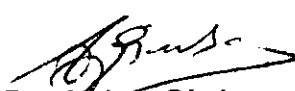


- 1.- Nº de Asesoramiento: 2506/53 A
- 2.- Referencia del solicitante:
- 3.- Solicitante: PIQUE ROTO
- 4.- Asesoramiento solicitado: Evaluación sensorial de 2 muestras de aceite de oliva virgen extra.
- 5.- Técnica empleada: Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 11, 2024
- 6.- Resultado: se adjunta informe
- 7.- Observaciones: este informe tiene una validez de tres meses a partir la fecha de emitido.
- 8.- Cátedra o Servicio: Área Evaluación Sensorial, Departamento de Alimentos
- 9.- Analista Responsable: Ing. Alim. Andrea Cano 
- 10.- Responsable Técnico: Dra. Ana Claudia Ellis 
- 11.- Responsable por el Departamento:


Dra. Adriana Gámbaro

ESTE INFORME CONSTA DE 5 PÁGINAS

Los resultados expresados en este informe se refieren a muestras suministradas por el solicitante.
Los resultados o conclusiones no podrán ser reproducidos parcialmente sin la autorización por escrito de la Oficina de Asesoramientos

Expedido en Montevideo, el 15 de julio de 2025

INFORME DE ASESORAMIENTO

Nº de Asesoramiento: 2506/53 A

Solicitante: PIQUE ROTO

Procedimiento administrativo verificado
por Oficina de Asesoramientos


por LEOPOLDO NEGRÓN



Informe analítico de una muestra de aceite de oliva.

Muestra: Aceite de oliva: Olio Pendolino

Cliente: PIQUE ROTO

Presentación: Botella vidrio verde 250mL / 1unidad

Fecha de cata: 10 de julio de 2025

Método empleado:

- Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 11, 2024.

Resultados

Atributos positivos	Intensidad ⁽¹⁾	CVR ⁽²⁾ (%)	DTS ⁽³⁾ (%)
Frutado	4.6	7.3	0.3
Amargo	4.3	3.0	0.1
Picante	4.9	8.4	0.4
Verde hoja/hierba	4.1	9.4	0.4
Higuera	0.0	-	0.0
Tomate	3.2	16.9	0.4
Manzana	0.0	-	0.0
Banana	2.1	11.6	0.4
Almendra/fruto seco	3.2	9.6	0.3
Otros	2.5	8.5	0.3
Dulce	1.1	16.7	0.4
Astringente	1.7	10.2	0.4

⁽¹⁾ Mediana de las observaciones

⁽²⁾ Coeficiente de variación robusta

⁽³⁾ 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	0.0	-	0.0
húmeda			
Rancio	0.0	-	0.0
Otros defectos ⁽³⁾	0.0	-	0.0

⁽⁴⁾ Sólo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores

Categoría comercial: VIRGEN EXTRA



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 de tipo verde-maduro. El atributo amargo aparece desde el inicio en intensidad medio, mientras que el picante lo hace de atrás evolucionando en el tiempo y presentando larga persistencia, también en intensidad media.

Los aromas secundarios son identificables en la etapa de nariz y boca, recordando el verde a hoja, hierba y pasto recién cortado acompañado de notas de planta de tomate y fruto maduro, pimienta verde, las notas maduras recuerdan a banana (fruto maduro) y melaza.

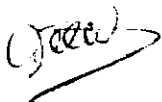
En boca aparece cierta sensación de suavidad aportada por los frutos secos.

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

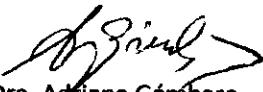
En resumen: aceite de categoría "virgen extra" envasable, destacando su frutado, equilibrio, complejidad de aromas y sabores y armonía.



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



Informe analítico de una muestra de aceite de oliva.

Muestra: *Aceite de oliva: Olivo Taggiasca*

Cliente: PIQUE ROTO

Presentación: Botella vidrio verde 250mL / 1unidad

Fecha de cata: 10 de julio de 2025

Método empleado:

- Cata de certificación según normativa COI / T.20/Doc. Nº 15/Rev. 11, 2024.

Resultados

Atributos positivos	Intensidad ⁽¹⁾	CVR ⁽²⁾ (%)	DTS ⁽³⁾ (%)
Frutado	4.3	5.4	0.2
Amargo	4.2	7.3	0.3
Picante	4.4	8.8	0.4
Verde hoja/hierba	3.2	10.4	0.3
Higuera	0.0	-	0.0
Tomate	3.2	13.6	0.4
Manzana	0.0	-	0.0
Banana	4.0	7.6	0.3
Almendra/fruto seco	2.9	13.3	0.4
Otros	3.0	10.0	0.4
Dulce	2.3	16.7	0.3
Astringente	1.5	15.4	0.2

⁽¹⁾ Mediana de las observaciones

⁽²⁾ Coeficiente de variación robusta

⁽³⁾ 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 ⁽³⁾	0.0	-	0.0

⁽⁴⁾ Sólo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores

Categoría comercial: *VIRGEN EXTRA*



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 de tipo verde-maduro con notas marcadas maduras en nariz y verdes en boca. El atributo amargo aparece desde el inicio en intensidad media, el picante es tardío y evoluciona, presentando larga persistencia en el tiempo, en intensidad media.

Los aromas secundarios son identificables en la etapa de nariz y boca, recordando el verde a hierba, rúcula, acompañado de notas de planta de tomate y cáscara de banana verde, las notas maduras recuerdan a banana (fruto maduro), fruto de tomate seco y vainilla.

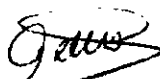
En boca aparece un leve dulzor que se percibe como melaza dejando una sensación final de suavidad que recuerda a fruto seco.

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

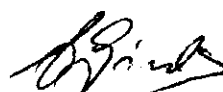
En resumen: aceite de categoría "virgen extra" envasable, destacando su frutado, equilibrio, complejidad y armonía de aromas y sabores.



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