



Consorzio Olivicolo Italiano

Comitato di assaggio professionale degli oli vergini d'oliva

Valutazione organolettica degli oli di oliva vergini (Reg CE 640/08).
COI/T.20/Dc. No 15/Rev. Unaprol

Rapporto di prova - Panel test

Punto di prelievo: **2369 - Frantoio Oleario Marsicani Nicolangelo - Morigerati (SA) Via Santa Sofia, 15**

Silos/cisterna: 003

Data prelievo: 28/11/2011

Categoria merceologica: Oli d'oliva e oli di sansa

Codice campione: 23692811

Tecnico prelevatore: Patrizio Forastiero

Accettazione Campione: 12/12/2011

Codice prova: **R56**

Data panel: **14/12/2011**

Esito: **Conforme**

Id Assaggiatore	Attributi positivi			Note varietali straniere	Morchia riscaldo	Attributi intollerabili				
	Fruttato	Amaro	Piccante			Muffa	Avvinato inacetito	Metallico	Rancido	Altro
Mediana	4,4	4,45	4,3	0	0	0	0	0	0	0

Il Presidente
(Massimo Gargano)

Il Capo Panel
(Giulio Scatolini)

Roma, 19/12/2011



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia
Reg. (CE) 867/08