration
- Turgescence
- Présence de moisissures et/ou de lésions
- Apparition de taches brunes/noires sur le pédoncule

Baies :

- Uniformité de la couleur
- Présence de flétrissements
- Facilité de détachement du pédicelle
- Présence de moisissures (uniquement sur les raisins conservés au froid)
- Présence de taches de dioxyde de soufre (uniquement sur les raisins conservés au froid)

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

Pellicule :

- Présence de tâches de résidus phytosanitaires ou de fumagine
- Présence de brunissements de la pellicule

Pruine :

- répartition

Pulpe (sur baie sectionnée) :

- Présence de brunissements dans la pulpe
- Présence de pépins

3.2. Olfactifs – sur baie sectionnée

Pulpe :

- Intensité d'arôme

Sur les raisins conservés au froid, des odeurs peuvent se dégager des grains intacts :

- Odeur de dioxyde de soufre
- Odeur de moisi

3.3. Gustatifs et tactiles – concernent la baie séparée en pulpe, pellicule et pépins (le cas échéant)

Baie :

- Caractère croquant

Pulpe:

- Consistance (sur baie pelée)
- Intensité des sensations aromatiques

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

- Équilibre gustatif (sucré/acide)

Pellicule :

- Épaisseur
- Astringence
- Persistance de la pellicule en bouche

Pépins (si présents):

- Perception (sensation de leurs dimensions)
- Dureté (résistance à l'écrasement)
- Astringence

4. Jugement analytique

Pour chaque descripteur identifié, il est proposé de formuler un jugement sur une échelle de 1 à 10. La valeur 1 représente la description moins qualitative d'un caractère, tandis que 10 exprime sa valeur maximale.

Certains descripteurs ne peuvent être exprimés au moyen d'une échelle. Un jugement objectif sera formulé pour ces derniers.

4.1. Visuels :

- Couleur de la pellicule (jaune, vert, rose, bleu-noir, etc.)
- Couleur de la pulpe (incolore, rose, etc.)

4.2. Gustatifs :

Type aromatique de la pulpe (muscat, spécial, etc.)

En outre, un jugement global est exprimé comme synthèse de la dégustation en tenant compte de tous les éléments évalués.

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

5. Modalité d'échantillonage de raisin

Dans le cas de l'utilisation de la fiche pour la description des nouvelles variétés pour l'évaluation des techniques agronomiques, etc., il sera nécessaire de tenir compte du prélèvement uniforme des grappes (au moins sur 10 grappes par variété et échantillon à tester, avec prélèvement de la 1ère grappe sur l'œil intermédiaire d'un long bois).

Les baies destinées à la dégustation doivent être prélevées sur la partie centrale de la grappe.

Annexe : Fiche OIV d'analyse sensorielle de raisin de table

	Nom :	
	Date d'analyse :	
Informations sur l'échantillon	**Société :**	
	Date de prélèvement :	
	Variété :	
	Numéro d'echantillon :	
	Catégorie:	• frais; • frigorifié
		• avec pépins; • apyrène
	Autre :	
Analyses objectives	**Couleur de la pulpe :**	
	Couleur de la pellicule :	
	Type aromatique de la pulpe :	
	:	

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

	Descripteurs	Échelle	Valeur

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

Examen visuel	**Grappe –** Aspect général	(1=mal conformée ; 10=bien conformée)	
	Grappe – Égrenage des baies	(1=basse résistance ; 10 haute résistance)	
	Grappe – Uniformité de la couleur	(1= ≥ 30% de grappes présentant des défauts de coloration ; 10=entièrement colorée)	
	Rafle – Coloration	(1=brun ; 10= vert vif)	
	Rafle – Turgescence	(1=flétrie ; 10=turgescente)	
	Rafle - Présence de moisissures et/ou des lésions	(1=entièrement moisie ; 10=entièrement saine)	
	Rafle – Apparition de taches brunes/noires sur le pédoncule	(1=entièrement noircie ; 10 entièrement verte)	
	Baie - Uniformité de la couleur	(1= ≤ 30% surface colorée ; 10=entièrement colorée)	
	Baie - Présence de flétrissements	(1=entièrement flétrie ; 10=toutes saines)	
	Baie - Facilité de détachement aisé du pédicelle	(1=faible résistance ; 10=forte résistance)	
	Pellicule - Présence de tâches de résidus phytosanitaires ou de fumagine	1= entièrement couverts ; 10 = pas de tâches	
	Pellicule - Présence de brunissements de la pellicule	(1=très visibles ; 10=invisibles - absents)	
	Pruine – répartion	1 irrégulière ; 10 uniforme	
	Pulpe - Présence des brunissements de la pulpe	(1=très visibles ; 10=invisibles - absents)	
	Pulpe – Présence de pépins (sur baie sectionnée)	(1=très visibles ; 10=invisibles)	

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010

Examen olfactif	**Intensité d'arôme** (sur baie sectionnée)	(1=neutre ; 10=très parfumée)	
Examen gustatif tactile	**Baie –** Caractère croquant	(1=faible ; 10=très croquante)	
	Pulpe – Consistance	(1=déliquescente ; 10=très ferme)	
	Pulpe – Intensité des sensations aromatiques	(1=peu intense ; 0=très intense)	
	Pulpe – Équilibre gustatif (sucré/acide)	(1=peu équilibré ; 10=très équilibré)	
	Pellicule - Épaisseur	(1=épaisse ; 10=mince)	
	Pellicule – Astringence	(1=stimulante ; 10=pas astringente)	
	Pellicule - Persistance de la pellicule en bouche	1= très persistante ; 10= peu persistante	
	***Pépins -** Perception (sensation de leurs dimensions)	(1=désagréable ; 10= imperceptible)	
	***Pépins –** Dureté (résistance à l'écrasement)	(1 =très durs ; 10=inconsistants)	
	***Pépins -** Astringence	(1=stimulante ; 10=pas astringentes)	
Jugement global		(1=minimum ; 10=maximum)	

Défauts de la conservation au froid	**Baies -** Présence de moisissures	(1=toutes moisies ; 10=toutes saines)	
	Baies - Présence de taches de dioxyde de soufre (brûlures)	(1=toutes les baies touchées ; 10 toutes saines)	
	Odeur de dioxyde de soufre (sur baie entière)	(1=forte et désagréable ; 10=absente)	
	Odeur de moisi (sur baie entière)	(1=persistante; 10=absente)	

*Pépins si présents

Exemplaire certifié conforme Tblisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2010