

**PANEL
APROL PERUGIA
DOP UMBRIA**

02024

Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini (Reg. CE 796/04 e successive modifiche e Regolamento di controllo RDC 02 , Rev0, 3A-PTA)

CAMPIONE UEZ 2011

Note olfatto-gustative, tattili	Assaggiatori																				Mediana
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Morchia, Riscaldo		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Muffa		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Agro, avvinato, inacetito, acido		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Metallico		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Rancido		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Altri attributi intollerabili		0,0		0,0	0,0			0,0	0,0					0,0			0,0			0,0	0,0
Fruitato		6,7		4,6	6,1			5,5	6,3					7,2			6,0			3,7	6,1
Amaro		6,7		4,5	6,0			5,8	7,3					6,8			6,2			4,3	6,1
Piccante		6,9		4,5	6,1			6,0	6,0					6,8			6,1			4,3	6,1
PUNTEGGIO		8,50		9,00	8,50			8,00	8,50					8,50			8,50			8,00	8,50

PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 9.0

Fruitato Verde Maturo

Colore Conforme Giallo paglierino Non Conforme

Perugia, 14/11/2011

IL CAPO PANEL
 GIULIO SCATOL
 (Giulio Scatol)