

Nr. assaggio	Analisi sensoriale (Attributi negativi, vedi retro)  Intensità di percezione da 0 a 10	Analisi sensoriale (Attributi positivi, vedi retro) F = fruttato (olfatto e/o retronasale) A = amaro (sapore, lingua) P = piccante (tattile, palato e gola)  Intensità di percezione da 0 a 10			Classificazione	Attributi positivi (per etichette) Leggero (<3) Medio (>3, <6) Intenso (>6)  Fruttato (senza predominanza verde/maturo) Fruttato verde Fruttato maturo  Equilibrato (differenza Amaro-Piccante max 2 punti) Olio dolce (Amaro e Piccante inferiore a valore 2)
		Sentori: vedi retro	valori fra 0 e 5	Persistenza Armonia		
1	Difetti 0	F= 4 A= 2 P= 2-3	Sentori Erba, carciofo, banana, mandorla	Persistenza 4  Armonia 5	OEV	Fruttato leggero – medio, maturo Equilibrato
2	Difetti 0	F= 4 A= 3 P= 3	Sentori Erba, tarassaco	Persistenza 5  Armonia 5.5	OEV	Fruttato leggero – medio, maturo Equilibrato
3	Difetti 0	F= 3 A= 2 P= 2	Sentori Noce	Persistenza 4  Armonia 5	OEV	Fruttato leggero, maturo Equilibrato Olio dolce
4	Difetti 3.5 morchia	F= A= P=	Sentori	Persistenza  Armonia	Olio non EV, classificato Olio d'oliva vergine (OV)	
5	Difetti 0	F= 5 A= 3 P= 3	Sentori Erba fresca	Persistenza 5  Armonia 6	OEV	Fruttato medio, verde Molto equilibrato
6	Difetti 0	F= 5 A= 4 P= 4	Sentori Erba, mandorla	Persistenza 5  Armonia 6	OEV	Fruttato medio, maturo Molto equilibrato

**VOCABOLARIO SPECIFICO**

**Flavor** Complesso delle percezioni degli stimoli olfatto-gustativi, tattili e chinestetici che permette identificare un alimento e stabilire un criterio, a distinti livelli, favorevole o sfavorevole.

<b>Attributi negativi (principali)</b>	<b>Altri attributi negativi</b>																				
<b>Riscaldo/Morchia</b> 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.	<b>Cotto o stracotto</b> Flavor caratteristico dell'olio dovuto a eccessivo e/o prolungato riscaldamento, che si verifica in particolare durante la termo-gramolatura, se realizzata in condizioni termiche inadeguate.																				
<b>Muffa-umidità-terra</b> 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.	<b>Fieno – Legno</b> Flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.																				
<b>Avvinato-inacetito-acido-agro</b> 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.	<b>Grossolano</b> Sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.																				
<b>Rancido</b> Flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.	<b>Lubrificanti</b> Flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.																				
<b>Olive gelate (legno umido)</b> Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.	<b>Acqua di vegetazione</b> Flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.																				
	<b>Salamoia</b> Flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.																				
	<b>Metallico</b> Flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di frangitura, gramolatura, pressione o stoccaggio.																				
	<b>Sparto</b> Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli di sparto nuovi. Può presentare caratteristiche diverse a seconda dello sparto utilizzato per costruire i fiscoli (sparto verde o secco).																				
	<b>Verme</b> Flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo ( <i>Bactrocera oleae</i> ).																				
	<b>Cetriolo</b> Flavor dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, e che viene attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Sentori</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Erba tagliata, fresca</i></td> <td><i>Pomodoro (verde, maturo)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Foglia verde (olive, fichi...)</i></td> <td><i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i></td> <td><i>Carciofo (verde, cotto)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i></td> <td><i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Mela (verde, matura)</i></td> <td><i>Te (nero)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Banana (verde, matura)</i></td> <td><i>Fiori (floreale)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Limone, agrume</i></td> <td><i>Miele</i></td> </tr> <tr> <td><i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i></td> <td><i>Spezie (vaniglia, cannella)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Bacca (ribes, fragola)</i></td> <td><i>Altro (da specificare)</i></td> </tr> </tbody> </table>	<b>Sentori</b>		<i>Erba tagliata, fresca</i>	<i>Pomodoro (verde, maturo)</i>	<i>Foglia verde (olive, fichi...)</i>	<i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i>	<i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i>	<i>Carciofo (verde, cotto)</i>	<i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i>	<i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i>	<i>Mela (verde, matura)</i>	<i>Te (nero)</i>	<i>Banana (verde, matura)</i>	<i>Fiori (floreale)</i>	<i>Limone, agrume</i>	<i>Miele</i>	<i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i>	<i>Spezie (vaniglia, cannella)</i>	<i>Bacca (ribes, fragola)</i>	<i>Altro (da specificare)</i>	
<b>Sentori</b>																					
<i>Erba tagliata, fresca</i>	<i>Pomodoro (verde, maturo)</i>																				
<i>Foglia verde (olive, fichi...)</i>	<i>Erba aromatica (timo, origano, rosmarino)</i>																				
<i>Foglia d'insalata (lattuga, indivia, rucola)</i>	<i>Carciofo (verde, cotto)</i>																				
<i>Noce e mandorla (matura, acerba)</i>	<i>Altre verdure (cavolo, bietola, fagiolo)</i>																				
<i>Mela (verde, matura)</i>	<i>Te (nero)</i>																				
<i>Banana (verde, matura)</i>	<i>Fiori (floreale)</i>																				
<i>Limone, agrume</i>	<i>Miele</i>																				
<i>Frutto tropicale (ananas, fico, melone)</i>	<i>Spezie (vaniglia, cannella)</i>																				
<i>Bacca (ribes, fragola)</i>	<i>Altro (da specificare)</i>																				

**Attributi positivi**

**Fruttato** Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

**Amaro** Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille calciformi che formano la V linguale.

**Piccante** Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola.

Fonti: a) Regolamento UE 2022/2115 del 29.7.2022

b) Documento Comitato Oleicolo Internazionale COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 del 2018

c) **Sentori, persistenza e armonia: Schweizer Olivenöl Panel (SOP) Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften / ZHAW Wädenswil**