



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Spett.le

Az. agr. Compagnone Elena
Via Boschetto, 23
81059 Caianello (CE)

Oggetto: Invio Rapporto di prova organolettico RP- 003/2021

il sottoscritto **Giorgio Sorcinelli**, in qualità di Responsabile/Capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., eseguita la **valutazione organolettica-panel test** del campione in oggetto, ai sensi delle norme relative alla: "**Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini**": Reg. to (CEE) n. 2568/1991, All. XII e s.m. e i. e norma COI T.20/Doc. n. 15/Rev.10.,

CERTIFICA

che il Campione valutato, denominato: **Donna Elena**, Lotto. N. 1. Cod. di accettazione **2021/003**, è stato classificato appartenente alla categoria **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**.

Si dichiara inoltre che il presente Rapporto di Prova è riferito esclusivamente al Campione valutato e che le sue caratteristiche organolettiche sono tali alla data del presente esame, ricordando che le stesse sono soggette ad inevitabili modificazioni nel tempo. Quanto sopra, visti gli oneri del produttore per l'osservanza delle norme in materia di condizionamento e commercializzazione.

Si inviano:

- 1) **Allegato A** - Certificato di analisi/Rapporto di prova n.: **RP-003/2021** del 23.01.2021
- 2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 20/02/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede Legale: c/o I.I.S. "A.Cecchi" - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Sede Operativa: c/o C.O.D.M.A. via Campanella,1 – 61032 Fano (Pu)

Comitato di Assaggio Professionale – Sala di Assaggio

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Capo panel Giorgio Sorcinelli – V. Capo panel Lorenzo Cerretani

Sito web: www.olea.info e-mail: segreteria@olea.info – Fax, 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.
(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)
Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

REG. (CEE) 2568/1991 - All. XII e s.m. e i

RAPPORTO DI PROVA N. RP- 003/2021 del 20.02.2021

Committente: Az. agr. Compagnone Elena	Città: Caianello	Prov.: CE
Prelevatore: Committente Data prelievo: _____	Data consegna: 20.01.2021	Cod. accett.: 2021/003
Descrizione Campione: Olio di oliva vergine	Etichetta: Donna Elena	Lotto: 01 Litri: _____
Data inizio prova: 23.01.2021	Data fine prova: 23.01.2021	
Prove richieste: 1) Classificazione merceologica X 2) Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura X 3) Scheda sensoriale X		

In seguito all'esame organolettico di panel test eseguito ai sensi delle procedure e delle norme UE, nazionali e C.O.I., vigenti (*),
SI CERTIFICA che il Campione è stato classificato come segue:

Classificazione merceologica: = OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Attributo	Mediana	Annotazione (se > a 5.0)
Mediana Fruttato	2.5	-----
Mediana Amaro	1.2	-----
Mediana Piccante	1.6	-----
Mediana Difetti	0.0	-----

(*) Dati elaborati con il programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Attributi positivi	Certificazione intensità di percezione (fruttato, amaro e piccante)	Certificazione definizioni (fruttato verde o maturo, olio equilibrato e olio dolce)
Fruttato	leggero	fruttato maturo leggero
Amaro	leggero	amaro leggero
Piccante	leggero	piccante leggero
Olio equilibrato	-----	olio equilibrato
Olio dolce	-----	olio dolce

(**) Terminologia ai sensi del Reg. UE 1604/2019, All. IV, in funzione dell'intensità e percezione degli attributi.

La presente valutazione organolettica di panel test, è stata eseguita secondo le procedure e ai sensi delle seguenti norme UE, nazionali e C.O.I. vigenti:
"Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini": Reg. (CEE) 2568/1991 dell'11/07/1991 All. XII (GU CEE 1248 del 05/09/1991) e s.m. e i. e modificato con Regolamento di esecuzione (UE); Reg. (UE) 1604/2019 del 27/9/2019 All. IV (**), (GU UE L250 del 30/09/2019); Norma COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 (*); Decreto Mipaaf 18 giugno 2014.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO:

Valutazione olfattiva diretta e/o retronasale:

Olio fruttato leggero, maturo, con sentore di mandorla e più lievi foglia e erbe aromatiche.

Valutazione gustativa-tattile:

Amaro leggero e piccante leggero. Olio equilibrato. Olio dolce.

Si allega inoltre, per lo stesso campione, Scheda sensoriale, riepilogativa, elaborata con il metodo O.L.E.A.

Jesi (AN), lì 20/02/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

NOTE: - (*) Programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 - (**) Reg. UE 1604/2019, All. IV;

- il prelievo e la consegna del campione sono a cura del committente;

- la valutazione sensoriale di cui al presente Rapporto di prova - All. A e/o alla Scheda sensoriale - All. B; è relativa, esclusivamente, al campione valutato e alla data della prova;

- la Scheda sensoriale - All. B non è utilizzabile ai fini commerciali o pubblicitari;

- eventuali campioni di riserva degli oli valutati, sono conservati presso il laboratorio sensoriale per almeno 2 mesi, poi smaltiti.



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.
(Riconoscimento MiPAAF del 20 ottobre 2017)

Profilo sensoriale

azienda Az. agr. Compagnone Elena

città Caianello

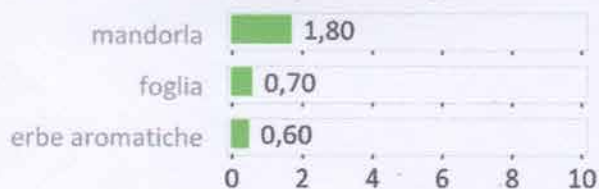
prov. CE

etichetta Donna Elena

tipologia

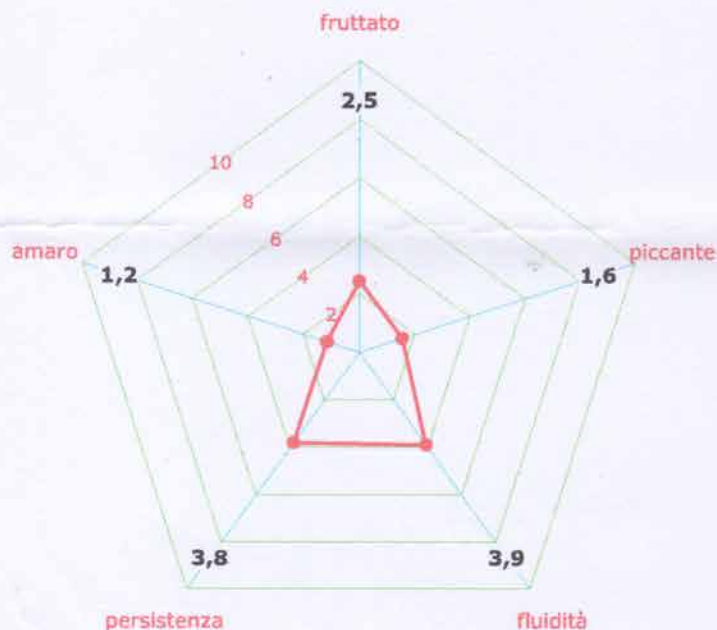
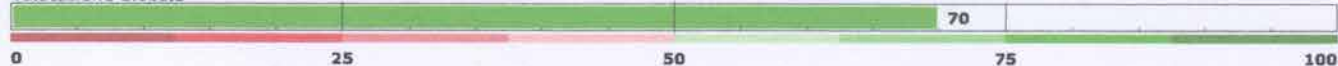


principali sentori gradevoli:



difetti:

Valutazione Globale



La presente scheda sensoriale è elaborata con il metodo O.L.E.A.

N.B.: I caratteri sensoriali e loro intensità sono riferiti al campione analizzato e, in considerazione che tali caratteri sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni sono riferite alla data dell'esame.

La presente scheda sensoriale non è utilizzabile quale referto ufficiale né per scopi pubblicitari o commerciali.

Jesi (AN), 23/01/2021

il Capo Panel
Giorgio Sorcinelli



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Spett.le

Az. agr. Compagnone Elena

Via Boschetto, 23

81059 Caianello (CE)

Oggetto: Invio Rapporto di prova organolettico RP- 003/2021

il sottoscritto **Giorgio Sorcinelli**, in qualità di Responsabile/Capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., eseguita la **valutazione organolettica-panel test** del campione in oggetto, ai sensi delle norme relative alla: "**Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini**": Reg. to (CEE) n. 2568/1991, All. XII e s.m. e i. e norma COI T.20/Doc. n. 15/Rev.10.,

CERTIFICA

che il Campione valutato, denominato: **Donna Elena**, Lotto. N. 1. Cod. di accettazione **2021/003**, è stato classificato appartenente alla categoria **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**.

Si dichiara inoltre che il presente Rapporto di Prova è riferito esclusivamente al Campione valutato e che le sue caratteristiche organolettiche sono tali alla data del presente esame, ricordando che le stesse sono soggette ad inevitabili modificazioni nel tempo. Quanto sopra, visti gli oneri del produttore per l'osservanza delle norme in materia di condizionamento e commercializzazione.

Si inviano:

- 1) **Allegato A** - Certificato di analisi/Rapporto di prova n.: **RP-003/2021** del 23.01.2021
- 2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 20/02/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel
Giorgio Sorcinelli

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede Legale: c/o I.I.S. "A.Cecchi" - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Sede Operativa: c/o C.O.D.M.A. via Campanella,1 – 61032 Fano (Pu)

Comitato di Assaggio Professionale – Sala di Assaggio

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Capo panel Giorgio Sorcinelli – V. Capo panel Lorenzo Cerretani

Sito web: www.olea.info e.mail: segreteria@olea.info – Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125

VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA
REG. (CEE) 2568/1991 - All. XII e s.m. e i

RAPPORTO DI PROVA N. RP- 003/2021 del 20.02.2021

Committente: Az. agr. Compagnone Elena	Città: Caianello	Prov.: CE
Prelevatore: Committente Data prelievo: _____	Data consegna: 20.01.2021	Cod. accett.: 2021/003
Descrizione Campione: Olio di oliva vergine	Etichetta: Donna Elena	Lotto: 01 Litri: _____
Data inizio prova: 23.01.2021	Data fine prova: 23.01.2021	

Prove richieste: 1) Classificazione merceologica X 2) Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura X 3) Scheda sensoriale X

In seguito all'esame organolettico di panel test eseguito ai sensi delle procedure e delle norme UE, nazionali e C.O.I., vigenti (*),
SI CERTIFICA che il Campione è stato classificato come segue:

Classificazione merceologica: = OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Attributo	Mediana	Annotazione (se > a 5.0)
Mediana Fruttato	2.5	-----
Mediana Amaro	1.2	-----
Mediana Piccante	1.6	-----
Mediana Difetti	0.0	-----

(*) Dati elaborati con il programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Attributi positivi	Certificazione intensità di percezione (fruttato, amaro e piccante)	Certificazione definizioni (fruttato verde o maturo, olio equilibrato e olio dolce)
Fruttato	leggero	fruttato maturo leggero
Amaro	leggero	amaro leggero
Piccante	leggero	piccante leggero
Olio equilibrato	-----	olio equilibrato
Olio dolce	-----	olio dolce

(**) Terminologia ai sensi del Reg. UE 1604/2019, All. IV, in funzione dell'intensità e percezione degli attributi.

La presente valutazione organolettica di panel test, è stata eseguita secondo le procedure e ai sensi delle seguenti norme UE, nazionali e C.O.I. vigenti:
"Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini": Reg. (CEE) 2568/1991 dell'11/07/1991 All. XII (GU CEE 1248 del 05/09/1991) e s.m. e i. e modificato con Regolamento di esecuzione (UE): Reg. (UE) 1604/2019 del 27/9/2019 All. IV (**); (GU UE L250 del 30/09//2019); Norma COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 (*); Decreto Mipaaf 18 giugno 2014.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO:

Valutazione olfattiva diretta e/o retronasale:

Olio fruttato leggero, maturo, con sentore di mandorla e più lievi foglia e erbe aromatiche.

Valutazione gustativa-tattile:

Amaro leggero e piccante leggero. Olio equilibrato. Olio dolce.

Si allega inoltre, per lo stesso campione, **Scheda sensoriale**, riepilogativa, elaborata con il metodo O.L.E.A.

Jesi (AN), li 20/02/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

NOTE: - (*) Programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 - (**) Reg. UE 1604/2019, All. IV;

- il prelievo e la consegna del campione sono a cura del committente;

- la valutazione sensoriale di cui al presente Rapporto di prova - All. A e/o alla Scheda sensoriale - All. B;

è relativa, esclusivamente, al campione valutato e alla data della prova;

- la Scheda sensoriale - All. B non è utilizzabile ai fini commerciali o pubblicitari;

- eventuali campioni di riserva degli oli valutati, sono conservati presso il laboratorio sensoriale per almeno 2 mesi, poi smaltiti.

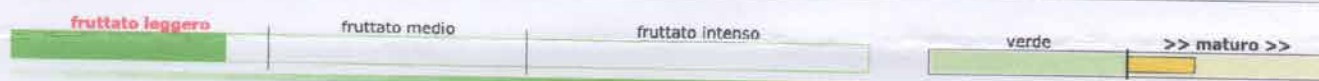


Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

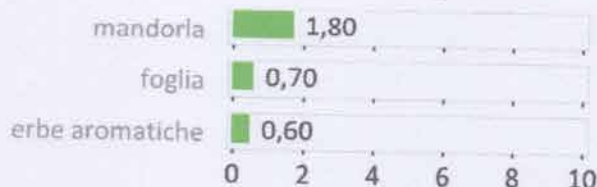
COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.
(Riconoscimento MiPAAF del 20 ottobre 2017)

Profilo sensoriale

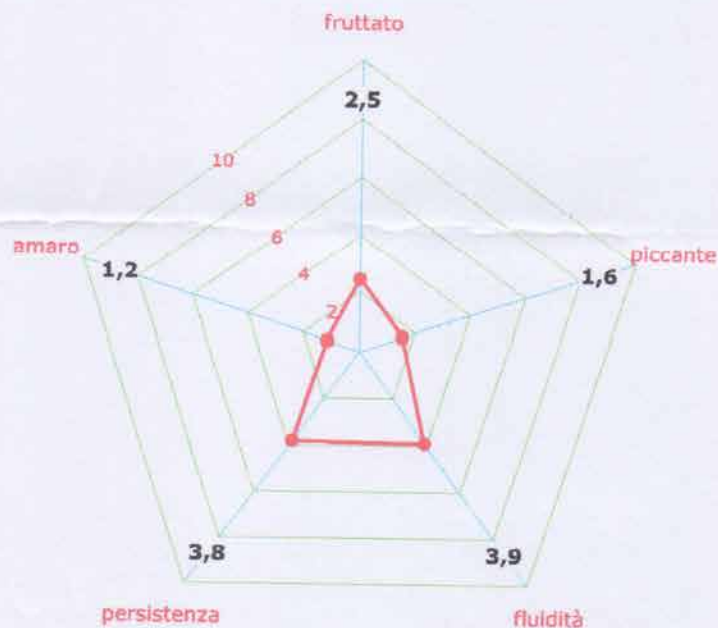
azienda Az. agr. Compagnone Elena
città Caianello prov. CE
etichetta Donna Elena
tipologia



principali sentori gradevoli:



difetti:



La presente scheda sensoriale è elaborata con il metodo O.L.E.A.

N.B.: I caratteri sensoriali e loro intensità sono riferiti al campione analizzato e, in considerazione che tali caratteri sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni sono riferite alla data dell'esame.

La presente scheda sensoriale non è utilizzabile quale referto ufficiale né per scopi pubblicitari o commerciali.

Jesi (AN), 23/01/2021

il Capo Panel
Giorgio Sorcinelli