



AGENZIA DELLE DOGANE
E DEI MONOPOLI

Laboratorio di Roma

MODULO
VALUTAZIONE
ORGANOLETTICA DEGLI
OLI DI OLIVA VERGINI
(Reg. CEE 2568/91)

MO-IO02RM-03 rev.0

Pagina 1 di 1

		Note olfatto – gustative - tattili														Punteggio
		Attributi positivi								Attributi negativi						
AZIENDA AGRICOLA DE CILLIS CAMPIONE N° 2		Fruttato verde o maturo	Mela	Altra frutta matura	Verde (foglia, erba)	Amaro	Piccante	Dolce	Altri attributi tollerabili	Riscaldo/Morchia	Muffa/Umidità/Terra	Agro, avvinato, inacetito, acido	Olive gelate (legno umido)	Rancido	Altri attributi intollerabili	
Campione	Giudice															
4336/312.17	A	3V	2	3	2	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	8,7
4336/312.17	B	3V	---	3	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	8,5
4336/312.17	C	3V	---	---	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	8,0
4336/312.17	D	3V	---	3	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	8,2
4336/312.17	E	3V	---	2	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	9,0
4336/312.17	F	3V	---	---	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	8,0
4336/312.17	G	3V	---	---	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	7,5
4336/312.17	H	3V	---	3	3	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	7,6
															Media 8,2	

Il Capo Panel

Roma, 19/12/2017

Rev.	Emissione	Descrizione delle modifiche	Redazione	Verifica e Approvazione	Autorizzazione
0	28/02/2014	Nuova emissione-Annula e sostituisce la procedura RMIO035	G. De Felici	M. Salidu	G. Carletti

**Determinazione organolettica degli oli di oliva vergini
COI/T20/Doc. 15 Rev.08**

Sample 1		Test Organoleptico														
PRINCIPAL		Panel	Campione	Giudice	Riscaldori/Morchia	Muffa-umidità/terra	Avvinato-inacetito-acido-agro	Olive gelate (legno umido)	Rancido	Altri attributi negativi	Fruittato	Amaro	Piccante	Tipo di fruttato	Numero dei giudizi	Signif.
		312	4336/17	A	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	4,3	4,4	Fruittato verde	8	#DIV/0!
		312	4336/17	B	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	4,8	4,7	Fruittato maturo	0	#DIV/0!
		312	4336/17	C	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	4,0	4,1	Controllo	OKI	
		312	4336/17	D	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,8	3,7	4,0			
		312	4336/17	E	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	3,9	3,7			
		312	4336/17	F	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	3,4	4,0			
		312	4336/17	G	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	3,2	3,2			
		312	4336/17	H	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	3,6	4,1			
				I												
				J												
				K												
				L												
				M												
				N												
				O												
				P												
				Q												
				R												
				S												
				T												
AZIENDA AGRICOLA DE CILLJIS - CAMPIONE N° 2																

Determinazione organolettica degli oli di oliva vergini
COI/T20/Doc. 15 Rev.08

Sample 1

Campione	Riscaldato/Morchia	Muffa-umidità-terra	Avvinato-inacetito-acido-agro	Olive gelate (legno umido)	Rancido	Altri attributi negativi	Fruttato	Amaro	Piccante
4336/17	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	3,8	4,1
IQR	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,93	0,53	0,25
S*	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,30	0,17	0,08
CVr%	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	7,57	4,52	2,02
CI Upper	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	4,1	4,2
CI Lower	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	3,5	3,9

REMEMBER: CVr% must be < 20%



Extra Vergine

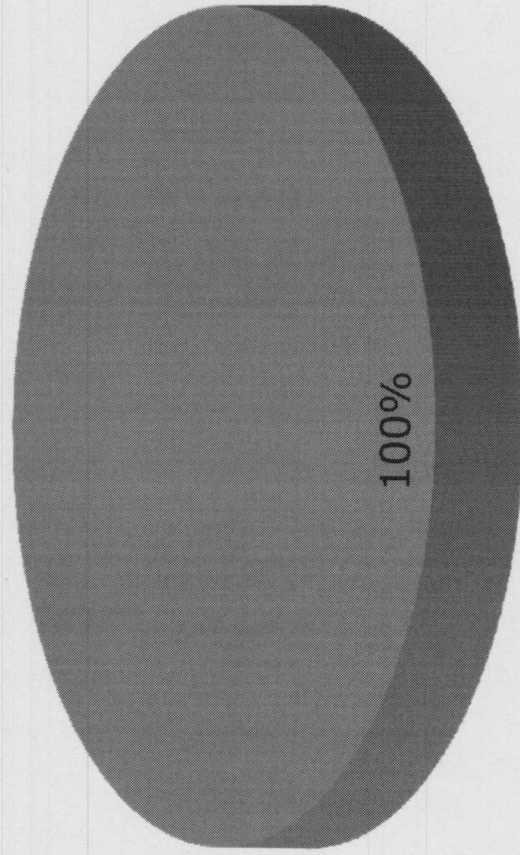
Extra Vergine

4336/17



4336/2017

0%



- Fruttato verde
- Fruttato maturo