

Committente/client: AZ AGR VINCENZO MARVULLI

Data ricevimento/Recived date:

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

CENZINO CORATINA BIO

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

a cura del Committente

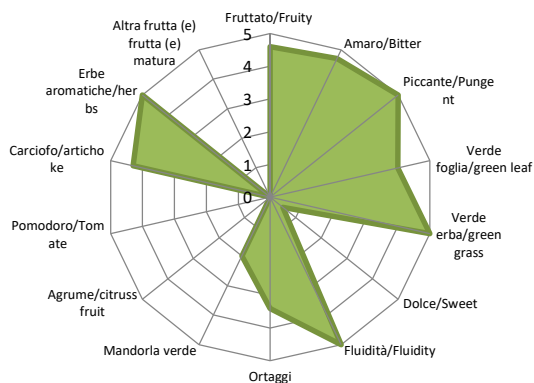
Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES				
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*				VALORE/V ALUE
Fruttato/Fruity	mature	verde	X	4,6
Amaro/Bitter				4,7
Piccante/Pungent				5
Verde foglia/green leaf				4
Verde erba/green grass				5
Dolce/Sweet				0,5
Fluidità/Fluidity				5
Ortaggi				3,4
Mandorla verde				2
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomate				0
Carciofo/artichoke				4,3
Erbe aromatiche/herbs				5
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL				8,5

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		VALORE/V ALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment		0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy		0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour		0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)		0
Rancido/Rancid		0
Metallico/Metallic		0
Fieno/Dry hay		0
Verme/Grubby		0
Grossolano/Rough		0
Salamoia/Brine		0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt		0
Acqua di vegetazione/Vegetable water		0
Sparto/Esparto		0
Cetriolo/Cucumber		0
Lubrificante/Greasy		0

Profilo sensoriale/Sensory Profile



* Legenda:

Fruttato "leggero" mediana < 3

Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6

Fruttato "intenso" mediana > 6

Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato

Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato

Dolce = mediana amaro e piccante < = 2 punti

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è ≤ a 0 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0

olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è = a 0

L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI:

I PARAMETRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO

TIPO FRUTTATO: VERDE X

MATURO

AMARO: AMARO O AMARO MEDIO

PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO

DOLCE: NO

EQUILIBRATO: SI

DIFETTI: NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

OLIVA DOMESTICA

AIPPO
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Viale Del lavoro, 52

37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it