

## Profilo gusto-olfattivo e chimico dell'olio di oliva

Note Olfatto - Gustativo - Tattili

Attributi	intensità di percezione					
	0	1	2	3	4	5
<b>fruttato di oliva MATURO (1)</b>			2			
mela	0					
altra frutta matura		1				
verde (foglia, erba)			2			
<b>amaro</b>			2			
<b>piccante</b>			2			
<b>dolce</b>					4	
altri tributi - pizzicorio di pepe		1				
agro - avvinato - inacetito - acido						
grossolano						
metallico						
muffa						
morchie						
riscaldamento						
rancido						
altri attributi						



Campagna olearia 2023

Tabella di Punteggio		
Difetti	Caratteristiche	Valutazione chimico/organolettica
Assenti	Fruttato di oliva EVO	-
	Fruttato di oliva e altra frutta fresca	<b>7,5</b>
	Fruttato tenue di qualsiasi tipo	
Difetti percepiti		
Leggermente percepiti	Fruttato un pò difettoso odori e sapori anomali	-
Mediamente percepiti	Chiaramente difettoso, odori e sapori sgradevoli	-
Estremamente percepiti	Odori e sapori non ammissibili per il consumo	

(1) fruttato verde / maturo : cancellare quando non serve

<b>Valore acidità dopo analisi chimica *</b>	<b>0,2</b>	%
<b>Valore dei perossidi**</b>	-	mEq O2/kg

\* determinazione con "Olioacidmetro" Rondi

\*\* determinazione metodo

Parametri per la classificazione degli oli di oliva			
Olio extravergine di oliva	acidità non superiore a		0,80%
Olio di oliva vergine	acidità non superiore a		2,0%
Olio di oliva vergine lampante	superiore a		2,0%

Identificativo Campione:

**Rossi Antonio - Campobasso**

**Luogo:** Campobasso

**Data analisi:** 19/11/2023

### OSSERVAZIONI:

**Categoria olio** : extravergine di oliva %

**0,2**

**All'olfatto** : fruttato maturo di oliva

**Al Gusto** : fruttato maturo, equilibrato

IL TECNICO ANALISTA

Analisi ORGANOLETTICA

Dott. Agronomo Giacomo Picone

Dott. Agronomo  
Giacomo Picone