

Rapporto di prova n°: **B241341-001**

**Data Rapp. Prova:** 30-mag-24

Spettabile:

**SACCARELLO MARIA VITTORIA**

VIA OBERDAN 4/2

16167 GENOVA (GE)

**Descrizione Camp.:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA

**Rif. Accettazione:** B241341

**Dichiarato dal cliente:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA

**Prelevatore:** Committente

**Tipo Prove:** M22 Oli di Oliva UE

**Data Arrivo Camp.:** 27-mag-24

**Rif. Legge/Autoriz.:** I limiti riportati sono ricavati dalla legislazione vigente. Si garantisce l'aggiornamento dei valori e si rende disponibile il doc. IOB005 rev 04 che li riassume.

**Data Inizio Prova:** 29-mag-24

**Mod. Campionam.:** Campionamento a cura del cliente, analizzato come ricevuto

**Data Fine Prova:** 30-mag-24

Campione Idoneo al test

### Risultati delle Prove

Prova	U.M	Metodo	Risultato	Incertezza	L.Min.	L.Max.
Acidi Grassi Liberi	% acido oleico	COI/T.20/Doc n 34 rev 1 2017	0,13	± 0,02		0,8
Numero di Perossidi	meq/kg	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	5,3	± 0,8		20
<b>Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-			
K 268 (solvente isoottano) è equivalente a K 270 (solvente cicloesano)						
K 232		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	1,71	± 0,15		2,5
K 268		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,09	± 0,02		0,22
Delta K		COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	0,00			0,01
Biofenoli	mg/kg	COI/T.20/Doc n 29/rev 2 2022	301	± 36		

Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il calcolo è 4,8

Il Responsabile del Laboratorio

Laura Mazzanti

**FINE RAPPORTO DI PROVA**

(\*) prova non accreditata da Accredia

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L. 1/3/1928, n°842art.16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2 e un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento. La "data inizio prova" in prima pagina corrisponde alla data in cui il campione è stato preso in carico dal laboratorio.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

## VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI

**Azienda:** SACCARELLO MARIA VITTORIA

**Descrizione campione:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA

**Numero Anonimizzazione Panel test:** B241341

In base all'esame organolettico (panel test) eseguito in data odierna il campione inviato è classificato nella categoria: **Extra Vergine**

Attributo negativo:	//
Mediana del difetto =	0

Riportando i seguenti attributi positivi:	
Mediana del Fruttato (Mf) =	4,7
Mediana dell'Amaro =	3,8
Mediana del Piccante =	4,3

*Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova. La riproduzione totale o parziale del presente rapporto non è permessa senza autorizzazione preliminare scritta.*

*Il comitato di assaggio professionale AIFO è riconosciuto con decreto del MIPAAF (Decreto n°5396 del 17.10.2018), è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. La prova è stata svolta seguendo le seguenti norme: Reg UE 2104/2022 Allegato II e Reg UE 2105/2022 Allegato I - COI/T.20/Doc.n.15 ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4*

Firenze, 04/06/2024

Il Capo Panel  
(Eva Jacopini)



**Comentario al perfil descriptivo:**

Muestra de categoría "virgen extra". El perfil positivo corresponde a un aceite de muy buena calidad.

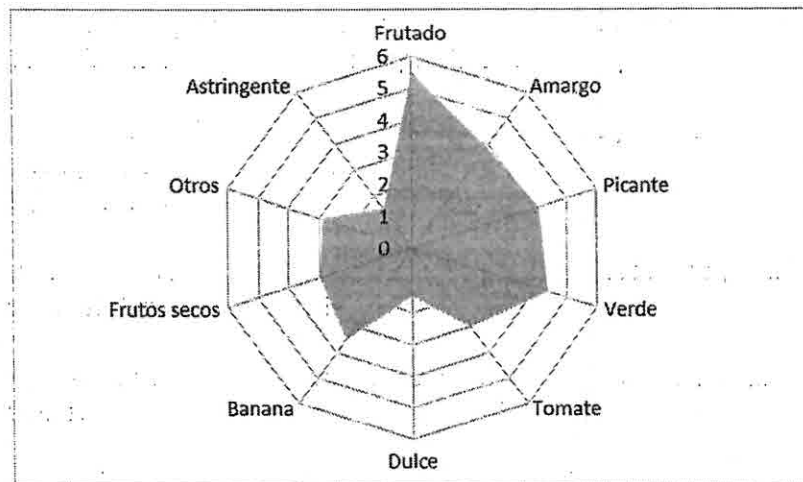
Presenta un perfil de frutado medio a intenso de tipo verde mayoritariamente con notas maduras. El atributo amargo aparece desde el inicio en intensidad media, mientras que el picante aparece en forma tardía, evoluciona y persiste en el tiempo.

Los aromas secundarios son identificables en la etapa de nariz y boca, recordando el verde a hierba y hoja acompañado de notas de tomate (planta y fruto), banana (fruto y cáscara verde), pimienta verde, pimienta, cítricos y almendra verde.

En boca se percibe una leve suavidad proporcionada por los frutos secos y la melaza quedando al final una leve sensación de astringencia.

El nivel de antioxidantes detectado sensorialmente hace prever una vida útil media-larga para este aceite de oliva.


En resumen: aceite de categoría "virgen extra" envasable, destacando su frutado, equilibrio y complejidad de aromas y sabores.



**Analista responsable:**

  
Dra. Ana Claudia Ellis  
Jefa de Panel de Cata de aceite de oliva

**Docente responsable:**

  
Dra. Adriana Gámbaro  
Directora de Área Evaluación Sensorial.



**Asesoramiento: 2407/36 A**

Cliente: PIQUE ROTO

Muestra: TAGGIASCA

Presentación: Botella de vidrio verde, 500 mL (1 unidad).

Fecha de cata: 17 de julio de 2024

Método empleado:

- Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 10, 2018.
- Cata descriptiva, adaptación a partir del Reglamento CE 2568/91

**Categoría comercial: VIRGEN EXTRA**

**Mediana de Frutado: Medio**

**Resultados**

Atributos positivos	Intensidad <sup>(1)</sup>	CVR <sup>(2)</sup> (%)	DTS <sup>(3)</sup> (%)
Frutado	5.5	1.9	0.1
Amargo	3.9	5.4	0.2
Picante	4.1	4.3	0.2
Verde hoja/hierba	4.4	10.7	0.4
Higuera	0.0	-	0.0
Tomate	3.0	8.7	0.3
Manzana	2.5	12.6	0.3
Banana	3.5	16.0	0.4
Almendra/fruto seco	3.0	11.7	0.3
Otros	2.9	16.9	0.4
Dulce	1.5	10.5	0.2
Astringente	1.5	16.3	0.2

<sup>(1)</sup> Mediana de las observaciones

<sup>(2)</sup> Coeficiente de variación robusta

<sup>(3)</sup> Desviación Típica Sólida

Defectos	Intensidad	CVR (%)	DTS (%)
Atrojado/ borras	0.0	-	0.0
Moho/humedad/suelo/tierra	0.0	-	0.0
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0.0	-	0.0
Aceituna helada/madera húmeda	0.0	-	0.0
Rancio	0.0	-	0.0
Otros defectos <sup>(3)</sup>	0.0	-	0.0

<sup>(4)</sup> Sólo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores