



AIPÒ
Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

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:

ORIGINI

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

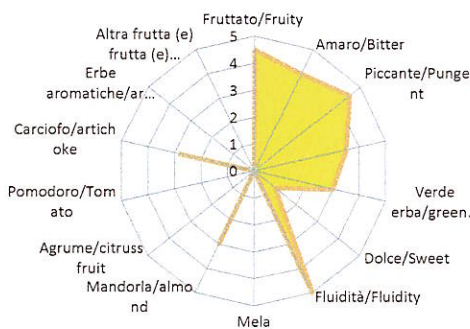
a cura del Committente

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/VALUE	
Fruttato/Fruity	verde	X	matturo	4,5
Amaro/Bitter				4
Piccante/Pungent				4,5
Verde foglia/green leaf				3,5
Verde erba/green grass				3
Dolce/Sweet				1
Fluidità/Fluidity				5
Mela				0
Mandorla/almond	verde	X	secca	3
Agrume/citrus fruit				0
Pomodoro/Tomato				0
Carciofo/artichoke				2,8
Erbe aromatiche/aromatic herbs				0
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0
VALUTAZIONE PANEL			8	

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
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		
CONCLUSIONI:	FRUTTATO: TIPO FRUTTATO: AMARO: PICCANTE: DOLCE: EQUILIBRATO: DIFETTI:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO VERDE X AMARO O AMARO MEDIO PICCANTE O PICCANTE MEDIO NO SI NO
		MATURO 0

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

