

02024

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE
DELL'ASSOPROL UMBRIA Soc. Coop.

DOP UMBRIA

Valutazione organolettica degli O.E. di olive vergini (Reg.to CEE 2568/91 e successive modifiche)

Campione: UFA 2011

ASSAGGIATORI

(il numero corrisponde a quello riportato in fase di riconoscimento del Panel)

Note olfatto-gustative, tattili

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Media
Fruitato, Verde/Maturo	3	2	2	2	2	2	2	2												2,13
Mela	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Altra frutta matura	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Verde, foglia, erba	1	1	0	0	1	0	0	0												0,38
Amaro	3	2,5	1	1	2	2	2,5	2,5												2,06
Piccante	3	3	3	3	2	2	2,5	2,5												2,63
Dolce	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Altri attributi tollerabili	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Agro, acido, acetico, acido	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Grassolano	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Metallico	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Muffa	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Morchia	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Riscaldo	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Rancido	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Altri attributi negativi	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Punteggio	8	8	7,7	7,7	7,6	7,7	8	8												7,84
Media Punteggio	7,8																			

Il Capo Panel
Angelo Canale
Angelo Canale

Perugia li, 14-11-2011

ASSOPROL UMBRIA Soc. Coop.
Via San Bartolomeo, 79 06135 Ponte San Giovanni - Perugia
tel.: 075.5970747 \ 075.5970748
fax: 075.5970758.
e-mail: assoprol.perugia@confagricoltura.it

Form: PARCO 3A

To: 0743521338

17/11/2011 12:22

#887 P. 005/008

Allegato 2

PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 9.0