

02 024

7

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE DELL'ASSOPROL UMBRIA Soc. Coop.																				
DOP UMBRIA																				
Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini (Reg.to CEE 2568/91 e successive modifiche)																				
Campione: UFB 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
Fruttato, Verde/Maturo	3	3	2	2	2	2	2	2												2,25
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	3	2,5	2,5	3	3	2	2												2,56
Piccante	3	3	2,5	2,5	3	2	3	3												2,75
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, vivinato, inacesto, acido	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Grossolano	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Melanico	0	0	0	0	0	0	0	0												0,00
Marta	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
<b>Punteggio</b>	<b>8,5</b>	<b>8,6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8,2</b>	<b>8,2</b>												<b>8,31</b>
<b>Media Punteggio</b>	<b>8,3</b>																			

Allegato 4

Capo Panel  
Angela 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

7/11/2011 12:27

#888 P.005/008

PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 9.0