

GRUPPO DEGUSTATORI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA- PANEL TEST DI GROSSETO
OPERANTE PRESSO LA SALA DI ASSAGGIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI GROSSETO

ATTESTATO

In data 2 MARZO 2012 si è proceduto alla degustazione di un campione di olio,
pervenutoci chiuso ermeticamente, senza sigillo di garanzia, in bottiglia di vetro scuro da
0.250 litri ; è stato reso anonimo ed apposto il codice di identificazione 6 \ P 5 . =

Il Panel-Test di Grosseto, secondo le metodologie previste dalla normativa del Regolamento
Comunitario 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni, ha effettuato l'Analisi
Organolettica e l'olio in esame è risultato appartenere alla classificazione merceologica di :

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Con le seguenti caratteristiche organolettiche:

| | |
|-----------|-------------------------|
| FRUTTATO: | VERDE - |
| INTENSO | - 6,45 di mediana |
| AMARO: | MEDIO - 4,90 di mediana |
| PICCANTE: | MEDIO - 5,25 di mediana |

**Note: Ottimo equilibrio – Marcate sensazioni in buona percezione di Erba e Carciofo
e Frutta Bianca – Lievi sentori di pomodoro, Mandorla e Pinolo:**

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO: Bottiglia scura dal contenuto di 0,500 litri – - priva di
etichetta e qualsiasi scritta – Accompagnata da un certificato nel quale si dichiara: Socio
confezionatore “La Poverina Toscana di Borselli Davide” C / DEP. FANCIULLI FRANCESCO.**

GROSSETO 2 Marzo 2012

**IL CAPO PANEL
Maria Valeria Cittadini**

