

SEKRETARIATSAUSSCHÜSSE VON
FACHVERKOSTUNG VT1
UND VT2 KONSTITUIERT BEI DER
CCIAA VON VITERBO

Prot. Nr. 1566 vom 15.12.2020

**ZUSAMMENFASSENDE MITTEILUNG
FACHAUSSCHUSS FÜR VERKOSTUNG VT2
EC Reg. n. 2568/91 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen**

PANELTEST VOM 15.12.2020 Nr. 05/20

ÖLPROBE: C0719/1/6/41/20 FLASHCE 21215824

VORHERRSCHENDER FEHLER: 0

FRUCHTIGKEIT MEDIAN: 3.85 MITTELGRÜN

BITTER MEDIAN: 3.65 MITTEL

WÜRZIG MEDIAN: 4.30 MITTEL

FARBE: smaragdgrün mit goldenen Reflexen

GERUCH: fruchtig, erinnert an gesunde, frische Früchte, die zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet wurden

GESCHMACK: mittelfruchtig mit einem ausgewogenen bitteren und würzigen Nachgeschmack

ERGEBNISSE DER ORGANOLEPTISCHEN ANALYSE

**Die Ölprobe entspricht der Spezifikation
NATIVES OLIVENÖL EXTRA D.O.P TUSCIA**

Es wird darauf hingewiesen, dass die bei der Handelskammer von Viterbo tätigen Gremien, die auf der Grundlage der Bestimmungen von Art. 4, Absatz 3, der EG-Verordnung Nr. 2568/91 bzw. mit den Dekreten des Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik Nr. H-473 und H-474 vom 13. August 2007 sind professionelle Verkostungsausschüsse, die nach dem Gemeinschaftsrecht zur Durchführung von Analysen in Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften von Ölen legitimiert sind, jedoch nicht zur Durchführung von Gegenanalysen, die den "öffentlichen" oder "offiziellen" Verkostungsausschüssen vorbehalten sind, die in der Liste in Anhang 2 des Dekrets des MIPAF vom 30.7.2003 und nachfolgender Mod. und Integr.

**DER SEKRETÄR DER VERKOSTUNGS-AUSSCHÜSSE
VT1 UND VT2**