



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Spett.le Az. agr. Terre di Vallevona
Contrada Vallevona, 5
71033 Casalnuovo Monterotaro (FG)
e-mail: info@terredivallevona.it

Oggetto: Invio Rapporto di prova organolettico **RP- 015/2025**

Il sottoscritto **Giorgio Sorcinelli**, in qualità di Responsabile/Capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., eseguita la **valutazione organolettica - panel test** del campione in oggetto, ai sensi delle norme relative alla: "**Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini**": Reg. to (CEE) n. 2568/1991, All. XII e s.m. e i. e norma COI T.20/Doc. n. 15/Rev.10.,

CERTIFICA

che il Campione valutato, denominato: **Frento** (Monocultivar Peranzana) Lotto. N. 4HFP24 Cod. di accettazione **2025/061** è stato classificato appartenente alla categoria **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**.

Si dichiara inoltre che il presente Rapporto di Prova è riferito esclusivamente al Campione valutato e che le sue caratteristiche organolettiche sono tali alla data del presente esame, ricordando che le stesse sono soggette ad inevitabili modificazioni nel tempo. Quanto sopra, visti gli oneri del produttore per l'osservanza delle norme in materia di condizionamento e commercializzazione.

Si inviano:

- 1) **Allegato A** - Certificato di analisi/Rapporto di prova n.: **RP-015/2025** del **05/03/2025**.
- 2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 25/03/2025

Firmato

Il Responsabile/Capo panel
Giorgio Sorcinelli

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede Legale: c/o I.I.S. "A.Cecchi" - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Sede Operativa: c/o C.O.D.M.A. via Campanella, 1 – 61032 Fano (Pu)

Comitato di Assaggio Professionale – Sala di Assaggio

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Capo panel Giorgio Sorcinelli – V. Capo panel Lorenzo Cerretani

Sito web: www.olea.info e-mail: segreteria@olea.info – Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3470176041



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

REG. (CEE) 2568/1991 - All. XII e s.m. e i

RAPPORTO DI PROVA N. RP- 015/2025 del 05/03/2025

Committente: Az. agr. Terre di Vallevona	Città: Casalnuovo Monterotaro	Prov.: FG
Prelevatore: Committente Data prelievo: _____	Data consegna: 09/02/2025	Cod. accett.: 2025/061
Descrizione Campione: Olio di oliva vergine	Etichetta: Frento (Monocultivar Peranzana)	Lotto: 4HFP24 Litri: 317
Data inizio prova: 05/03/2025	Data fine prova: 05/03/2025	
Prove richieste: 1) Classificazione merceologica X 2) Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura X 3) Scheda sensoriale X		

In seguito all'esame organolettico di panel test eseguito ai sensi delle procedure e delle norme UE, nazionali e C.O.I., vigenti (*),
SI CERTIFICA che il Campione è stato classificato come segue:

Classificazione merceologica: = OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Attributo	Mediana	Annotazione (se > a 5.0)
Mediana Fruttato	5,0	-----
Mediana Amaro	4,7	-----
Mediana Piccante	5,2	> a 5.0
Mediana Difetti	0,0	-----

(*) Dati elaborati con il programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Attributi positivi	Certificazione intensità di percezione (fruttato, amaro e piccante)	Certificazione definizioni (fruttato verde o maturo, olio equilibrato e olio dolce)
Fruttato	medio	fruttato verde medio
Amaro	medio	amaro medio
Piccante	medio	piccante medio
Olio equilibrato	-----	olio equilibrato
Olio dolce	-----	-----

(**) Terminologia ai sensi del Reg. UE 1604/2019, All. IV, in funzione dell'intensità e percezione degli attributi.

La presente valutazione organolettica di panel test, è stata eseguita secondo le procedure e ai sensi delle seguenti norme UE, nazionali e C.O.I. vigenti:
"Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini": Reg. (CEE) 2568/1991 dell'11/07/1991 All. XII (GU CEE 1248 del 05/09/1991) e s.m. e i. e modificato con Regolamento di esecuzione (UE): Reg. (UE) 1604/2019 del 27/9/2019 All. IV (**), (GU UE L250 del 30/09/2019); Norma COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 (*); Decreto Mipaaf 18 giugno 2014.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO:

Valutazione olfattiva diretta e/o retronasale:

Olio fruttato medio, verde, con sentore di mandorla, carciofo e erba.

Valutazione gustativa -tattile:

Amaro medio, piccante medio. Olio equilibrato.

Si allega inoltre, per lo stesso campione, **Scheda sensoriale**, riepilogativa, elaborata con il metodo O.L.E.A.

Jesi (AN), lì 25/03/2025

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

NOTE: - (*) Programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 - (**) Reg. UE 1604/2019, All. IV;

- il prelievo e la consegna del campione sono a cura del committente;

- la valutazione sensoriale di cui al presente Rapporto di prova - All. A e/o alla Scheda sensoriale - All. B;

è relativa, esclusivamente, al campione valutato e alla data della prova;

- la Scheda sensoriale - All. B non è utilizzabile ai fini commerciali o pubblicitari;

- eventuali campioni di riserva degli oli valutati, sono conservati presso il laboratorio sensoriale per almeno 2 mesi, poi smaltiti.



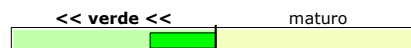
Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.
(Riconoscimento MiPAAF del 20 ottobre 2017)

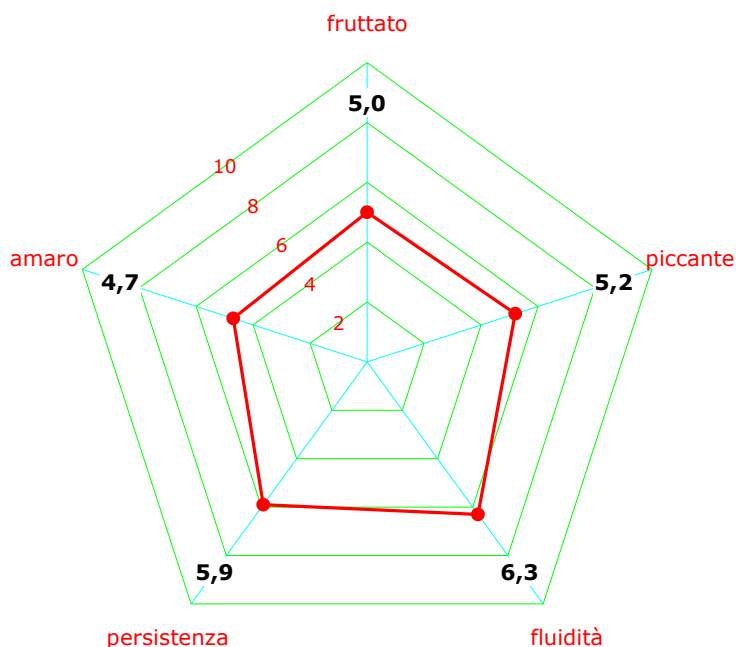
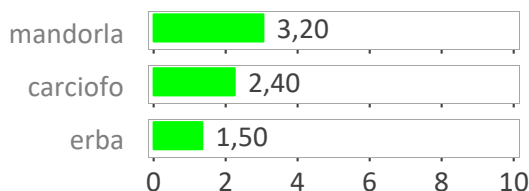
Profilo sensoriale

azienda Az. agr. Terre di Vallevona
città Casalnuovo Monterotaro
etichetta Frento
tipologia Monocultivar Peranzana

prov. FG



principali sentori gradevoli:



La presente scheda, descrittiva dei caratteri sensoriali dell'olio valutato a cura di questo Comitato di Assaggio O.L.E.A., è elaborata e fornita gratuitamente, a supporto e ad integrazione del rapporto di prova.

N.B.: I caratteri sensoriali e loro intensità sono riferiti al campione analizzato e, in considerazione che tali caratteri sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni sono riferite alla data dell'esame. Il suo utilizzo da parte del produttore, ai fini pubblicitari e sotto qualunque forma, è autorizzato da O.L.E.A. esclusivamente per il campione indicato nella presente scheda di valutazione e i relativi dati: nome dell'olio, quantità, n. partita e/o lotto e anno di produzione.

Jesi (AN), 05/03/2025

il Capo Panel
Giorgio Sorcinelli