

## ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ

Όνομα: Βαγγέλης Βασιλάκης  
Διεύθυνση: Κολυβάκη 29, 723 00  
Τηλ.: 6976 703910  
Email: vagelis.vasilakis@gmail.com  
Ονομασία Δείγματος: Δεξαμενή 2

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

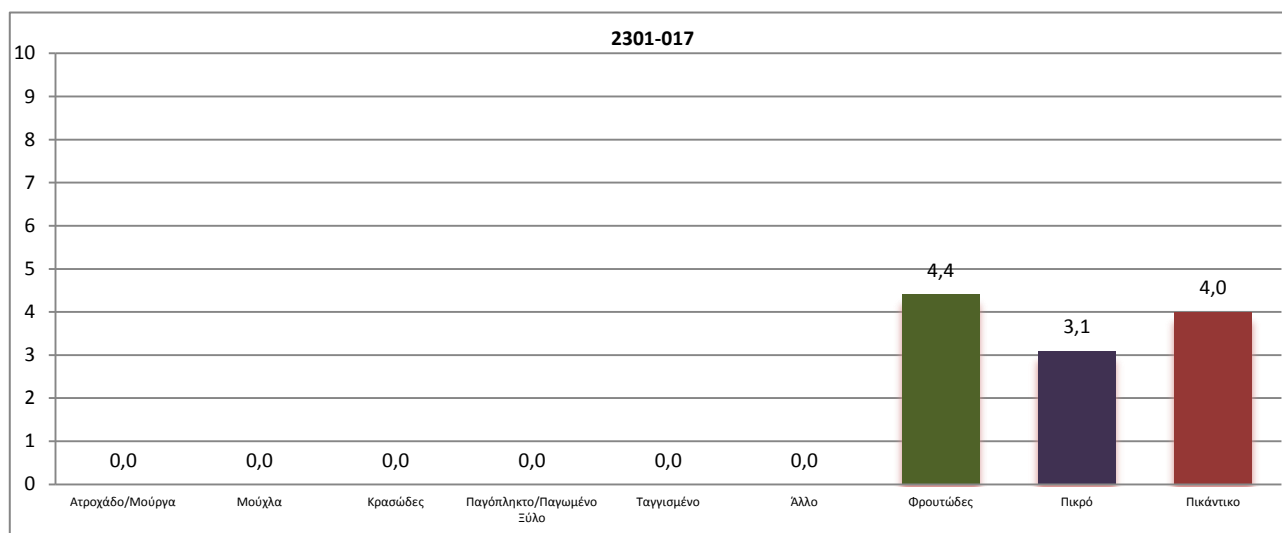
Κωδικός Δείγματος: 2301-017  
Παραλαβή Δείγματος: 10.01.2023  
Κατάσταση Δείγματος: αδιαφανής γυάλινη φιάλη, 500 ml  
Αξιολόγηση Δείγματος: 11.01.2023

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Σε κλίμακα 0 – 10, η διάμεσος τιμή έντασης των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του δείγματος είναι:

Ελαττώματα: 0,0  
Φρουτώδες: 4,4  
Πικρό: 3,1  
Πικάντικο: 4,0

Ταξινόμηση<sup>1</sup>: **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο**  
Ένταση χαρακτηριστικών:  
**Μεσαίας κατηγορίας φρουτώδους**  
**Μεσαίας κατηγορίας πικρού**  
**Μεσαίας κατηγορίας πικάντικου**



Ημερομηνία έκδοσης έκθεσης: 12.01.2023

Ο Διευθυντής & Επικεφαλής Ομάδας

Δρ. Βασίλης Δημόπουλος

<sup>1</sup>Ταξινόμηση Ελαιολάδου σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Commission Regulation (EC) No 2568/1991 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις του

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Ελαττώματα = 0,0 και Ένταση φρουτώδους > 0,0                    | Εξαιρετικά Παρθένο (extra virgin) |
| Ελαττώματα ≤ 3,5 και Ένταση φρουτώδους > 0,0                    | Παρθένο (virgin)                  |
| Ελαττώματα > 3,5 ή Ένταση φρουτώδους = 0,0 και Ελαττώματα < 3,5 | Μειονεκτικό (lampante)            |

.....Τέλος Έκθεσης.....

- Η γευσιγνωστική ανάλυση ελαιολάδου είναι σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Νο 2568/1991 annex XII και την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου COI/T.20/Doc.15 και τις ισχύουσες τροποποιήσεις τους.
- Το πιστοποιητικό αυτό αναφέρεται αποκλειστικά και μόνο στο δείγμα ελαιολάδου που εξετάστηκε και δεν επιτρέπεται η δημοσίευση ή/και η αναπαραγωγή του συνόλου ή μέρους αυτού χωρίς την έγγραφη έγκριση του εργαστηρίου.
- Τα αποτελέσματα ΔΕΝ έχουν προέλθει από υπεργολάβους.