



# Associazione Professionale Internazionale Assaggiatori Olio di Oliva "OLEUM"

Sede legale: Castel San Lorenzo (SA) via Mojale snc

Sala Panel c/o Centro Sociale S. Biagio frazione Sicili di Morigerati (SA)

Comitato di assaggio riconosciuto con D.D. MASAF prot. n. 620666 del 09/11/2023

## CERTIFICATO TERMINOLOGIA FACOLTATIVA AI FINI DELL'ETICHETTATURA

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura prevista dall'allegato XII relativo alla classificazione degli oli di oliva vergini ed extravergini degli oli di oliva del Regolamento CE n. 1348/2013, paragrafo 3,4. Su richiesta, il Capo Panel può certificare che gli oli valutati soddisfano le definizioni e gli intervalli corrispondenti alle espressioni e agli aggettivi seguenti in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi.

Committente	AZIENDA NICOLANGELO MARSICANI			Numero Certificato
Data di accettazione	10/12/23	Data della prova di assaggio	19/12/23	
Imballo	Bottiglia di vetro	LOTTO	ALTER EGO	2023001
Campionamento	Effettuato dal cliente	Codice campione	AA001	
Attributo	Parametri di classificazione secondo la normativa COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10			Risultato Mediana
FRUTTATO	"Fruttato leggero" se la mediana dell'attributo è inferiore a 3	(Me<3)		6,3
	"Fruttato medio" se la mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6	(3<Me≤6)		
	"Fruttato intenso" se la mediana dell'attributo è superiore a 6	(Me>6)		
AMARO	"Amaro leggero" se la mediana dell'attributo è inferiore a 3	(Me<3)		5,3
	"Amaro medio" se la mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6	(3<Me≤6)		
	"Amaro intenso" se la mediana dell'attributo è superiore a 6	(Me>6)		
PICCANTE	"Piccante leggero" se la mediana dell'attributo è inferiore a 3	Me<3		5,5
	"Piccante medio" se la mediana dell'attributo è compresa fra 3 e 6	(3<Me≤6)		
	"Piccante intenso" se la mediana dell'attributo è superiore a 6	(Me>6)		
EQUILIBRATO	"Equilibrato" se la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante non è superiore di 2 punti a quello dell'attributo fruttato			
DOLCE	"Dolce" se la mediana dell'attributo amaro è inferiore o uguale a 2 e la mediana dell'attributo piccante è inferiore o uguale a 2 (MA≤2-MP≤2)			

### Valori

Fruttato: 6,3 - Amaro: 5,3 - Piccante: 5,5 - Complessità: 5,8 - Armonia: 5,9

Aromi:  
Erbe Aromatiche: 5,2  
Erbaceo: 5,6  
Foglia di Pomodoro: 4,2



### VALORI

FRUTTATO	6,3
AMARO	5,3
PICCANTE	5,5
COMPLESSITA	5,8
ARMONIA	5,9
ERBE AROMATICHE	5,2
ERBACEO	5,6
FOGLIA DI POMODORO	4,2

### RISULTATO DELLA PROVA

Il campione esaminato, ai sensi del Reg Ce 2568/91 e s.m.i., appartiene alla categoria merceologica:  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

ESITO CONCLUSIVO, TERMINOLOGIA FACOLTATIVA INDICABILE IN ETICHETTA			
ATTRIBUTO	MEDIANA	INDICABILE	DICITURE AMMESSE
FRUTTATO	6,3	SI	FRUTTATO INTENSO
AMARO	5,3	SI	AMARO MEDIO
PICCANTE	5,5	SI	PICCANTE MEDIO
EQUILIBRATO		SI	EQUILIBRATO
DOLCE		NO	

Il Capo Panel  
Dott. Agr. Vittorio de Rosa