

Committente:

CSQA CERTIFICAZIONI SRL VIA S.GAETANO, 74 - 36016 THIENE (VI)

Data ricevimento: 02/12/2024

Data prova: 09/12/2024

Descrizione dichiarata

Campione di: olio extra vergine di oliva
 Norma: DPC 018
 Data di campionamento: 02/12/2024
 Zona di produzione: Valpolicella Euganei e Berici Del Grappa

Descrizione campione: Verbale n. 129369 del 02/12/2024

Contenitore/sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldata (CSQA: DD81154)

Quantità campione: 250 ml

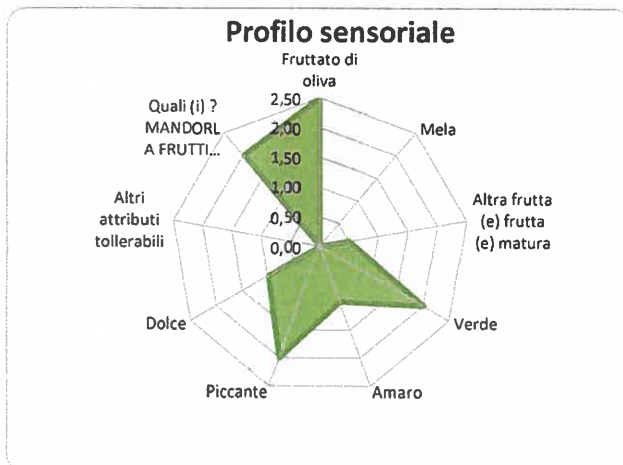
Imballaggio: a cura del Committente

Procedura campionamento: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI (MEDIA)				VALORE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*				
Fruttato di oliva	mature	verde	X	2,50
Mela				0,00
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0,50
Verde	foglia	erba	X	2,00
Amaro				1,00
Piccante				2,00
Dolce				1,00
Altri attributi tollerabili				0,00
Quali (i) ? MANDORLA FRUTTI ROSSI				2,00
PANEL TEST				7,80

ATTRIBUTI NEGATIVI (MEDIA)		VALORE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*		
Agro/avvinato/inaceto/acido		0
Grossolano		0
Metallico		0
Muffa/Umidità		0
Morchia		0
Riscaldamento		0
Rancido		0
Altri attributi intollerabili		0
Quale (i) ?		0
		0



* Intensità di percezione:
 0 Assenza totale **
 1 Appena percepibile
 2 Leggera
 3 Media
 4 Grande
 5 Estrema
 ** è obbligatorio indicare l'assenza della percezione sensoriale corrispondente con una croce nella casella

CONCLUSIONI:	
<input checked="" type="checkbox"/> VALPOLICELLA	COLORE: Giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi ODORE: di fruttato leggero SAPORE: Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato
<input type="checkbox"/> EUGANEI E BERICI	COLORE: Verde-oro da intenso a marcato ODORE: fruttato di varia intensità SAPORE: Fruttato con leggera sensazione di amaro
<input type="checkbox"/> DEL GRAPPA	COLORE: Verde-oro con modeste variazioni del giallo ODORE: fruttato di varia intensità SAPORE: Fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi
Il giudizio del Panel Test è stato eseguito secondo il metodo indicato dal Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013	
Determinazione del punteggio di Panel Test: media dei valori dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All. XII del regolamento CEE n. 2568/1991 e s.m.i.	
Riferimenti limiti: provvedimento 25 ottobre 2001 - GURI n. 266 del 15 novembre 2001 "DOP Veneto"; Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013	

NOTE: nessuna nota

Il Responsabile delle prove *Oratio Povera*

