Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

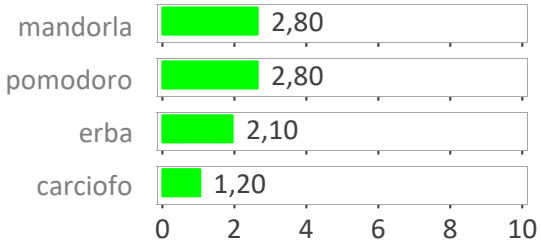
COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento MiPAAF del 20 ottobre 2017)

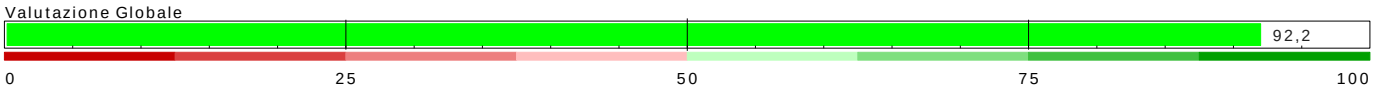
Profilo sensoriale

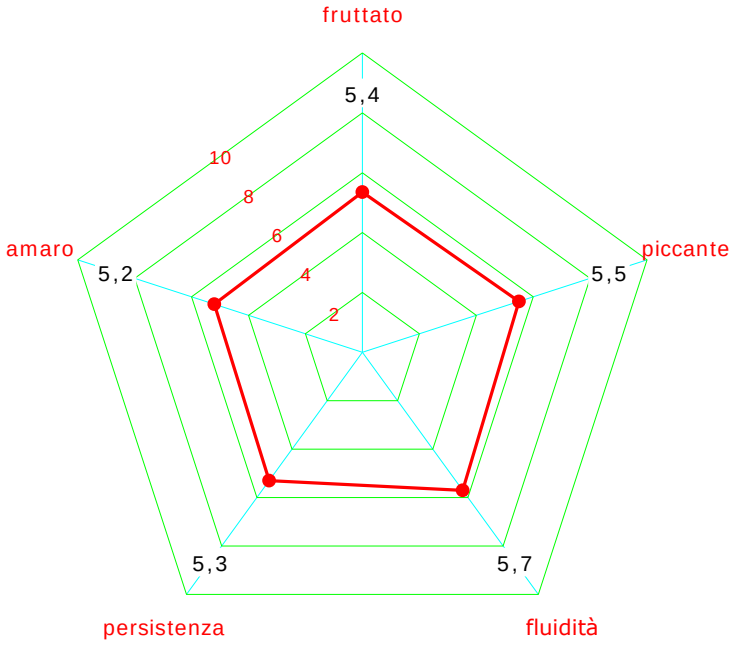
azienda	Contedoro srl
città	Ariano Irpino
prov.	AV
etichetta	Alf Ravece
tipologia	monocultivar Ravece

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. Il suo utilizzo da parte del produttore, ai fini pubblicitari e sotto qualunque forma, è autorizzato da O.L.E.A. esclusivamente per il campione indicato nella presente scheda di valutazione e i relaitvi dati: nome dell'olio, quantità, n. partita e/o lotto e anno di produzione.

Jesi (AN), 21/03/2022

il Capo Panel
Giorgio Sorcinelli

Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

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

Spett.le Contedoro srl
Via Brecceto
83031 Ariano Irpino AV
amministrazione@contedoro.com

Oggetto: Invio Rapporto di prova organolettico **RP- 018/2022**

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: **Alf Ravece - monocultivar Ravece,** Lotto. N. 36109 Cod. di accettazione **2022/040,** 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-018/2022** del 21/3/2022.

2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 30/04/2022

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 - 3470176041

ALLEGATO A

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti
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- 018/2022 del 21/3/2022

Committente: Contedoro srl | **Città: Ariano Arpino** | **Prov.: AV**
Prelevatore: Committente **Data prelievo**:_____ | **Data consegna**: **07.03.2022** | **Cod. accett.: 2022/078**
Descrizione Campione: Olio di oliva vergine | **Etichetta: Alf Ravece monocultivar Ravece** | **Lotto: 36109 Litri: 1500**
Data inizio prova: 21.3.2022 | **Data fine prova:** 21.3.2022

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	***5,4***	***> a 5.0***
Mediana Amaro	***5,2***	***> a 5.0***
Mediana Piccante	***5,5***	***> a 5.0***
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	***medio***	***fruttato verde medio***
Amaro	***medio***	***amaro medio***
Piccante	***medio***	***piccante medio***
Olio equilibrato	----------	***olio equilibrato***
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 medio, verde, con sentore di mandorla, pomodoro, erba e carciofo.
***Valutazione gustativa-tattile**:*
Amaro medio e piccante medio. Olio equilibrato.

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

Jesi (AN), lì 30/04/2022 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.*