


Committente/Client: AZ. AGR. VEGLIO PIERO DI VEGLIO VALENTINO

Data prova/Test date: 24/12/2024

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 A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

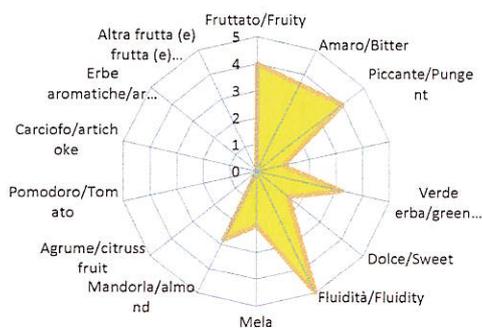
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

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		VALORE/ VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		
Fruttato/Fruity	verde <input checked="" type="checkbox"/> maturo	4
Amaro/Bitter		3,6
Piccante/Pungent		4
Verde foglia/green leaf		1
Verde erba/green grass		3,2
Dolce/Sweet		1,5
Fluidità/Fluidity		5
Mela		2
Mandorla/almond	verde <input checked="" type="checkbox"/> secca	2,8
Agrume/citrus fruit		0
Pomodoro/Tomato		0
Carciofo/artichoke		0
Erbe aromatiche/aromatic herbs		0
Altra frutta (e) frutta (e) matura		0
VALUTAZIONE PANEL		7,6

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/Esparto		0
Cetriolo/Cucumber		0
Lubrificante/Greasy		0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

*** 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

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 <input checked="" type="checkbox"/> MATURO <input type="checkbox"/>
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

