

# Gastcolumn



□ Joost Dijkstra

## Olijfolie: geur, smaak en zuurgraad

*Over smaak valt **niet** te twisten:* olijfolie moet *extra vergine* zijn. In Italië zijn ze zo trots op hun olijfolie dat er zelfs een politie-eenheid is opgericht om de olijfoliecharlatans te weren. Ergens in een klein dorpje in Italië wordt in een heel klein kantoor de olijfolie beoordeeld die pretendeert aan deze superieure kwaliteit te voldoen. Dag in dag uit, want er zijn veel olijfolieboeren, zit een stuk of acht olijfolie-experts aan acht piepkleine bureautjes gescheiden door schotjes om de olijfolie te toetsen.

Al lijken deze keurmeesters niet gehinderd te worden door enige onderwijskundige kennis, de beoordeling van de olijfolie is een prachtige praktisch toepasbare toets geworden. Het enige doel is om de prima kwaliteit te onderscheiden van de rest, oftewel de *extra vergine*. Deze hoogste kwaliteit (en eigenlijk de enige die telt) betekent letterlijk 'extra maagdelijk'. Maar hoe je extra maagdelijk moet definiëren? Geen idee. Deze kwaliteit is niet met een checklist gedefinieerd, want dan heb je geen experts meer nodig, maar administrateurs die vinkjes kunnen zetten. Nee, het is meer een holistische benadering. Het gaat om de geur en de smaak, in die volgorde. Als de geur goed is, is het al bijna in kannen en kruiken. Ruikt het niet helemaal fris dan wordt het niet eens geproefd, alleen als de experts hun nieuwsgierigheid niet kunnen bedwingen.

*Over smaak valt **wel** te twisten:* slechts enkele olies komen door de strenge toetsing. De experts zijn erg streng, of de olijfpersers zijn niet zo goed en rommelen maar wat aan, want de consument wil er niet te veel voor betalen. Misschien toch liever een objectieve meting van de kwaliteit? Helaas ... het blijft onmeetbaar, slechts de zuurgraad (hoe lager hoe beter) hangt enigszins samen met de

kwaliteit, maar is chemisch te manipuleren en zegt dus niets over de smaak. Dus toch maar terug naar de Italiaanse experts...

Het lijkt misschien subjectief, maar de toetsing van olijfolie is uitermate degelijk opgezet. De acht experts zijn niet zomaar van de straat geplukt. Je moet echt een neusje voor olijfolie hebben en wordt grondig geschoold tot je jezelf het predicaat *extra vergine* mag opspelden. De schotjes tussen de bureautjes zitten er niet voor niets. De rij van experts vormt als het ware een stationstoets waarbij (net als in de onderwijssituatie) de aparte expertbeoordelingen onafhankelijk van elkaar zijn. De olijfolie moet in elk station hopen op de goedkeuring van de expert. Ook aan het halo-effect is gedacht: kleur doet er eigenlijk niet toe, maar omdat de kleur wel van invloed kan zijn op de beleving van de experts wordt de olijfolie in blauwe glaasjes geserveerd. Je moet natuurlijk heel onbevooroordeeld blijven dus is de herkomst van de olijfolie onbekend en wordt alles dubbelblind beoordeeld.

Maar dan komt er een Spaanse olie voorbij die zo kenmerkend van geur is dat de experts deze meteen herkennen. Het Italiaanse temperament komt boven en de beoordelaars vallen uit hun rol, weg met de onbevooroordeelde gescheiden, onafhankelijke, objectieve beoordelingen. Mama mia, dit is een tragedie! Discussie alom, die Spaanse olie is per definitie defect en komt nooit door deze strenge procedure. Smaak is ook emotie.

---

De heer J. Dijkstra is werkzaam aan de universiteit van Maastricht.  
E-mail: [joost.dijkstra@educ.unimaas.nl](mailto:joost.dijkstra@educ.unimaas.nl).

Ook de  
EVC procedures van



zijn beoordeeld  
door de Stichting

