



# ADM

L'AGENZIA DELLE ACCISE, DOGANE E MONOPOLI

DT III – VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA

## COMUNICATO STAMPA

### LABORATORIO CHIMICO DI VERONA: ANALISI ORGANOLETTICA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

*Verona, 5 maggio 2021*– Il Laboratorio Chimico di Verona di ADM svolge, da oltre quindici anni, l'analisi organolettica degli oli extravergini di oliva, mediante il proprio Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAF e dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

La seduta di assaggio, effettuata da un minimo di 8 giudici più il Capo Panel, si svolge secondo il metodo ufficiale indicato nell'allegato XII del Regolamento (CEE) N.2568/91 ed è finalizzata sia alla classificazione doganale del prodotto che alla precoce e rapida individuazione di eventuali frodi.

L'analisi organolettica è a tutti gli effetti un'affidabile e sensibile metodologia analitica nella quale si utilizza un gruppo di assaggiatori opportunamente e lungamente formati in modo che il giudizio sensoriale personale (odore, sapore) da soggettivo diventi oggettivo. Attraverso una serie di cognizioni psicometriche e di tecniche statistiche, il gruppo Panel è assimilato a uno "strumento di misura" delle caratteristiche organolettiche dell'olio.

A completamento dell'analisi sensoriale il Laboratorio esegue anche analisi tipicamente strumentali, utilizzando dotazioni tecnologiche costantemente aggiornate quali gascromatografi ed HPLC.

Le analisi degli oli extravergini di oliva del Laboratorio è offerta a titolo oneroso anche a clienti privati nazionali ed esteri.

