

SCHEDA PER LA DEFINIZIONE
DEL PROFILO ORGANOLETTICO
DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

CODICE CAMPIONE: _____

PERCEZIONE DEI DIFETTI



| | |
|--------------------|-------|
| MORCHIA | _____ |
| MUFFA | _____ |
| AVVINATO INACETITO | _____ |
| ACIDO AGRO | _____ |
| GELATO | _____ |
| RANCIDO | _____ |
| Altro _____ | _____ |
| Altro _____ | _____ |

PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI



| | |
|----------------|-------|
| FRUTTATO _____ | _____ |
| AMARO | _____ |
| PICCANTE | _____ |
| VERDE _____ | _____ |
| FRUTTA _____ | _____ |
| MANDORLA | _____ |
| CARCIOFO | _____ |
| VEGETALE AMARO | _____ |
| POMODORO | _____ |
| ALTRO _____ | _____ |
| ALTRO _____ | _____ |

Firma dell'assaggiatore

Consorzio Provinciale Olivicoltori - Salerno

Via Vincenzo Dono, 18/C - interno 5, 2° piano - 84128

Tel: 089/724445 - Fax: 089/712598 | ulivicoltorisalerno@virgilio.it | www.cposalerno.it