



## 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 Selezione Oro Biologico
Linea	Villa Cavalletti
Prodotto da	Società Agricola Tierre 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	<b>Oliveto Storico di Villa Cavalletti e Tenuta di Colle Smeraldo, Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata e Frascati. Roma</b>
Cultivar	rosciola, moraiolo, itrana
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Inizio ottobre - 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 24 °C.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

### 2) Composizione chimica

Acidità	0,01- 0,13
Perossidi (meq O <sub>2</sub> /Kg)	5,3
Biofenoli totali (mg/kg)	280 - 500

### 3) Caratteristiche sensoriali

<b>Colore</b>	Verde foglia tendente al giallo oro.
<b>Profumo</b>	All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erbe aromatiche, mandorle fresche, carciofo e pomodoro
<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, Mf 4,40 verde</li><li>• Fruttato, CVr% 7,34 verde</li><li>• Mediana dell'amaro 4,10</li><li>• Amaro, CVr% 6,47</li><li>• Mediana del piccante 5,10</li><li>• Piccante, CVr% 6,00</li></ul>

### 4) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

<b>Imballaggio primario</b>	Prodotto confezionato in: - bottiglie di vetro da 500 e 750 ml. - bag in box da 3 a 5 litri
<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).