

Committente/client: AZ AGR VEGLIO PIERO

Data ricevimento/Recived date: 04/12/2020

Data prova/Test date: 04/12/2020

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: EVENTO

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity: 500 ML

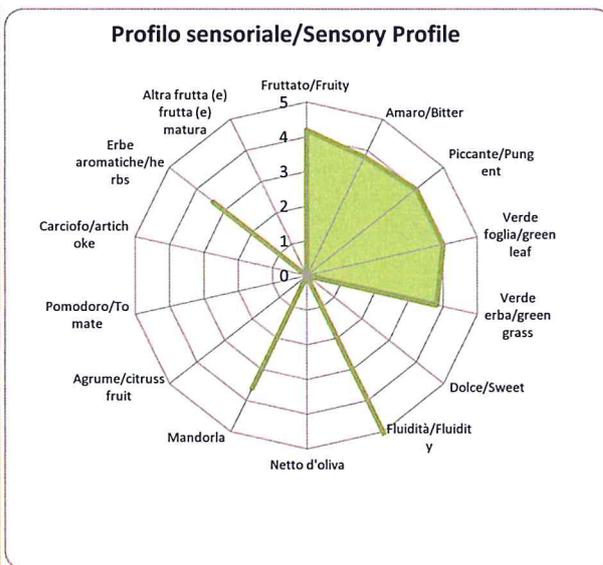
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES		VALORE/ALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
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/Esposito		0
Cetriolo/Cucumber		0
Lubrificante/Greasy		0



\* Leggenda:  
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

<b>CONCLUSIONI:</b>	<p>I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:</p> <p><b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b></p> <p>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</p>
---------------------	---

**NOTE:**

Il Responsabile delle prove/The Head of proof



Viale Del lavoro, 52

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