



Generalitat de Catalunya.  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d' Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.**  
Laboratori Agroalimentari

## Boletín de resultados de análisis organoléptico de una muestra de aceite virgen

### Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Nº Registro: PT16\_00593

#### Datos generales

Código de la muestra: Nº 38413 (Acta T024-2016)

Muestra núm.: 593

Acta: 0

|                                            |                    |                       |
|--------------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Presentación                               | fecha de recepción | fecha de cata         |
| 2 Botellas de vidre transparent de 250 ml. | 19/10/2016         | 19/10/2016 19/10/2016 |
| Tapadas y precintadas con tape pilfer.     |                    |                       |

Datos del cliente

LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI S.L.

C/. Sant Llorenç nº 27 baixos 08192-SANT QUIRZE DEL VALLÈS

#### Método empleado

Tipo de análisis: INICIAL

Reglamento CE 2568/1991(11-07-91) y modificaciones: Reglamento UE 1348/2013

#### Clasificación

Una vez realizada la valoración sensorial de la muestra y teniendo en cuenta su puntuación global, se dictamina que la muestra corresponde a un aceite de oliva virgen con la catalogación de calidad: **Virgen extra**

Mediana de frutado= **6,3**  
Mediana de máximo defecto= **0,0**  
Atención aceite con un amargo superior a 5,0  
Atención aceite con un picante superior a 5,0

#### Terminología opcional para el etiquetado

|                                      |                 |              |               |
|--------------------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| EXPRESIONES utilizables en etiqueta: | frutado intenso | amargo medio | picante medio |
| ADJECTIVOS utilizables en etiqueta:  |                 | equilibrado  |               |

Reus, 21/10/2016

Cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

M.Àngels Calvo Fandos

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
Panell de Tast Oficial d'Olis  
Verges d'Oliva de Catalunya



Panel oficial reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para la campaña 2015-2016

Panel oficial autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la campaña 2015-2016

Passeig Sunyer, 4-6, 2n 2a  
43202 Reus  
Teléfono 977 326 336  
Fax 977 330 880  
<http://www.gencat.es/darp>

El análisis sólo da fe de la muestra recibida. Este informe no puede ser reproducido parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratori Agroalimentari.  
La incertidumbre de los resultados analíticos cuantitativos está a disposición de los clientes que la soliciten.





**Informe descriptivo de una muestra de aceite virgen**  
**Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya**

Nº Registro: PT16\_00593D

**Datos generales**

Referencia de la muestra: Nº 38413 (Acta T024-2016)

Muestra núm.: 593

Acta: 0

Presentación

2 Botellas de vidre transparent de 250 ml.

Tapadas y precintadas con tape pilfer.

fecha de recepción

19/10/2016

fecha de cata

19/10/2016 19/10/2016

Datos del cliente

**LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI S.L.**

**C/ Sant Llorenç nº 27 baixos 08192-SANT QUIRZE DEL VALLÈS**

**Método empleado**

PNT AOR0001

Tipo de análisis: INICIAL

Normativa aplicada

Número de integrantes del panel de cata

1r cata: 10

2n cata: 10

Número de sesiones

2

3r cata: 0

**Resultados**

| Atributos positivos                       | Intensidad <sup>(1)</sup> | DTS <sup>(2)</sup> | Defectos                                      | Intensidad <sup>(1)</sup> | DTS <sup>(2)</sup> |
|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Frutado                                   | 6,3                       | ± 0,3              | Atrojado/Borras                               | 0,0                       | ± 0,0              |
| Manzana                                   | 1,0                       | ± 0,8              | (atrojado)                                    |                           |                    |
| Otras frutas maduras <sup>(4)</sup>       | 0,0                       | ± 0,0              | Moho/humedad                                  | 0,0                       | ± 0,0              |
|                                           |                           |                    | Avinado/agrio/avinagrado                      | 0,0                       | ± 0,0              |
| Verde hierba                              | 4,4                       | ± 0,4              | Olivas heladas                                | 0,0                       | ± 0,0              |
| Amargo                                    | 5,3                       | ± 0,4              | Rancio                                        | 0,0                       | ± 0,0              |
| Picante                                   | 5,9                       | ± 0,3              | Otros defectos (3)                            | 0,0                       | ± 0,0              |
| Dulce                                     | 4,0                       | ± 0,4              |                                               |                           |                    |
| Astringente                               | 3,5                       | ± 0,5              |                                               |                           |                    |
| Almendra                                  | 3,2                       | ± 0,4              |                                               |                           |                    |
| Nuez                                      | 2,6                       | ± 1,1              |                                               |                           |                    |
| Otros atributos tolerables <sup>(4)</sup> | 3,3                       | ± 0,2              | Atención aceite con un amargo superior a 5,0  |                           |                    |
| <i>tamatera alcachofa alloza menta</i>    |                           |                    | Atención aceite con un picante superior a 5,0 |                           |                    |

(1) Mediana de las observaciones (2) Desviación Típica Sólida (3) Sólo se detallan los indicados por más del 50% de catadores

(4) Sólo se detallan los indicados por más del 33% de catadores

**Observaciones**

Reus, 21/10/2016

Jefe del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

M.Àngels Calvo Fandos

**Panel oficial reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para la campaña 2015-2016**

**Panel oficial autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la campaña 2015-2016**

Passeig Sunyer, 4-6, 2n 2a  
43202 Reus  
Telèfon 977 326 336  
Fax 977 330 880  
<http://www.gencat.es/darp>

FCAOR0001Ar7  
Página 1 de 1

El análisis sólo da fe de la muestra recibida. Este informe no puede ser reproducido parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio Agroalimentario.  
La incertidumbre de los resultados analíticos cuantitativos está a disposición de los clientes que la soliciten.





Generalitat de Catalunya.  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
**Direcció General d' Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.**  
Laboratori Agroalimentari

## Analytical report for virgin olive oil

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Register N°: PT16\_00593

### General data

Sample code: N° 38413 (Acta T024-2016)

Sample number: 593

Acta: 0

Sample presentation:  
2 Glass bottle of 250 ml.

Arriving date  
19/10/2016

Evaluation date  
19/10/2016 19/10/2016

Full with precinted top.

Data of the client

LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI S.L.

C/. Sant Llorenç n° 27 baixos 08192-SANT QUIRZE DEL VALLÈS

### Method

Sensory analysis for certification

Analysis type: INITIAL

EC Regulation 2568/1991(11-07-91) and modifications: EU Regulation 1348/2013

## Classification

After tasting the sample and considering it's mean prolife, it is dictamined that this sample belongs to the category  
**Extra virgin**

Median of fruity attribute= 6,3  
Median of maximum defects= 0,0

Keep attention, bitterness higher than 5,0

Keep attention, pungency higher than 5,0

### Optional terminology for the labeled one

EXPRESSIONS that can be labelled:

intens fruity

medium bitterness  
balanced

medium pungency

ADJECTIVES that can be labelled:

Reus, 21/10/2016

Leader of "Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

M.Àngels Calvo Fandos

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural  
Panell de Tast Oficial d'Olis  
Verges d'Oliva de Catalunya



Panel oficial acknowledged by International Olive Oil Council for 2015-2016 harvest

Panel oficial acknowledged by Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) for 2015-2016 harvest

Passeig Sunyer, 4-6, 2n 2a  
43202 Reus (Spain)  
Teléfono +034 977 326 336  
Fax +034 977 330 880

FCAOR0011A/24  
Página 1 de 1

The analysis only certifies the received sample. This report can not be reproduced partially  
without the approval in writing of the Laboratori Agroalimentari .  
The uncertainty of the quantitative analytical results is at the disposal from the customers who request it.





## Descriptive report for virgin olive oil

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Register N°: PT16\_00593D

### General data

Sample code: N° 38413 (Acta T024-2016)

Sample number: 593

Acta: 0

Sample presentation:

2 Glass bottle of 250 ml.

Full with precinted top.

Arriving date

19/10/2016

Evaluation date

19/10/2016 19/10/2016

Data of the client

LLUÍS JANÉ BUSQUETS LABORATORI D'ANÀLISI S.L.

C/. Sant Llorenç n° 27 baixos 08192-SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Method PNT AOR0001

Analisis tipe: INITIAL

Applied norm

number of panellist

1st evaluation: 10

3rd evaluation: 0

2nd evaluation: 10

Sessions number

2

### Results

| Positive attributes        | Intensity <sup>(1)</sup> | DTS <sup>(2)</sup> | Defects              | Intensity <sup>(1)</sup> | DTS <sup>(2)</sup> |
|----------------------------|--------------------------|--------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|
| Fruity                     | 6,3                      | ± 0,3              | Fusty/Muddy-sediment | 0,0                      | ± 0,0              |
| apple                      | 1,0                      | ± 0,8              | (fusty)              |                          |                    |
| Ripe fruits <sup>(4)</sup> | 0,0                      | ± 0,0              | Musty/humid          | 0,0                      | ± 0,0              |
|                            |                          |                    | Winey/Sour/Vinegard  | 0,0                      | ± 0,0              |
| Grass green                | 4,4                      | ± 0,4              | Olive Frost          | 0,0                      | ± 0,0              |
| Bitterness                 | 5,3                      | ± 0,4              | Rancid               | 0,0                      | ± 0,0              |
| Pungency                   | 5,9                      | ± 0,3              | Other defects (3)    | 0,0                      | ± 0,0              |
| Sweet                      | 4,0                      | ± 0,4              |                      |                          |                    |
| Astringent                 | 3,5                      | ± 0,5              |                      |                          |                    |
| Almond                     | 3,2                      | ± 0,4              |                      |                          |                    |
| Wainut                     | 2,6                      | ± 1,1              |                      |                          |                    |
| Others <sup>(4)</sup>      | 3,3                      | ± 0,2              |                      |                          |                    |

tomato artichoke green almond mint

Keep attention, bitterness higher than 5,0

Keep attention, pungency higher than 5,0

(1) Median of observations (2) Solid tipic deviation (3) Only those identified by at least 50% of panellists are listed

(4) Only those identified by at least 33% of panellists are listed

### Observacions

Reus, 21/10/2016

Leader of "Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

M.Àngels Calvo Fandos

Panel oficial acknowledged by International Olive Oil Council for 2015-2016 harvest

Panel oficial acknowledged by Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) for 2015-2016 harvest

Passeig Sunyer, 4-6, 2n 2a  
43202 Reus  
Telèfon 977 326 336  
Fax 977 330 880  
<http://www.gencat.es/darp>

FCAOR0001Ar7  
Página 1 de 1

The analysis only certifies the received sample. This report can not be reproduced partially without the approval in writing of the Laboratori Agroalimentari.  
The uncertainty of the quantitative analytical results is at the disposal from the customers who request it.