

Committente/client: LAGOCUPO SOC AGR

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: OLIO DI ORTILE MOLITURA DEL 31-10-2025

Contenitore/sigillo-Description/seal: LATTA

Quantità campione/Sample quantity: 500 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

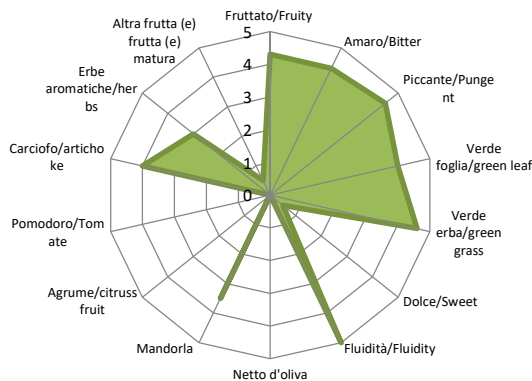
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

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

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 matturo 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 matturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI:	<p>I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:</p> <p>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</p> <p>FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO</p> <p>TIPO FRUTTATO: VERDE X MATURO</p> <p>AMARO: AMARO O AMARO MEDIO</p> <p>PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO</p> <p>DOLCE: NO</p> <p>EQUILIBRATO: SI</p> <p>DIFETTI: NO</p>
---------------------	---

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