



Committente/client: **VEGLIO PIERO**

Data prova/Test date: 10/11/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

ROBUR

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

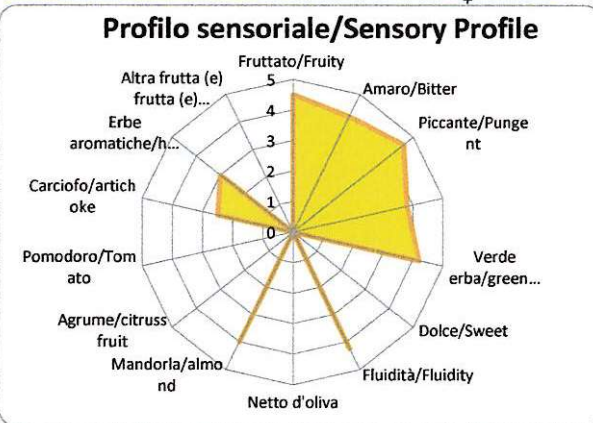
Procedura campionamento/Sampling procedure:

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/VALUE
Fruttato/Fruity	verde	X maturo	4,5
Amaro/Bitter			4,2
Piccante/Pungent			4,6
Verde foglia/green leaf			3,8
Verde erba/green grass			4,2
Dolce/Sweet			0
Fluidità/Fluidity			4,2
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X secca	4
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			2,5
Erbe aromatiche/herbs			3
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
VALUTAZIONE PANEL			8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/ALUE
Riscaldo/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet)	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



* 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

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 0
	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

