Camera di Commercio di Foggia - Via Dante, 27 - 71100 FOGGIA
Gruppo Panel ACRREDITATO con decreto dirigenziale MIPAAF n. H-472 del 13/08/2007
Sede Operativa : sala panel del LACHIMER (Az. Speciale della C.C.I.A.A. Foggia)
Tel. 0881/721153 fax 0881/728245 Sito: www.lachimer.it - email: info@lachimer.it

Certificato di Panel Test nr. 02 del 11 gennaio 2013

Riferimenti normativi:	*(COI/T. 20/DOC. N. 15/Rev. 1, 20 nov. 1996 e s.m.; Reg. Cee n. 2568/91 All.to XII e Reg. Ce 796/2002- Reg. CE 640/08 Reg. CE nr. 182/2009)*
Numero campione:	35/LCM
Committente	
Sigillo	
Tank	
Lotto nr. e kg.	
Data prelievo	
Data e ora valutaz:	11.01.13 09,45
Altri riferimenti:	*Elenco presenze componenti del Comitato di Assaggio del 11.01.2013*
Tipologia Olio in etichetta:	Olio extra vergine di oliva a DOP DAUNO sottozona Basso Tavoliere
Procedura di campionamento:	campionato da Ente Certificatore attraverso Lachimer
Note	i campioni sono accettati dagli uffici del Lachimer e anonimizzati con riferimento al nr. campione

Nome Prova e Metodo analitico *Valutazione Organolettica All.to XII Reg. CE nr. 640/08*	Valori	C V R %	Valori Limite per Extra Vergine
Attributi Valutati			
Mediana del Fruttato (MF)	4,40	1,49	MF> 0
Mediana dell'Amaro (MA)	3,40	2,41	≥ 0
Mediana del Piccante (MP)	3,00	3,27	≥ 0
Mediana Difetto (MD)	0,00	0,00	MD= 0
Classificazione merceologica	"EXTRA"		

Panel Test effettuato secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2568/91 "All.to XII"
abrogato dal Reg. CEE nr. 796/02 e successive modifiche ed integrazioni
ed utilizzato perchè previsto dal Disciplinare di Produzione della D.O.P. DAUNO

Attributi Valutati		
Aspetto	*leggermente velato*	
Colore	*verde con riflessi gialli*	
Odore	*fruttato di oliva "medio e verde" caratterizzato da note aromatiche di mandorla verde fresca ed erbaceo floreali*	
Sapore	*sul dolce emergono decise note amaro e piccanti che non pregiudicano un buon giudizio di armonia ottima la percezione retrogustolfattiva della mandorla fresca e del verde vegetale e lieve pomodoro*	
Difetti	*nessuno*	*nessuno*
Punteggio	**8,00**	**≥ 6,5**

- GIUDIZIO - CONCLUSIONI -

In base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria:
olio di oliva extra vergine.
Il voto di Panel Test e le caratterisitiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva valutato, **sono altresì conformi**
a quanto indicato nell'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91e s.m. e a quanto indicato nel Disciplinare di Produzione
dell'olio extravergine di oliva a **"DOP DAUNO - sottozona Basso Tavoliere"**
La determinazione del punteggio di Panel Test avviene calcolando la media dei valori (voti) dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91e s.m.

Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: **olio extra vergine di oliva equilibrato**
con fruttato verde "medio", amaro "medio, piccante "medio".

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
- FOGGIA -
Gruppo Panel - Accreditato MIPAAF
DD. n. H-472 del 13/08/2007
Capo Panel - Massimo Ragno