

SCHEDA DI ASSAGGIO

Oli ticinesi 20.7.2021 Lamone

Nr. assaggio	Prodotto	Frantoio	Cultivar % (circa)	Analisi sensoriale (attributi negativi)	Analisi sensoriale (attributi positivi)	Classificazione	Attributi positivi (per etichette)
				Intensità di percezione da 0 a 10	Intensità di percezione da 0 a 10		
1	Viva Gandria L'Or da Gandria	Sonvico	Blend	0	F = 4 A = 4 P = 2	Olio extra vergine d'oliva	Medio Fruttato
2	Olio Sandomenico Città di Lugano	Bellano	Blend	0	F = 4 A = 3.5 P = 3.5	Olio extra vergine d'oliva	Medio Fruttato verde Equilibrato
3	Az. Agraria Cantonale Mezzana	Sonvico	Blend	1 Rancido	F = 2.5 A = 2 P = 2	Olio d'oliva vergine	Leggero
4	Benzoni Alessandro Morbio Sup.	Sonvico	Blend (Frantoio, Leccino, Bianchera)	0	F = 1 A = 4 P = 2	Olio extra vergine d'oliva	Leggero
5	Fabbri Giancarlo Monte Dato	Sonvico	Blend (tratt. Caolino)	2	F = 2 A = - P = -	Olio d'oliva vergine	
6	Amici dell'olivo Raccolta 2020	Sonvico	Blend	0	F = 2 A = 1 P = 2	Olio extra vergine d'oliva	Leggero

Elenco Attributi negativi	
<p>Riscaldo/Morchia Flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito un forte sviluppo della fermentazione anaerobica, o flavor dell'olio rimasto in contatto con fanghi di decantazione in serbatoi o vasche, che abbiano anch'essi subito processi di fermentazione anaerobica.</p>	<p>Rancido Flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.</p>
<p>Muffa-umidità-terra Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni o dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.</p>	<p>Olive gelate (legno umido) Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.</p>
<p>Avvinato-inacetito-acido-agro Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.</p>	<p>Altri attributi negativi: Cotto o straccotto, Fieno-legno, Grossolano, Lubrificanti, Acqua di vegetazione, Salmoia, Metallico, Sparto, Verme, Cetriolo</p>

Fonte: REGOLAMENTO (CEE) N. 2568/91 DELLA COMMISSIONE, versione del 04.12.2016, consolidata
 Allegato XII. Metodo del Consiglio Oleico Internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini

pm/12.7.21