

Committente/client: **AZ AGR VEGLIO PIERO**

Data ricevimento/Received date:

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: **TAPPOA VITE**

Quantità campione/Sample quantity: **250 ML**

Imballaggio/Packaging: **a cura del Committente**

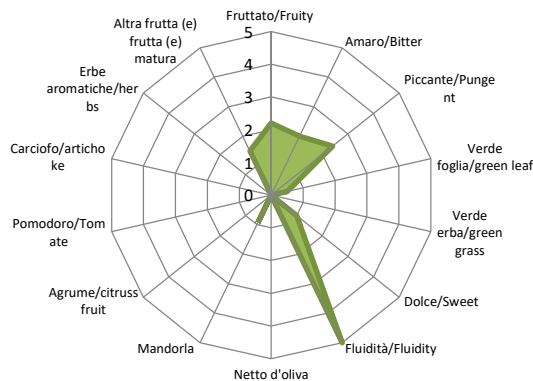
Procedura campionamento/Sampling procedure: **a cura del Committente**

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	maturò <input checked="" type="checkbox"/> verde <input checked="" type="checkbox"/>	2,2
Amaro/Bitter		2
Piccante/Pungent		2,4
Verde foglia/green leaf		0,5
Verde erba/green grass		0
Dolce/Sweet		1
Fluidità/Fluidity		5
Netto d'oliva		0
Mandorla		1
Agrume/citrus fruit		0
Pomodoro/Tomate		0
Carciofo/artichoke		0
Erbe aromatiche/herbs		0
Altra frutta (e) frutta (e) matura		1,5
VALUTAZIONE PANEL		7,5

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



*** 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 PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO
	TIPO FRUTTATO: VERDE <input checked="" type="checkbox"/> MATURO <input checked="" type="checkbox"/>
	AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO
	PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO
	DOLCE: NO
	EQUILIBRATO: SI
	DIFETTI: NO

NOTE:	
--------------	--

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

OLIVA DOMESTICA



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del lavoro, 52

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