

## Panel de Cata de Aceite

El Laboratorio es la sede oficial del Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Extremadura según lo dispuesto en la *Orden por la que se crea el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Autónoma de Extremadura y se regula su funcionamiento* (DOE nº 69, de 14 de junio de 2003).

El Panel de Cata está compuesto por un Jefe de panel, 12 catadores especializados y personal auxiliar, pertenecientes todos ellos a la plantilla del Laboratorio. Dispone de una sala climatizada con 12 cabinas individuales, dotadas de baños termostáticos y una sala independiente para la conservación y preparación de muestras, según se dispone en las más estrictas normas internacionales. El Panel está autorizado para actuar como Panel Oficial por el Gobierno de Extremadura y realizar análisis organolépticos dentro de la UE (Reglamento 2568/91 Anexo XII y sus posteriores modificaciones) por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Además, el Panel de Cata del Laboratorio cuenta con el reconocimiento oficial de organismos internacionales como el Consejo Oleícola Internacional (COI). Perteneciente al grupo de trabajo de Jefes de Panel del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Así mismo, cuenta con la acreditación de ENAC para la realización de “Análisis Sensorial Descriptivo (Valoración Organoléptica) de aceites de oliva vírgenes”.

### **Determinaciones acreditadas por ENAC:**

#### Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva vírgenes	Valoración organoléptica	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo XII

Desde 1998 y de forma anual, el Panel determina los aceites ganadores del concurso Extrema Selección, el más prestigioso de la Comunidad Autónoma de Extremadura en este campo y colabora con otras instituciones en aras de la calidad y promoción de los aceites de oliva virgen extra.

### **Funciones:**

- Análisis sensorial para la valoración organoléptica.
- Clasificación del aceite de oliva virgen.
- Definición de las características organolépticas de los aceites de oliva virgen, así como los métodos de valoración de dichas características.
- Participación en actividades de divulgación y promoción del aceite de oliva virgen extra.
- Formación de catadores.