



UN FILO D'OLIO

14 / 21 / 28 MARZO 2014

Serate di Formazione sull'Olio Extravergine di Oliva
e la coltura dell'olivo nel Territorio Euganeo

Attestato di partecipazione conferito a

COPPO ENRICO

Orietta Pavan

Giancarlo Torresin

Devis Zanaica

Cinto Euganeo, 28 Marzo 2014



ASSOCIAZIONE OLIVICOLTORI EUGANEI

VI edizione del concorso

"Olio del Pestrin"



Diploma di partecipazione assegnato a:

Coppo Enrico

Ha concorso con

Olio Extra Vergine di oliva di prima qualità

"Castello di Lispida" Monselice (PD) - 12 settembre 2014

Con il contributo di:

Camera di Commercio di Padova
Ente Parco Colli

Con il patrocinio di:

Consiglio della Regione Veneto
Comune di Monselice
AIPO Verona
GAL Patavino
GAL Bassa Padovana
Coldiretti
C.I.A.
Confagricoltura
Confcommercio
Confesercenti



FESTIVAL DELL' EXTRAVERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGANEI

Presidente Associazione Olivicoltori
Carlo Foccoli



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

AiPO

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente: OIO DEL PESTRIN 2014

Data: 23/07/2014 12:26:43

Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*

Descrizione / Etichetta: P14031

Descrizione Sigillo: tappo a vite

Quantità Campione: 250 ml

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

Parametro	Risultato	Unità di Misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.25	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	7.17	meq O2/kg	0.00	20.00
K232	1.76	U.A.	0.00	2.50
K270	0.12	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.36	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.22	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.10	%	0.00	0.00
AcStearico	2.10	%	0.50	5.00
AcOleico	74.24	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.29	%	3.50	21.00
AcArachico	0.37	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.76	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.33	%	0.00	0.40
Polifenoli	335.57	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	1.49	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	5.23	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	40.31	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	26.43	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	38.02	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	14.79	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	4.27	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	273.64	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	250.84	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	18.47	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	2.45	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	6.93	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Metil Etilici	12.15	mg/Kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITA' in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

OIO DEL PESTRIN 2014

SCHEDA DI VALUTAZIONE GLOBALE

Verona li, 25/08/2014

Azienda: **P14031**

Fruttato leggero

Fruttato medio

Fruttato intenso

Fruttato

0

3

6

9

ATTRIBUTI POSITIVI

INTENSITA' DI PERCEZIONE*			VALORE
Fruttato	mature	X verde X	2,2
Amaro			1,8
Piccante			1,9
Verde foglia			1,5
Verde erba			1
Dolce			1,2
Fluidità			4,5
Mela			0
Noce			1,2
Carciofo			0
Mandorla			1,8
Erbe aromatiche			0
Ortaggi			0
Altra frutta (e) frutta (e) matura			1,8

Armonia (da 0 a 10)	6
Complessità (da 0 a 10)	5
Persistenza (da 0 a 10)	7

ATTRIBUTI NEGATIVI

INTENSITA' DI PERCEZIONE*		VALORE
Riscaldamento/morchia		0
Muffa/umidità/terra		0
Avvinato/innacetito/acido/agro		0
Olive Gelate (legno umido)		0
Rancido		0
Ossidato		0
Grossolano		0
Altro		0
Altro		0

* Legenda:

Fruttato "leggero" mediana < 3

Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6

Fruttato "intenso" mediana > 6

Equilibrato = mediana amaro e/o piccante < 2 punti al fruttato

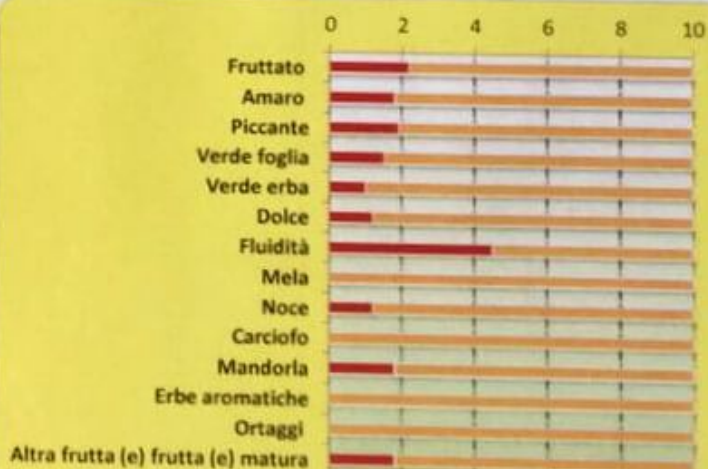
Squilibrato = mediana amaro e/o piccante > 2 punti al fruttato

Dolce = mediana amaro e piccante < 2 punti

L'attributo fruttato può essere verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

VALUTAZIONE GLOBALE

90/100



Il profilo sensoriale dell'olio analizzato in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce unicamente al campione trasmesso. In considerazione del fatto che i caratteri sensoriali sono soggetti a modifiche nel tempo, le valutazioni riscontrate sono riferite alla data del concorso. La scheda di valutazione neppure non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale.

L'A.I.P.O. declina ogni e qualsivoglia responsabilità se la scheda in tutto o in parte è utilizzata dal produttore a fini pubblicitari e/o commerciali.

La presente scheda di valutazione globale può essere riprodotta liberamente dal richiedente solo nella sua totalità.

Il Responsabile A.I.P.O.

A.I.P.O.

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045 8676260 - Fax 045 8034488 - Part. IVA 02593000235 - C.F. 01367940234
info@aipo-verona.it - www.aipo-verona.it

