



**AIPÒ**  
Associazione Interregionale  
Produttori Olivicoli

Committente/Client: **FRANTOIO BALLARINI**

Data prova/Test date: 17/06/2025

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

OLIO EVO ITALIANO CAMP 2024/25 SELEZIONE OLIVE VERD

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

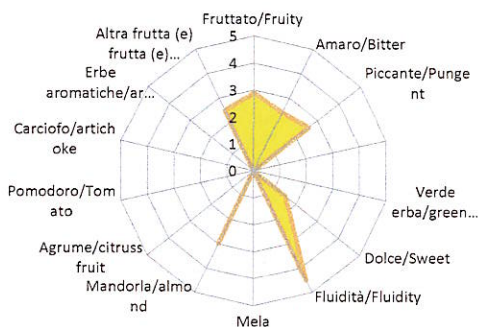
a cura del Committente

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	matturo	X 2,9
Amaro/Bitter			2,4
Piccante/Pungent			2,6
Verde foglia/green leaf			0
Verde erba/green grass			0
Dolce/Sweet			1,5
Fluidità/Fluidity			4,5
Mela			0
Mandorla/almond	verde	secca	X 3
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			0
Erbe aromatiche/aromatic herbs			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			2,5
<b>VALUTAZIONE PANEL</b>			<b>7,5</b>

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/innaceto/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

PARAMETRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:	
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>	
CONCLUSIONI:	FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO TIPO FRUTTATO: VERDE 0 MATURO X AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO DOLCE: NO EQUILIBRATO: SI DIFETTI: NO

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

