



Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini (Reg.10 2568/91 e successive modifiche e Regolamento di controllo RDC 02 3A-PTA)
 Campione n° 09009415

Note olfatto-gustative, tattili	Assaggiatori																				Media
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Frutato, verde/maturo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	2,13
Mela	3	3	2				2	2	2									2		2	0
Altra frutta matura	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Verde (foglia, erba)	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Amaro	3	3	2				3	2	2					3				2		2	2,38
Piccante	3	3	2				3	2	2					2				2		2	2,25
Dolce	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Altri attributi tollerabili	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Agro, avvinato, inacido, acido	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Grossolano	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Metallico	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Murfa	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Morchia	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Riscaldato	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Rancido	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0,00
Altri attributi intollerabili	0	0	0				0	0	0					0				0		0	0
Punteggio	7	7	7				7	7	7					7,5				7		7,5	7,13

Media **7,13**

Colore Conforme Non Conforme

Perugia 07 12 2009

BA P.T.A.
 Prot. 9925
 09/12/09

IL CAPO PANEL
 GIULIO SCALFARI
 (Signature)