



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Denominazione di vendita prodotto	Olio et Amo Oliveto Villa Cavalletti Biologico
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 oliva "extra vergine" ai sensi dei Reg. nn.2104/UE/2022 e 2015/UE/2022. Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: olio extra vergine di oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.
Provenienza delle olive	Oliveto Storico di Villa Cavalletti, Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata. Roma
Cultivar	rosciola, moraiolo, leccino
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Fine settembre - metà ottobre
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 25 °C.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

2) Composizione chimica

Acidità	0,1
Perossidi (meq O ₂ /Kg)	4,3
Biofenoli totali (mg/kg)	350 - 600

3) Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde foglia tendente al giallo oro.
Profumo	All'olfatto si percepisce un fruttato medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erba, carciofo e pomodoro
Sapore	Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.
PANEL TEST	Valutazione organolettica, COI/T.20/Doc n.15/rev.10 2018 <ul style="list-style-type: none">• Mediana del fruttato, Mf 4,90 verde• Fruttato, CVr% 6,18 verde• Mediana dell'amaro 4,40• Amaro, CVr% 5,64• Mediana del piccante 4,70• Piccante, CVr% 6,09

4) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

Imballaggio primario	Prodotto confezionato in: - bottiglie di vetro da 500 e 750 ml. - bag in box da 3 a 5 litri
Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento	Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. Ce 1935/2004, 2023/2006).