

OLIVA DOMESTICA


**AIPO**

 Associazione Interregionale  
 Produttori Olivicoli

 Comitato di Assaggio  
 Professionale  
 Riconosciuto dal  
 M.I.P.A.A.F.  
 D.D. 20 giugno 2011

 Viale Del Lavoro, 52  
 37135 Verona  
 info@aipoverona.it  
 www.aipoverona.it  
 Tel +39 045 8678260  
 Fax +39 045  
 8034468  
 P.IVA 02593060235  
 C.F. 01367940234

 RAPPORTO DI PROVA N° 363/5

Verona li, 03/12/2020

 Riferimenti normativi: Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII e smi;  
 Reg. CE 640/2008 del 04/07/2008 G.U. CE L178 del 05/07/2008
**Committente:** POLDO

Comune: ( )

Data ricevimento: 00/00/0000

Categoria merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Descrizione campione:**

Data prova: 03/12/2020

Etichetta campione/lotto: MONOVARIETALE DI LECCINO

Contenitore/sigillo: BOTTIGLIA IN VETRO

Quantità campione:

Imballaggio: A CURA DEL MITTENTE

Procedura campionamento: A CURA DEL MITTENTE

**RISULTATO DELLA PROVA**

 Il campione esaminato, ai sensi del Reg. CE 2568/1991 e s.m.i., appartiene alla categoria  
 merceologica:

**Olio Extra Vergine di Oliva**

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura (Reg. CE 640/2008):

**Fruttato:** Fruttato Medio verde  maturo 
**Amaro:** Amaro Medio

**Piccante:** Piccante Medio

**Dolce:** SI  NO 
**Equilibrato:** SI  NO 

ATTRIBUTI POSITIVI	
INTENSITA' DI PERCEZIONE	MEDIANA
Fruttato	4.1
Amaro	3.4
Piccante	3.75

ATTRIBUTI NEGATIVI	
INTENSITA' DI PERCEZIONE	MEDIANA
Riscaldamento/morchia	0
Muffa/umidità/terra	0
Avvinato/inacetito/acido/agro	0
Olive Gelate	0
Rancido	0
Altri	0

Il Capo Panel

Il Responsabile AIPO

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità e riguarda solo il campione valutato.

OLIVA DOMESTICA



**AIPO**

Associazione Interregionale  
Produttori Olivicoli

Comitato di Assaggio  
Professionale  
Riconosciuto dal  
M.I.P.A.A.F.  
D.D. 20 giugno 2011

Viale Del Lavoro, 52  
37135 Verona  
info@aipoverona.it  
www.aipoverona.it  
Tel +39 045 8678260  
Fax +39 045  
8034468  
P.IVA 02593060235  
C.F. 01367940234

RAPPORTO DI PROVA N° 363/5

Verona li, 03/12/2020

Riferimenti normativi: Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII e smi;  
Reg. CE 640/2008 del 04/07/2008 G.U. CE L178 del 05/07/2008

**Committente:** POLDO

Data ricevimento: 00/00/0000

Categoria merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Descrizione campione:**

Data prova:

Etichetta campione/lotto: MONOVARIETALE DI LECCINO

Contenitore/sigillo: BOTTIGLIA IN VETRO

Quantità campione:

Imballaggio: A CURA DEL MITTENTE

Procedura campionamento: A CURA DEL MITTENTE

Grafico Attributi Positivi

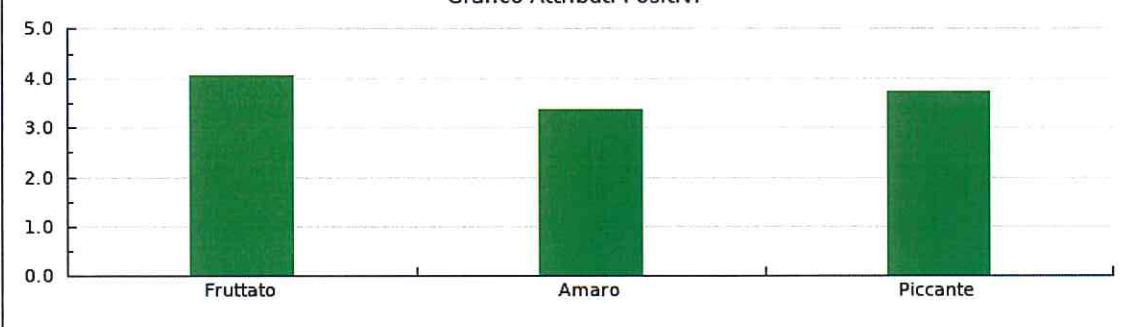
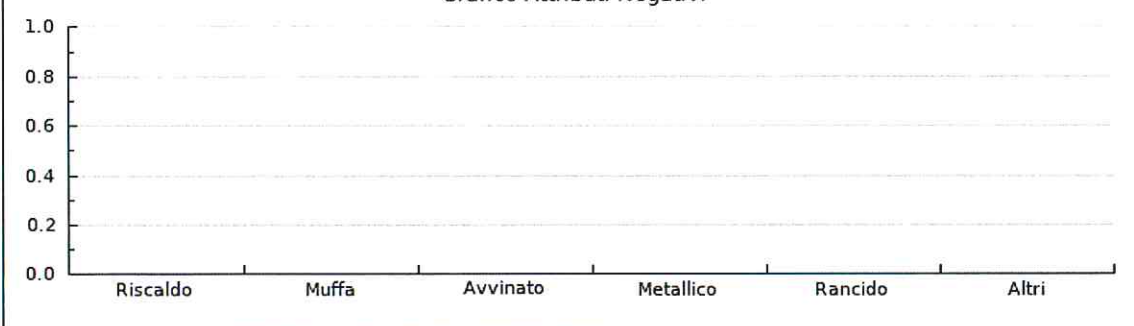


Grafico Attributi Negativi



Note: Erba 3.8 - Foglia 3.5

**Legenda:**

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:**

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



Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità e riguarda solo il campione valutato.