



Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura e Foreste
Distretto Belice Carboj - U.O. n. 102
Sala d'assaggio di Sciacca

Prot. 4080/A

ATTESTAZIONE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLIO VERGINE OLIVA

Si attesta che il campione d'olio d'oliva dell'azienda *Bernardo Arcario di Caltabellotta (AG)*, pervenuto al nostro ufficio per mezzo della ditta medesima, in data 16/10/06 e in bottiglia scura di vetro del volume da 500 ml, è stato sottoposto ad analisi sensoriale nella sessione d'assaggio del 23/10/06 da cui è risultato, ai sensi dei Regg. n. 2568/91 e 796/02 e s.m., della categoria

VERGINE EXTRA



Altre osservazioni sul profilo organolettico

L'olio di oliva, della categoria merceologiche extra vergine, presenta percezioni sensoriali olfattive e retro-olfattive di fruttato di oliva fresca di medio-alta intensità, con percezioni di mandorla verde e carciofo. Al gusto dà sensazioni di nette di amaro e piccante. La fluidità è media. La persistenza prolungata.

Nota: la presente attestazione rilasciata su richiesta dell'interessato non ha valore di CERTIFICAZIONE D'ANALISI ORGANOLETTICA ai fini di legge, in quanto la commissione d'assaggio, pur essendo composta da assaggiatori esperti iscritti all'elenco regionale degli assaggiatori, non ha il necessario riconoscimento COI e l'accREDITAMENTO Ministeriale.

IL CAPO PANEL
(Leonardo Catagnano)