

02024

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE DELL'ASSOPROL UMBRIA Soc. Coop.																				
DOP UMBRIA																				
Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini (Reg. Co CEE 2568/91 e successive modifiche)																				
Campione: UEV 2011																				
Note olfatto-gustative, tattili	ASSAGGIATORI																			
	(il numero corrisponde a quello riportato in fase di riconoscimento del Panel)																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Media
Fruiteo, Verde/Maturo	3	1,5	2	2	1,5	3	1,5	2												2,06
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	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Amaro	2,5	1	2	2	1	2,5	2,5	2,5												2,00
Piccante	4	2	2	2	1	3,5	2,5	2,5												2,44
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, arvenato, aspro, acido	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Crossolano	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
Riscaldato	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	7,8	7,8	7,8	7,8	8,5	7,5	7,5												7,94
Media Punteggio	7,9																			

Allegato 8

Perugia II, 14-11-2011

Il Capo Panel  
Angela Carnali

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

F.ROM: PARCO 3A

To: 0743521338

17/11/2011 12:05

#885 P.005/008

PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 9.0