



**FINOLIVA GLOBAL SERVICE**

*l'olio extra vergine italiano*

S.p.A.

LABORATORIO ANALISI E CONTROLLO QUALITÀ

Panel per la valutazione organolettica degli olii di oliva VERGINI  
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Italia Olivicola Consorzio Nazionale scarl  
presso  
Laboratorio Analisi e controllo qualità di Finoliva Global Service S.p.a.

Rapporto di Prova n° 6451

Bitonto, 12/11/2021

Campione consegnato da **OLMA**

Etichetta : Olio extra vergine di oliva ATTO IGP TOSCANO

Cist. S50 PANTINI ANNA Campagna 2021/2022

Lotto B2021S50

Pervenuto in questo laboratorio il 10/11/21

Esame organolettico (Panel Test)= Olio di oliva extra vergine

Mediana del fruttato (Mf) (nota maturo) = 3,1 CVr%=5,28 (Mf>0)

Mediana dell'amaro=4,1 CVr%=6,59

Mediana del piccante=3,7 CVr%=4,87

Mediana del difetto (Md)=0 (Md=0)

**GIUDIZIO:** in base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. 2568/91 e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria: olio di oliva extra vergine.

Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: olio extra vergine di oliva con fruttato maturo "medio", amaro "medio" e piccante "leggero".Equilibrato.

IL CAPO PANEL  
Leo Imperiale - Bitonto



**FINOLIVA GLOBAL SERVICE** S.p.A.

SFIDE LEGALE • Via Piave, 8 - 00187 Roma • Tel. 06 83797223  
UFFICI E STABILIMENTO • Via Torre d'Agera, 11 - 70032 Bitonto (BA)  
Tel. 080 3717527 - Fax 080 3744238  
C.F. e P. IVA 05790851009 • CAPITALE SOCIALE Euro 1.490.000,00 i.v.  
E-mail: leoimperiale@finoliva.com • www.cno.it

