

## Appendice A

## Foglio di profilo dell'olio d'oliva vergine

## INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Morchia	_____ →
Muffa — umidità — terra	_____ →
Avvinato — inacetito Acido — agro	_____ →
Metallico	_____ →
Rancido	_____ →
Altri (precisare)	_____ →

## INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato	_____ →
Verde <input type="checkbox"/> Maturo <input type="checkbox"/>	
Amaro	_____ →
Piccante	_____ →

**Nome dell'assaggiatore:****Codice del campione:****Data:****Osservazioni:**

\_\_\_\_\_