

Método de seleção e recompensa de azeites de oliva naturais em

Especificidade do método AVPA de atribuição de prémios

Nos últimos vinte anos, a AVPA tem trabalhado com o Centro Técnica de l'Olivier para a realização do Concurso Internacional de Azeite (HO). Durante estes anos, estabelecemos o objetivo de atribuir medalhas de forma equilibrada e justa a todos os tipos de azeites, desde a intensa fruição verde à leve fruta e óleos com sabores não convencionais, e aplicar um método que permita um tratamento totalmente matemático baseado nas notas dos provadores. Este ano, estamos a aplicar este princípio de equidade de forma consistente e abrangente a todos os azeites, incluindo aqueles com um "gosto antiquado"

Para o efeito, adotámos os seguintes pontos:

- Utilização de um número reduzido de parâmetros não redundantes e inequívocos para a descrição dos óleos;
- Equilibrar as classificações dos provadores para homogeneizar todas as classificações e reduzir as tendências pessoais;
- Tratamento dos resultados por método estatístico num espaço tridimensional para evitar efeitos limiares entre categorias;
- Classificação dos azeites *antes* da distribuição em categorias;
- Verificação do saldo da atribuição de prémios por categoria *a posteriori*.

Parâmetros avaliados

Parâmetros avaliados diretamente por provadores

Existem 6 parâmetros:

- Intensidade aromática (I), classificada em 10
- Harmonia aromática (H), classificada em 10
- Intensidade de amargura (A), classificada em 10
- A intensidade da ardência (ou pungente) (P), classificada em 10
- Maturidade aromática, denotada de 0% (muito verde) a 100% (muito madura) (M).
- A intensidade de quaisquer defeitos normalizados, marcados em 10 (apenas defeito máximo) (D)

Os provadores devem ser especialmente treinados para utilizar esta grelha de pontuação e, mais particularmente, para eliminar qualquer risco de interdependência entre estes seis parâmetros durante o seu trabalho.

Em particular, a maturidade aromática deve ser notada eliminando qualquer dependência de atributos amargos e pungentes (ou ardentes), e também qualquer dependência da percepção do defeito. Quando os defeitos têm precedência sobre as sensações da azeitona fresca e não é possível determinar se as azeitonas eram verdes ou maduras, então a nota de maturidade aromática deve ser aproximada de 50%.

C. Pinatel

• **Intensidade aromática** é a intensidade de todos os aromas percebidos. Deve, nomeadamente, ter em conta sensações específicas dos processos tradicionais e atípicos, bem como os defeitos, de que a intensidade é também anotada na rubrica adequada e subtraída no cálculo final.

• **A harmonia aromática** é extraída de todas as sensações aromáticas, e apenas a partir destas sensações, isto é, ignorando totalmente a ardência e a amargura. Além disso, é imperativo que os provadores conheçam e levem em conta as tipípias enumeradas para poderem notar como óleos harmoniosos cujas características aromáticas representam estas tipicaidades.

Apêndice: folha de pontuação (extrato).

		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										

• **A maturidade aromática** é determinada a partir dos componentes verdes do todo aromático, excluindo qualquer influência de amargura e picante. O 0% corresponde a um conjunto aromático composto apenas por sensações de vegetação, folha, grama, alcachofra crua em particular, 100% corresponde a um conjunto aromático em que estas sensações estão totalmente ausentes. A amargura e a picante não devem ser consideradas sensações de vegetação. No caso do óleo feito com processos antiquados, que geralmente transformam e eliminam sensações herbáceas, a maturidade aromática deve ser reorientada em 50%, salvo indicação em contrário (Por exemplo, notas de alcachofra cozida, a partir da fermentação de azeitonas verdes, devem levar a uma maturidade aromática ligeiramente inferior a 50%).

C. Pinatel

• **Os defeitos padronizados** aqui são os defeitos regulamentares (norma COI). Defeitos não são eliminatórios. A presença de um defeito não conduz necessariamente a uma harmonia débil, como por exemplo com azeites de azeitonas em fermentação controlada (preto frutado) onde o desempregado está presente, mas não é considerado um defeito pelos fabricantes, uma vez que é causado voluntariamente.

Para mencionar um defeito na sua avaliação final de um óleo e fornecer uma intensidade, ambos os membros da equipa devem tê-lo detetado independentemente a um nível semelhante e identificá-lo independentemente com a mesma identidade. Caso contrário, o defeito só pode ser mencionado como "vestígios de ... ", e sem dar a intensidade no campo reservado para esta notação.

Quando um defeito é validado de acordo com estas regras, a harmonia e intensidade aromática não devem ser modificadas para além da sua percepção real. Se o azeite tiver um defeito de desemprego no nível 2, e os provadores encontrarem harmonia e intensidade aromática nos 6 e 7, por exemplo, serão estes valores 6 e 7 que devem ser reportados nos campos apropriados, sem modificação artificial de acordo com a intensidade do defeito.

Parâmetros compósitos

A fim de processar os resultados através de uma análise estatística tridimensional, estes seis parâmetros brutos são agrupados em três parâmetros da seguinte forma:

- A intensidade aromática (I), a harmonia aromática (H) e a intensidade do defeito máximo (D) estão agrupadas para dar a **nota aromática (N)**, denotada em 20, de acordo com a fórmula: $N = (0,50 \times I) + (0,50 \times H) + 10 - D$
- A intensidade da amargura (A) e a intensidade do picante (P) estão agrupadas para dar à **estrutura (S)**, denotada em 10, de acordo com a fórmula:

$$S = (0,62 \times A) + (0,38 \times D) + \text{MAX}(A; P) / 2$$
- A maturidade aromática permanece a mesma.

Atribuição de azeites a provadores e condução de degustações

- Formam-se três equipas de dois provadores especializados: A, B, C;
- Todos os azeites candidatos são distribuídos aleatoriamente e de forma anónima às três equipas;
- Para cada equipa, os óleos são agrupados aleatoriamente em lotes de 7 a 9 amostras;
- Para cada lote, os azeites são provados em ordem inversa por cada provador;
- Quando os provadores terminarem de degustar o seu lote, eles juntam os seus resultados para obter resultados consensuais para cada amostra;
- Quando os resultados individuais de uma amostra são demasiado diferentes uns dos outros, os provadores voltam a saborear a amostra até se chegar a um consenso.
- Os provadores fazem o seu relatório de consenso, incluindo a avaliação dos parâmetros, bem como um comentário verbal numa frase para cada amostra.

C. Pinatel

Tratamento dos resultados da primeira ronda de degustação

Equilibrar as classificações dos provadores

Para cada parâmetro direto, calcula-se o desvio médio e padrão de cada equipa.

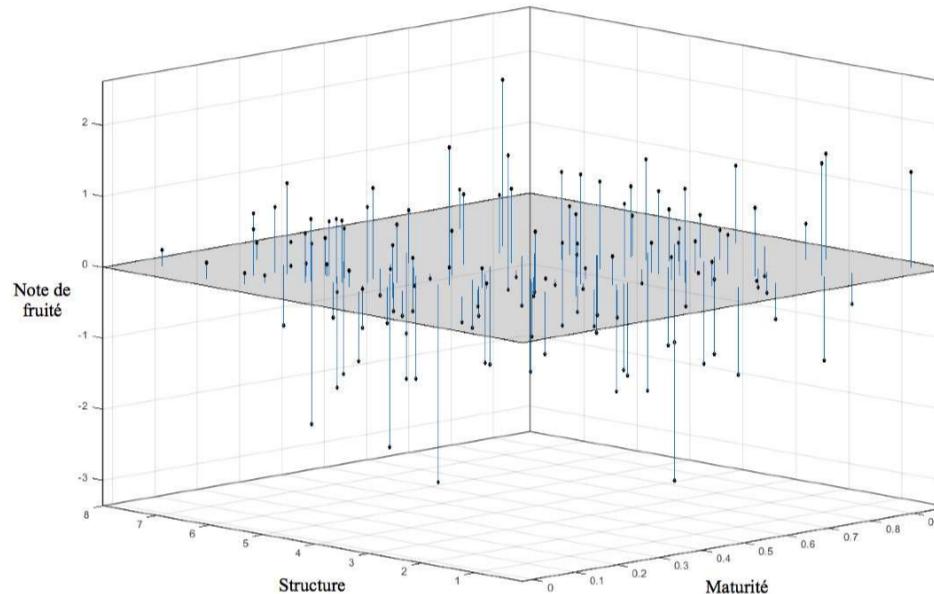
Com base na seleção aleatória dos óleos atribuídos a cada equipa, e na representatividade de cada subconjunto de azeites face às características globais de todos os óleos apresentados na competição, as avaliações de cada equipa de degustação são equilibradas em cada parâmetro de modo a ter a mesma média e o mesmo desvio padrão para cada parâmetro e para cada equipa de degustação.

Tratamento estatístico

As pontuações obtidas para os três parâmetros compósitos (maturidade, estrutura e nota aromática) são usadas para obter uma representação espacial das diferentes amostras provadas, definindo uma nuvem de ponto com um baricentro em torno do qual são distribuídas as diferentes amostras de óleo. Forma-se um modelo com as amostras cujos defeitos não excedam 1 em 10, sendo aplicados os parâmetros deste modelo para estabelecer a classificação em todos os óleos.

Ilustração oposta:

Representação espacial do modelo de regressão utilizado para selecionar as melhores amostras de azeite, com base em pontuações de parâmetros compósitos (nota aromática, nota da estrutura e maturidade)



A combinação de um modelo matemático (regressão linear) e a representação geométrica (barycentro) permite obter uma classificação das amostras tendo em conta os três parâmetros simultaneamente, e assim selecionar os azeites para a segunda ronda de degustação, visando uma distribuição equitativa dos azeites selecionados em todas as direções, ou seja, de verde intenso a luz madura.

Taxa de seleção para a segunda ronda

Os azeites mais bem classificados são apresentados na segunda ronda, com base em 2/3 selecionados do conjunto inicial.

C. Pinatel

Distribuição de amostras para a segunda ronda

As amostras selecionadas são distribuídas às equipas A, B, C por sorteio aleatório, mas aplicando as seguintes regras para que nenhuma amostra seja provada 2 vezes pela mesma equipa:

- as amostras provadas pela Equipa A na primeira ronda são apresentadas por 50% para a Equipa B e por 50% para a Equipa C;
- as amostras provadas pela Equipa B na primeira ronda são apresentadas por 50% para a Equipa A e por 50% para a Equipa C;
- as amostras provadas pela Equipa C na primeira ronda são apresentadas por 50% para a Equipa A e por 50% para a equipa B.

Processamento dos resultados da segunda ronda

Equilibrar as classificações dos provadores

Os resultados brutos da segunda ronda são equilibrados da mesma forma que na primeira ronda entre as equipas de degustação, e são também equilibrados com as pontuações dadas a estes óleos na primeira ronda, com o princípio de que são o mesmo conjunto de azeites, pelo que os meios e desvios-padrão devem ser idênticos para cada um dos parâmetros..

Tratamento estatístico

O tratamento estatístico dos resultados da segunda ronda é realizado da mesma forma que na primeira fase. O modelo é formado excluindo amostras em que foram detetados defeitos em ambas as rondas, sendo então aplicados os parâmetros deste modelo para estabelecer a classificação em todos os azeites.

Taxa de seleção para a terceira ronda e o júri gastronómico de chefs

Os azeites mais bem classificados são apresentados na terceira ronda, com base em 50% do conjunto inicial e no Júri Gastronómico com base nos 30 óleos mais cotados.

No entanto, perante o risco de ter de cancelar a reunião de todos os jurados de uma só vez para organizar um júri completo, a AVPA pode manter, uma terceira ronda, com as equipas de júris de seleção distribuindo-lhes as amostras para que cada membro possa trabalhar isoladamente com um tratamento estatístico.

Neste ano, o júri gastronómico final composto por chefs e profissionais de prova deverá reunir-se em Paris em abril para a atribuição final de medalhas se as medidas de saúde o permitirem.

O sistema de tratamento dos resultados do concurso AVPA estará, portanto, plenamente operacional, respeitando simultaneamente quaisquer novas medidas sanitárias.

Distribuição de amostras para a terceira ronda

As amostras selecionadas são distribuídas às equipas A, B, C, apresentando a cada equipa as amostras que foram provadas pelas outras duas durante as duas rondas anteriores.

C. Pinatel

Processamento dos resultados da terceira eliminatória

Equilibrar as classificações dos provadores

Os resultados brutos são equilibrados da mesma forma que na primeira ou segunda ronda entre as equipas de prova, e também são equilibrados com as médias das pontuações atribuídas a estes óleos no final da primeira e segunda rondas.

Tratamento estatístico

Um tratamento estatístico é novamente realizado, da mesma forma que nas rondas anteriores. O modelo é formado excluindo amostras nas quais foram detetados defeitos em pelo menos duas voltas, sendo então aplicados os parâmetros deste modelo para estabelecer a classificação em todos os óleos.

Atribuição de troféus

Do ranking fornecido pelo último tratamento estatístico, é costume que os 10% mais altos dos óleos obtenham um “**Gourmet Or**”, os próximos 10 % obtenham um “**Gourmet Argent**”, os próximos 10 % obtenham um “**Gourmet Bronze**” e os próximos 20 % obtenham um “**Diplome Produit Gourmet**”.

Atribuição às categorias e apresentação de resultados

Em primeiro lugar, os azeites com "defeitos padronizados" são separados dos outros para constituir óleos com um "gosto antiquado".

As outras estão dispostas em seis categorias de tamanho semelhante, escolhendo os parâmetros adequados para a estrutura.

Os limites de intensidade estrutural são posicionados para delimitar três grupos de intensidade em cada categoria frutada..

Assim, obtemos seis categorias nomeadas da seguinte forma:

- **Verde Intenso**
- **Verde Médio**
- **Verde claro**

- **Maduro Intenso**
- **Maduro Médio**
- **Maduro Leve**

Os vencedores podem então ser obtidos apresentando os azeites vencedores nas seis categorias assim definidas.

Uma sétima categoria, específica para o Concurso AVPA, é apresentada abaixo.

Azeites com um "gosto antiquado"

Há muito que a AVPA demonstrou o seu compromisso com a defesa das produções locais e tradicionais, e faz questão de manter na competição de azeite. Esta é uma tarefa difícil porque para a

C. Pinatel

normalização do azeite estende-se ao aspeto organoléptico, e dificulta o reconhecimento de muitos processos de produção tradicionais.

Para procurar um reconhecimento objetivo de práticas específicas, os provadores (que são todos especialistas na avaliação de defeitos organolépticos de acordo com as normas em vigor) são convidados a avaliar defeitos organolépticos neste sentido, mas também a separarem-se da notação padronizada para avaliar a harmonia e a intensidade aromática.

Assim, os azeites de processos tradicionais dominados, como o "fruto negro" em França ou alguns azeites de Kabylie ou outros menos conhecidos, podem ter a oportunidade de obter prémios neste concurso.

No final da terceira ronda, os óleos que fazem parte da lista final e têm um defeito regulamentar são agrupados na categoria "gosto antiquado".

Em caso de obtenção de um prémio, os óleos classificados nesta categoria serão precedidos pela seguinte apresentação:

"Os provadores observaram nos óleos desta categoria vários atributos afiliados a defeitos organolépticos na norma do COI, mas, no entanto, encontraram uma certa harmonia nos aromas e, por vezes, nas especificidades ou tipírias regionais ligadas às práticas tradicionais reconhecidas ou em processo de reconhecimento.

A AVPA não prejudica a classificação destes óleos nas categorias comercializáveis EVOO e HOV pela atribuição dos seus prémios. »

Os vencedores finais do concurso com as sete categorias de óleos podem então ser apresentados ao público como é se o Júri Gastronómico final não puder reunir- se.

Júri Gastronómico: atribuição de troféus e de medalhas Gourmet AVPA

Composição do Júri

Conforme especificado nos regulamentos, o AVPA reúne um ou mais júris de seis a doze membros.

Os membros da Jury Gastronomique são francófonos:

Chefs, gourmets ou consumidores exigentes.

Completam assim os júris de seleção compostos por profissionais do setor.
(produtores, moleiros, montadores, comerciantes, distribuidores),

As principais características deste júri são:

1. A sua homogeneidade cultural e linguística,
1. A sua pluralidade porque inclui:
 - Profissionais do gosto,
 - Amadores esclarecidos.

Dá assim uma opinião focada numa cultura gastronómica e num bom gosto "francês" que atinge uma forma de universalismo pela elevada competência ou cultura gastronómica dos seus membros que pode destacar produções excepcionais.

O presidente do júri é nomeado pelo secretariado da AVPA.

Ele concorda com a constituição final do júri.

Atribuição de medalhas e troféus Gourmet AVPA

Após o ranking proporcionado pelo tratamento estatístico da terceira ronda, os melhores azeites, cerca de cinquenta, são provados por sua vez pelo Júri Gastronómico que determina o "Gourmet Or", o "Gourmet Argent" e o "Gourmet Bronze" nas respetivas categorias. Os azeites classificados com notas mais baixas já obtiveram os seus prémios, nomeadamente um "Diplome Produit Gourmet" ..

C. Pinatel