

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° 363/3

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 PICHOLINE

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	4.4
Amaro	4.1
Piccante	4.6

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.



A.I.P.O.
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° 363/3

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:

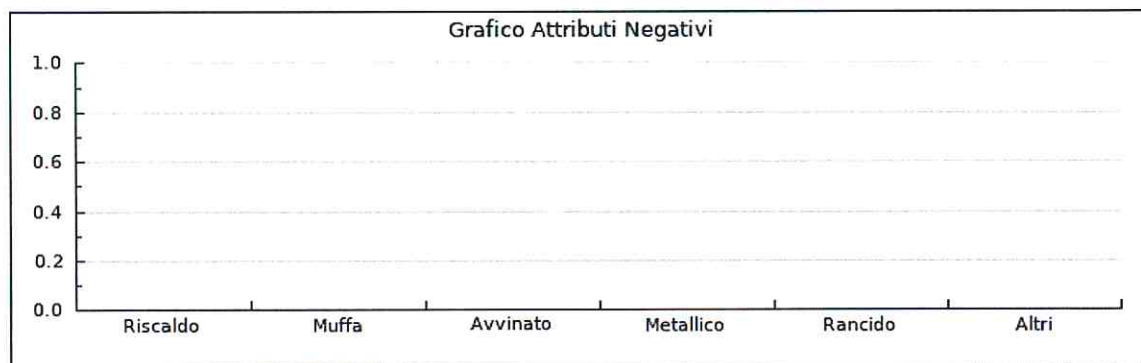
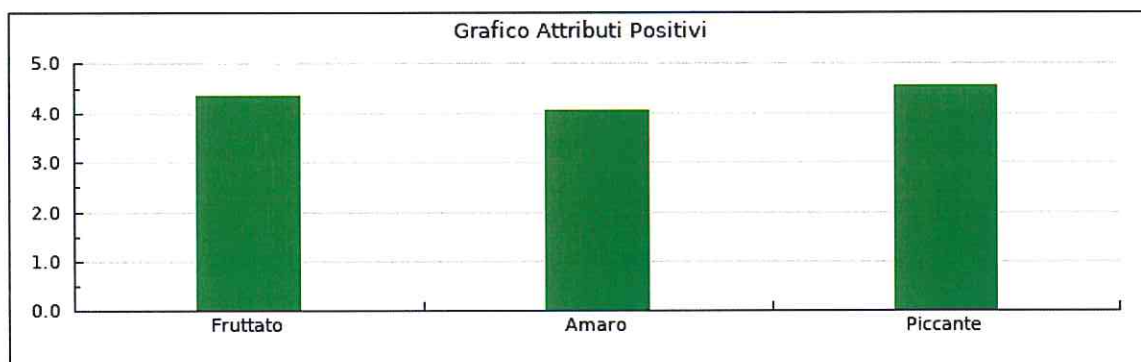
Etichetta campione/lotto: MONOVARIETALE DI PICHOLINE

Contenitore/sgillo: BOTTIGLIA IN VETRO

Quantità campione:

Imballaggio: A CURA DEL MITTENTE

Procedura campionamento: A CURA DEL MITTENTE



Note: Erba 4 - Foglia 4 - Carciofo 4

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

