



## Rapporto di Prova N. 48

Montalto Uffugo 29/1/20

**Committente:** Lagocupo soc. agr. arl  
P.zza Archi di Ciaccio, 4 87100 Cosenza (CS)

**Numero campione:** 48      **Data ricevimento:** 21/1/20      **Data inizio prove:** 29/1/20      **Data termine prove:** 29/1/20  
**Categoria Merceologica:** OLI ALIMENTARI  
**Prodotto dichiarato:** Olio extravergine di oliva  
**Descrizione Campione:**  
**Etichetta Campione:** Roseto 2019  
**Descrizione Sigillo:**  
**Quantità Campione:** 50 cl      **Restituzione Campione:** No  
**Imballaggio:** Bottiglia in vetro con tappo a corona  
**Campionamento:** Campione consegnato dal cliente

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. \* Prova non accreditata ACCREDIA.

La valutazione organolettica è formulata dal Comitato di assaggio professionale Promocosenza - Azienda Speciale della CCIAA di Cosenza, riconosciuto dal MiPAAF con D.D. 6 aprile 2011, ed i relativi risultati sono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite	Annotazione
29/1/20	*Valutazione organolettica Reg. CEE n.2568/91 del 11/7/91 e s.m.i.	Extravergine		

IL DIRETTORE TECNICO

dott. Franco Fracchia

FINE RAPPORTO DI PROVA



Prot. n° 24/L/E

Montalto Uffugo, 29/01/2020

Oggetto: Riunione commissione di assaggio degli oli di oliva vergini.

In data 28 Gennaio 2020 alle ore 16.30 si è provveduto alla convocazione della Commissione di assaggio degli oli di oliva extravergine, presieduta dal capo panel Massimiliano Pellegrino.

Si procede alla valutazione organolettica ai sensi del Reg. CEE 2568/1991 e s.m.i. del campione di olio contenuto in bottiglia di vetro da 500 ml con tappo e contraddistinto dal n° 48.

Dal trattamento statistico dei dati è emerso che il campione n° 48 appartiene alla categoria "Extravergine".

Il campione n° 48 presenta un fruttato medio verde, l'amaro risulta mediamente percepito mentre il piccante è intenso.

Il Capo Panel  
(p.a. Massimiliano Pellegrino)