



Imperia, 23 dicembre 2022  
Protocollo ONA OO N. 264 / 1

## RAPPORTO DI PROVA: 91-2022

<b>NUMERO CAMPIONE:</b> 91 <b>DATA PANEL:</b> 23/12/2022 <b>IMBALLAGGIO:</b> bottiglia in vetro <b>QUANTITÀ:</b> 500 ml <b>LOTTO:</b> C14 S 50	<b>INDICAZIONI:</b> olio extra vergine di oliva <b>DATA DI SCADENZA:</b> 06.2024 <b>CAMPAGNA OLEARIA:</b> 2022/2023	<b>COMMITTENTE:</b> PAOLO CASSINI  <b>INDIRIZZO:</b> Via Roma, 62 18035 Isolabona (IM)
--	---	---

## VALUTAZIONE PANEL

DETERMINAZIONE	RISULTATO
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (PANEL TEST) REG. CE N. 640/2008 e successive modifiche	<i>EXTRA VERGINE</i>
MEDIANA DEL FRUTTATO	4.5
MEDIANA DEL DIFETTO	0.0
DENOMINAZIONE AI FINI DELL'ETICHETTATURA	<i>FRUTTATO MEDIO EQUILIBRATO</i>
MEDIANA DELL'AMARO	3.2
MEDIANA DEL PICCANTE	3.0

**NOTE:**

La valutazione organolettica è stata eseguita dal Comitato di Assaggio O.N.A.O.O. / Camera di Commercio RIVIERE DI LIGURIA Imperia La Spezia Savona – Sede operativa IMPERIA.  
Il risultato della valutazione organolettica si riferisce **SOLTANTO** al campione ricevuto.

Il Capo Panel  
Marcello Scoccia