

Nr. Assaggio	Analisi sensoriale <b>(Attributi negativi, vedi retro)</b>	Analisi sensoriale <b>(Attributi positivi, vedi retro)</b> F = fruttato (olfatto e/o retronasale) A = amaro (sapore, lingua) P = piccante (tattile, palato e gola)			Classificazione	Attributi positivi (per etichette)
Produttore	<b>Frantoio</b>  <b>Intensità di percezione da 0 a 10</b>	<b>Intensità di percezione da 0 a 10</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Olio extra vergine d'oliva Difetti = 0 Fruttato &gt;0</li> <li>Olio d'oliva vergine Difetti &gt;0, ≤3.5 Fruttato &gt;0</li> <li>Olio d'oliva vergine lampante Difetti &gt;3.5 Oppure Difetti ≤3.5 e Fruttato = 0</li> </ul>	<b>Leggero (&lt;3)</b> <b>Medio (&gt;3, &lt;6)</b> <b>Intenso (&gt;6)</b>  <b>Fruttato</b> (senza predominanza verde/maturo) <b>Fruttato verde</b> <b>Fruttato maturo</b>  <b>Equilibrato</b> (differenza Amaro-Piccante max 2 punti) <b>Olio dolce</b> (Amaro e Piccante inferiore a valore 2)
		<b>Sentori: vedi retro</b>	<b>valori fra 0 e 5</b>	<b>Persistenza</b> <b>Armonia</b>	<b>valori fra 0-5-10</b> <b>valori fra 0-5-10</b>	
1 AAO racc. coll. Frantoio ATENA	Difetti 0	F= 3 A= 3 P= 2.5	Sentori Erba fresca	Persistenza 5  Armonia 5.5	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato leggero, equilibrato
2 Ennio Bianchi Frantoio Bianchi	Difetti (?)	F= 4 A= 3 P= 4	Sentori Carciofo	Persistenza 5.5  Armonia 4.5	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato medio Nota: non conservare a lungo poiché non filtrato
3 Angelo Delea Frantoio Delea	Difetti Riscaldo e rancido 2	F= - A= - P= -	Sentori -	Persistenza -  Armonia -	Olio d'oliva vergine	Nota: avendo constatato un difetto, nessun ulteriore commento.
4 Az. Mezzana Frantoio ATENA	Difetti 0	F= 3 A= 3 P= 3	Sentori Verde	Persistenza 6  Armonia 6	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato leggero, equilibrato
5 Or giald Gandria Frantoio Bianchi	Difetti 0	F= 4 A= 4 P= 4.5	Sentori Mandorla	Persistenza 6  Armonia 5	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato medio, equilibrato
6 G. e M. Oberti Frant. Lenno/CO	Difetti 0	F= 4.5 A= 2 P= 3.5	Sentori Carciofo, mandorla	Persistenza 6  Armonia 5	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato medio
7 Edo Latini Frant. Bellano/CO	Difetti 0	F= 3.5 A= 3 P= 3	Sentori Mandorla	Persistenza 5.5  Armonia 5.5	Olio extra vergine d'oliva	Fruttato leggero-medio, 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.

Attributi negativi (principali)	Altri attributi negativi
<b>Riscaldo/Morchia</b> Flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammurate 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 ammucchiati 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>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>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.	

## 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 inviate, percepito dalle papille caliciformi 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) <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/181/it>

b) [Regolamento di esecuzione - 2022/2105 - EN - EUR-Lex](#) e [Regolamento di esecuzione - 2022/2104 - EN - EUR-Lex](#)

c) <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2024/10/COI-T20-Doc.-15-REV-11-2024-IT.pdf>

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