

Clion/Indre le 25 juin 2021

Le magazine « Que Choisir » a déclassé notre huile d'olive origine Espagne/Tunisie, lot n°W0932-12, en vierge.

Ce numéro de lot correspond à un lot embouteillé en octobre 2020, issu d'olives récoltées à l'automne 2019 ; La récolte des olives s'effectuant toujours entre octobre et décembre de chaque année.

En aucun cas les analyses pesticides, métaux lourds, phtalates, acidité et peroxyde ne sont mises en cause.

- Sur le plan sensoriel, le goût est contesté. 2 laboratoires mandatés par Que Choisir ont eu en charge de tester notre huile.

Le 1^{er} relate un « moisi – humidité – terre » et le second un « rance », ce qui n'est pas la même chose.

Nous avons, au sein de l'huilerie, une échantillothèque à température contrôlée à 10°C, nous permettant de conserver tous nos lots dont celui-ci. Nous avons alors adressé notre échantillon auprès du Laboratoire ITERG dont vous trouverez en pages suivantes les résultats. Ceux-ci indiquent que notre huile d'olive vierge extra lot n°W0932-12 est classée en « vierge extra » et donc sans défaut.

Nous rappelons que le goût reste une notion subjective et varie en fonction des palais de dégustation.

- Sur le plan physicochimique, l'absorbance UV est contestée. Nous ne connaissons pas les valeurs trouvées par les laboratoires mandatés par Que Choisir.

Par-contre, cette même absorbance UV a été analysée par nos soins, dont voici les résultats :

A savoir :

1. Absorbance UV à 232 nm : 2.36
La norme réglementaire devant être inférieure à 2.5.
2. Absorbance UV à 270 nm : 0.19
La norme réglementaire devant être inférieure à 0.22

Nous retenons que notre produit est irréprochable tant sur le plan sensoriel que sur le plan analytique.

Jean-Pierre CHARRON

Responsable Qualité

Eric VIGEAN

Dirigeant



HUILERIE VIGEAN
Monsieur CHARRON
Les Varennes
36700 CLION/INDRE

j.charron@huileriesvigean.fr

Canéjan, 13/04/2021

v/réf. / Y/Ref: Demande du 06/04/2021
n/réf. / O/Ref: CPA 21/04/13243 –

RAPPORT D'ANALYSE ANALYSIS REPORT

Dossier suivi par / Contract followed by : **BEURAN Franck**

Méthode / Method :

EVALUATION ORGANOLEPTIQUE D'HUILES D'OLIVE SELON ANNEXE XII DU REGLEMENT CEE N°2568/91
(*
ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL ACCORDING TO ANNEX XII OF REGULATION EEC
N°2568/91 (*

ECHANTILLONS / SAMPLES

Date de réception / Received : 08/04/2021
Nature / Nature : Huile d'olive
Température de stockage / Storage temperature : Ambiante / Ambiante
Remarque / Remark :

L'Institut des Corps Gras engage sa responsabilité pour ce qui est de la bonne conduite des essais qu'il réalise et l'exactitude des résultats qu'il fournit quant aux matières d'œuvre (contenus) analysées.

Il ne peut porter aucun avis sur l'authenticité des références, dénominations et emballages (contenants) des échantillons remis par le Donneur d'Ordre, mentions reprises dans les bulletins d'analyse seulement pour désigner lesdits échantillons.

La nature et les références de(s) échantillon(s) sont des données fournies par le Donneur d'Ordre.

The Institut des Corps Gras warrants that the essays was performed according to the General Quality Procedure in use, and that the results of the essays pertain to the analysed samples. In no event shall the Institut des Corps Gras be liable for the references, names and packaging chosen and/or given by the principal. These names or references are mentioned in the analysis report with the only purpose of identifying the samples: the Institut des Corps Gras does not warrant their authenticity. The nature and references of the sample (s) are data provided by the customer.

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *

Le résultat fourni dans ce rapport d'essai ne s'applique qu'à l'échantillon confié pour analyse et pas au lot d'huile.

Ce certificat se réfère uniquement à l'échantillon testé, et ne peut être publié et/ou reproduit, en tout ou en partie, sans l'approbation écrite du laboratoire

Le résultat fourni dans ce rapport n'est pas publiable tant qu'il n'a pas été vérifié lors d'une contre-analyse, comme décrit dans le document du COI relatif à l'évaluation organoleptique (COI/T20/Doc.15 Rev.7 §10.4).

Le jury de l'ITERG dispose de l'agrément du Conseil Oléicole International (COI) pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive pour la période du 1er décembre 2020 au 30 novembre 2021.

Only some analysis carried out in this document are covered by accreditation. They are identified by the symbol *

The result provided in this test report applies only to the given sample for analysis and not the batch of oil. This certificate refers only to the sample tested, and cannot be published and / or reproduced in whole or in part, without the written approval of the laboratory. The result provided in this report cannot be published until it has been checked with another analysis, as described in the IOC on the organoleptic assessment (COI / T20 / Doc.15 Rev.7 §10.4).

ITERG's panel has agreement by the International Olive Council (IOC) for the organoleptic assessment of virgin olive oil for the period from 1.12.2020 to 30.11.2021.

Tableau et graphe/Table and graph

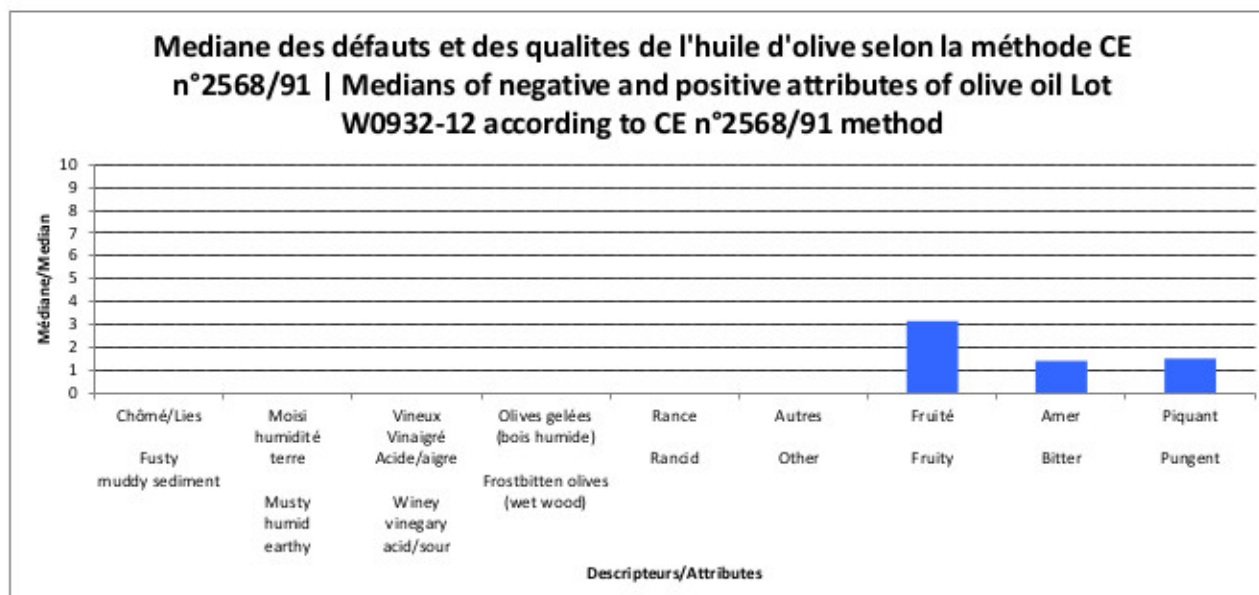
Contrat/Contract : CPA 2126103948

Date d'analyse/Analysis date : 13/04/2021

Nombre de jurés/Number of tasters : 8

Echantillon/sample E21-4059: Huile d'olive/Olive oil Lot W0932-12

Descripteurs/Attributes	Chômé/Lies <i>Fusty muddy sediment</i>	Moisi humidité terre <i>Musty humid earthy</i>	Vineux Vinaigré Acide/aigre <i>Winey vinegary acid/sour</i>	Olives gelées (bois humide) <i>Frostbitten olives (wet wood)</i>	Rance <i>Rancid</i>	Autres <i>Other</i>	Fruité <i>Fruity</i>	Amer <i>Bitter</i>	Piquant <i>Pungent</i>	Mûr <i>Ripe</i>
Mediane/Median	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	1,4	1,5	
CVR	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,4	24,0	19,6	
% panel										87,5
Catégorie/Quality Grade :	HUILE VIERGE EXTRA									



CLASSEMENT DES HUILES D'OLIVE SELON LA REGLEMENTATION EUROPEENNE
CLASSIFICATION OF OLIVE OILS ACCORDING TO THE EUROPEAN REGULATION

Le règlement CEE n°2568/91 prévoit de classer les huiles d'olive vierges en fonction de la médiane des défauts (médiane de l'attribut négatif perçu avec l'intensité la plus forte) et de la médiane de l'attribut fruité.

EEC Regulation n°2568/91 provides the classification of virgin olive oils according to the median of the defects (median of the negative attribute perceived with the highest intensity) and the median of the fruity attribute.

- Huile d'olive vierge extra / *extra virgin olive oil* (VE):
Médiane Défaut / *Mediane defects* = 0 ; Médiane Fruité / *Mediane fruity* > 0
- Huile d'olive vierge / *virgin olive oil* (V):
0 ≤ Médiane Défaut / *Mediane defects* ≤ 3.5 : Médiane Fruité / *Mediane fruity* > 0
- Huile d'olive Lampante / *lampante olive oil* (L) :
Médiane Défaut / *Mediane defects* > 3,5
Ou / *Or*
Médiane Défaut / *Mediane defects* ≤ 3.5 Et / *and* Médiane Fruité / *Mediane fruity* = 0

La valeur du coefficient de variation robuste pour l'attribut négatif et pour le fruité doit être inférieure ou égale à 20 %
The value of the robust coefficient of variation for the negative attribute and for the fruity attribute must be 20% or less.

Remarque : L'huile d'olive vierge lampante est une huile non propre à la consommation en l'état.
Remark : The lampante olive oil does not fit for human nutrition.

Après application du barème ci-dessus, le classement de (des) l'échantillon (s) est le suivant :
After these rules have been applied, the analysed sample is graded as follows:

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO LOT W0932-12
FLACON EN PLASTIQUE

Classification	Huile d'olive vierge extra / <i>extra virgin olive oil</i>
-----------------------	--

Le Technicien coordinateur Analyse



Sophie GELIN

@ Chargée d'affaires

 Florence LACOSTE