



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Edizione: 01  
Revisione: 01  
del 10/12/2024



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO Olio di Roma IGP

Denominazione di vendita prodotto	Tusculum Olio di Roma IGP
Linea	Villa Cavalletti
Prodotto da	Società Agricola Terre S.r.l., azienda agricola biologica certificata

### 1) Caratteristiche specifiche del prodotto

Giudizio Panel Test	Il campione in esame, analizzato in conformità al metodo di cui al documento COI/T.20/Doc. n.15, è risultato appartenere alla categoria degli olii di <b>oliva "extra vergine"</b> ai sensi dei Reg. nn.2104/UE/2022 e 2015/UE/2022. Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: <b>olio extra vergine di oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.</b>
Provenienza delle olive	Oliveto Storico di Villa Mondragone
Cultivar	Frantoio, moraiolo, carboncella
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Metà ottobre - Inizio Novembre
Modalità di raccolta	Brucatura a mano con abbacchiatore elettrico e ombrello manuale
Ciclo produttivo	Estrazione a freddo dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo, conservazione in cisterna di acciaio inox a temperatura controllata e sotto azoto.
Informazioni di processo	La temperatura di estrazione non supera i 24 °C.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

### 2) Composizione chimica

Acidità	0,01- 0,16
Perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg)	8
Biofenoli totali (mg/kg)	300 - 660

### 3) Caratteristiche sensoriali

<b>Colore</b>	Verde foglia tendente al giallo oro.
<b>Profumo</b>	All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio, esaltato da note vegetali di carciofo, mandorla, pomodoro e erba.
<b>Sapore</b>	Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.
<b>PANEL TEST</b>	Valutazione organolettica, COI/T.20/Doc n.15/rev.10 2018 <ul style="list-style-type: none"><li>• Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity Median 4,8</li><li>• Mediana dell'amaro/Bitter-median 3,0</li><li>• Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median 3,7</li></ul>

### 4) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

<b>Imballaggio primario</b>	Prodotto confezionato in: - bottiglie di vetro da 500 e 750 ml.
<b>Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento</b>	Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. Ce 1935/2004, 2023/2006).