

**PANEL
APROL PERUCIA
DOP UMBRIA**

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

CAMPIONE UGZ 2011																					
Note olfatto-gustative, tattili	Assaggiatori																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Mediana
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, inacelito, 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
Fruttato		5,9			8,1				7,5					7,7	5,3		4,6	6,1		5,5	6,0
Amaro		5,8			8,0				7,5					7,5	5,2		5,3	6,2		6,0	6,1
Piccante		4,6			7,9				7,4					7,7	5,3		5,4	6,3		6,2	6,3
PUNTEGGIO		8,50			8,50				8,50					8,50	8,50		8,50	8,00		8,50	8,50

PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 9.0

Fruttato Verde Maturo

Colore Conforme Giallo paglierino Non Conforme

Perugia, 29/11/2011

IL CAPO PANEL
(Giulio Giolli)

