



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Az. Agr. Coppo Enrico
Via Monte Calbarina, 1
35032 Arquà Petrarca PD

PREMIO "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGANEI" 25ª EDIZIONE - ANNO 2022

SCHEDA DI VALUTAZIONE GLOBALE

Verona li, 29/03/2023

Azienda: **E2531**



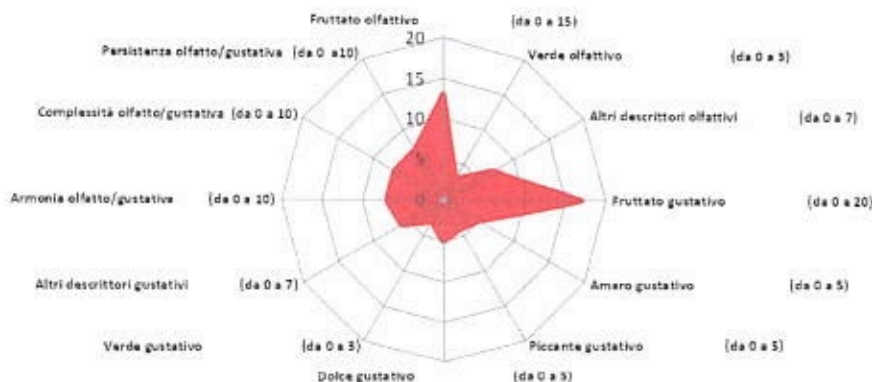
ATTRIBUTI POSITIVI		
INTENSITA' DI PERCEZIONE		VALORE
Fruttato olfattivo	(da 0 a 15)	13
Verde olfattivo	(da 0 a 3)	3
Altri descrittori olfattivi	(da 0 a 7)	7
Fruttato gustativo	(da 0 a 20)	17
Amaro gustativo	(da 0 a 5)	5
Piccante gustativo	(da 0 a 5)	4
Dolce gustativo	(da 0 a 5)	5
Verde gustativo	(da 0 a 3)	3
Altri descrittori gustativi	(da 0 a 7)	6
Armonia olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	7
Complessità olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	7
Persistenza olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	7

ATTRIBUTI NEGATIVI	
INTENSITA' DI PERCEZIONE	VALORE
Riscaldamento/morchia	0
Muffa/umidità/terra	0
Avvinato/innaceto/acido/agro	0
Olive Gelate (legno umido)	0
Rancido	0
Altri attributi negativi*	0
Altri attributi negativi*	0
Altri attributi negativi*	0
Altri attributi negativi*	0

(*) Altri attributi negativi: metallico, fieno secco, verme, grossolano, salamoia, cotto o stracotto, acqua di vegetazione, sparto, cetriolo, lubrificante

VALUTAZIONE GLOBALE

84



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 respilogativa 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 Presidente della Giuria



A.I.P.O. Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045 8678260 - Fax 045 8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipo-verona.it - www.aipo-verona.it

Informazioni del campione

Prodotto	STANDARD
Data	28-03-2023
Rapporto di prova n°	23061
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA
4- Descrizione / Etichetta	E 2531
5- Descrizione sigillo	TAPPO A VITE
6- Quantità campione	0,100 LT
1- Committente	PREMIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGAN

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.31 %		0.8
Perossidi	12.92 meq/kg		20
K232	1.91 Absorbance Units		2.5
K270	0.14 Absorbance Units		0.22
DeltaK	0.001		0.01
Ac. Miristico	0.01 %		0.05
Ac. Palmitico	12.59 %	7.5	20
Ac. Palmitoleico	0.99 %	0.3	3.5
Ac. Eptadecanoico	0.00 %		
Ac. Eptadecenoico	0.00 %		0.3
Ac. Stearico	2.44 %	0.5	5
Ac. Oleico	73.33 %	55	83
Ac. Linoleico	9.04 %	3.5	21
Ac. Arachico	0.37 %		0.6
Ac. Linolenico	0.85 %		1
Ac. Eicosenoico	0.27 %		0.4
Ac. Beenico	0.14 %		0.2
Ac. Lignocerico	0.06 %		0.2
Isomeri Trans Oleici	0.04 %		

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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

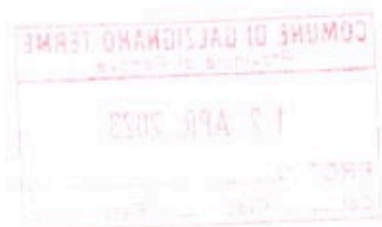
Unità di misura:

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

Esteri Etilici	5.35 mg/kg
Esteri Metilici	8.15 mg/kg
PolifenoliTOT	265.52 mg/kg
TocoferoliTOT	379.48 mg/kg
IdrossiTirosolo	14.99 mg/kg
Tirosolo	3.33 mg/kg
Lignani	51.27 mg/kg
AgliconeOleuropeina	15.14 mg/kg
AgliconeLigostroside	0.00 mg/kg
Alfatocoferolo	615.87 mg/kg
BetaGamaTocoferolo	52.25 mg/kg



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 NIRS DS2500Liquid sn 91885715.

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



Compagnia Assicurativa con il contributo della Camera di Commercio e dell'Italia
REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.l.

II annualità 2022