

Committente/client: LAGOCUPO SOC AGR ARL

Data ricevimento/Recived date: 04/12/2020

Data prova/Test date: 04/12/2020

Categoria merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample Etichetta campione/Description/label: MOLITURA DEL 19/11/2020

Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A CORONA

Quantità campione/Sample quantity: 250 ML

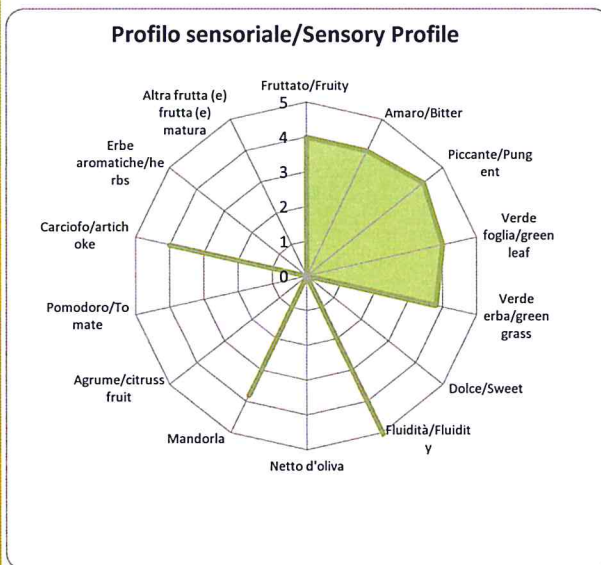
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità  
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES			
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*			VALORE/V ALUE
Fruttato/Fruity	matturo	verde	X 4
Amaro/Bitter			4
Piccante/Pungent			4,3
Verde foglia/green leaf			4
Verde erba/green grass			3,8
Dolce/Sweet			0
Fluidità/Fluidity			5
Netto d'oliva			0
Mandorla			3,8
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomate			0
Carciofo/artichoke			4
Erbe aromatiche/herbs			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
<b>VALUTAZIONE PANEL</b>			<b>7,8</b>

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/V ALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esposito	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0



\* Leggenda:  
Fruttato "leggero" mediana < 3  
Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6  
Fruttato "intenso" mediana > 6  
Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato  
Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato  
Dolce = mediana amaro e piccante < = 2 punti  
L'attributo fruttato può essere: verde e/o matturo e/o piccante e/o amaro

**Classificazione degli oli di oliva:**  
olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è < = a 0 e la mediana del fruttato è > a 0  
olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e < = a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0  
olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è < = a 3,5 e la mediana del fruttato è = a 0  
L'attributo fruttato può essere: verde e/o matturo e/o piccante e/o amaro

<b>CONCLUSIONI:</b>	I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER: <b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b> FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO TIPO FRUTTATO: VERDE X MATURO AMARO: AMARO O AMARO MEDIO PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE MEDIO DOLCE: NO EQUILIBRATO: SI DIFETTI: NO
---------------------	--

**NOTE:**



Viale Del lavoro, 52

37135 Verona  
Tel +39 045 8678260  
Fax +39 045 8034468  
info@aipoverona.it  
www.aipoverona.it

Il Responsabile delle prove/The Head of proof



# AiPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52  
VERONA  
Tel 0458678260  
Fax 0458034468  
www.aipoverona.it  
info@aipoverona.it

**Committente:** LAGOCUPO SOC AGR A RL  
**Data:** 04/12/2020 10:46:51  
**Commenti:**  
**Categoria Merceologica:** OLIO DI OLIVA  
**Prodotto Dichiarato:** \*OLIO E.V. DI OLIVA\*  
**Descrizione / Etichetta:** MOLITURA DEL N19/11/202  
**Descrizione Sigillo:** tappo a vite  
**Quantità Campione:** 250 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.35	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.39	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.70	U.A.	0.00	2.50
K270	0.15	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	15.09	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.52	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.08	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.12	%	0.00	0.00
AcStearico	2.52	%	0.50	5.00
AcOleico	73.52	%	55.00	83.00
AcLinoleico	6.26	%	3.50	21.00
AcArachico	0.38	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.70	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.28	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	487.42	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	-0.98	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	4.84	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	141.21	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	98.89	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	27.98	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	54.05	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	8.27	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	440.63	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	39.34	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	479.97	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	7.77	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	4.79	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	12.56	mg/kg	0.00	75.00

#### Unità di misura:

ACIDITÀ in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove

Campagna finanziata con il contributo della  
Comunità Europea e dell'Italia

