



Informazioni del campione

Prodotto	STANDARD	COPPO ENRICO ARQUA' PETRARCA (PD)
Data	12-03-2025	
Rapporto di prova n°	27560	
2- Categoria merceologica	OLIO DI OLIVA	
3- Prodotto dichiarato	OLIO E. V. DI OLIVA	
4- Descrizione / Etichetta	E 2741	
5- Descrizione sigillo	TAPPO IN PLASTICA	
6- Quantità campione	0,250 LT	
1- Committente	PREMIO OLIO EUGANEO	

Parametro	Risultato/Unità di misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.27 %		0.8
Perossidi	10.07 meq/kg		20
K232	1.88 Absorbance Units		2.5
K270	0.08 Absorbance Units		0.22
DeltaK	0.000		0.01
Ac. Miristico	0.01 %		0.05
Ac. Palmitico	14.48 %	7.5	20
Ac. Palmitoleico	1.39 %	0.3	3.5
Ac. Eptadecanoico	0.07 %		
Ac. Eptadecenoico	0.16 %		0.3
Ac. Stearico	2.07 %	0.5	5
Ac. Oleico	73.85 %	55	83
Ac. Linoleico	7.84 %	3.5	21
Ac. Arachico	0.36 %		0.6
Ac. Linolenico	0.75 %		1
Ac. Eicosenoico	0.28 %		0.4
Ac. Beenico	0.12 %		0.2
Ac. Lignocerico	0.04 %		0.2
Isomeri Trans Oleici	0.01 %		

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 D62500Liquid an 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-DELTA K analisi spettrofotometrica.

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



L'etichetta deve riportare il contributo della Unione Europea e dell'Italia
REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.

II annualità 2022

Il responsabile delle prove

Esteri Etilici	0.00 mg/kg
Esteri Metilici	2.16 mg/kg
PolidenoliTOT	418.19 mg/kg
TocoferoliTOT	315.99 mg/kg
IdrossiTirolo	16.13 mg/kg
Tirolo	4.53 mg/kg
Lignani	64.74 mg/kg
AgliconeOleuropeina	58.66 mg/kg
AgliconeLigostroside	0.00 mg/kg
Alfatocoferolo	639.01 mg/kg
BetaGamaTocoferolo	58.49 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 an 91885715.

Unità di misura:

ACIDITÀ 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



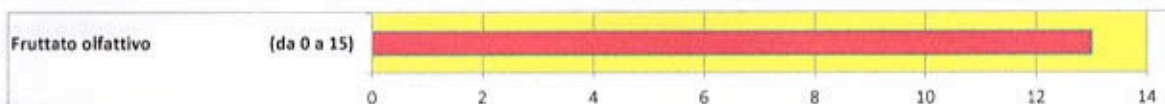
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

PREMIO "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGANEI" 27ª EDIZIONE - ANNO 2024

SCHEDA DI VALUTAZIONE GLOBALE

Verona li, 10/03/2025

Azienda: E 2741

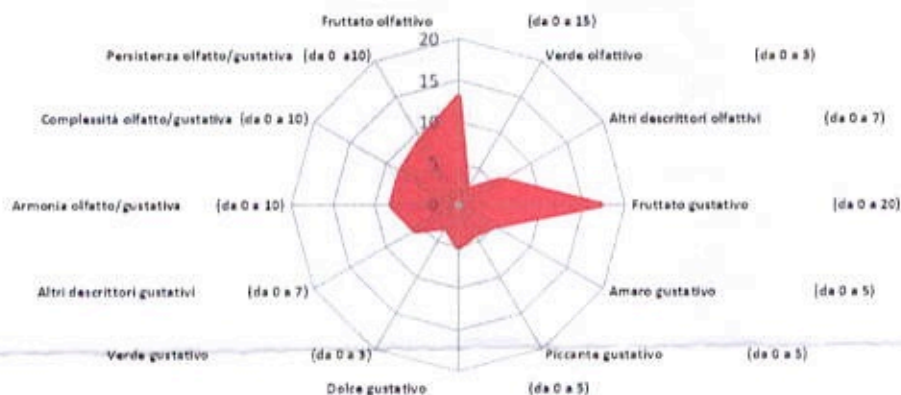


ATTRIBUTI POSITIVI		
INTENSITA' DI PERCEZIONE		VALORE
Fruttato olfattivo	(da 0 a 15)	13
Verde olfattivo	(da 0 a 3)	2
Altri descrittori olfattivi	(da 0 a 7)	6
Fruttato gustativo	(da 0 a 20)	17
Amaro gustativo	(da 0 a 5)	5
Piccante gustativo	(da 0 a 5)	4
Dolce gustativo	(da 0 a 5)	5
Verde gustativo	(da 0 a 3)	3
Altri descrittori gustativi	(da 0 a 7)	6
Armonia olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	8
Complessità olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	8
Persistenza olfatto/gustativa	(da 0 a 10)	9

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 86



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 riepilogativa non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale.

L'AIPO 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



AIPO 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@aipoverona.it - www.aipoverona.it