

## “Determinazione del punteggio organolettico dell’olio extra-vergine di oliva”

Ai fini della valutazione delle caratteristiche sensoriali, gli Stati membri dell’UE hanno costituito **comitati di assaggio** incaricati del controllo ufficiale di queste caratteristiche. Secondo quanto previsto dal **Reg. CE n. 2568/1991**, i comitati di assaggio devono rispondere a precisi requisiti:

- essere costituiti da assaggiatori selezionati e formati secondo la normativa;
- possedere le attrezzature e il materiale necessari per procedere alla valutazione sensoriale secondo la normativa;
- utilizzare il vocabolario proprio dell'analisi sensoriale dell'olio d'oliva, il foglio del profilo e la tabella di punteggio previsti dalla normativa.

### **Glossario:**

**Processi di riesterificazione:** reazione che consiste nel fare reagire gli acidi grassi con il glicerolo (i due componenti dei trigliceridi erano stati precedentemente separati per idrolisi).