

Data effettuazione autocontrollo ____/____/____

lotto di confezionamento_____

Preparazioni commerciali	%	Categoria Extra	Categoria Extra	Categoria Extra	%	Prima categoria	Prima categoria	Prima categoria	%	Seconda categoria	Seconda categoria	Seconda categoria
	Difetti olive	Olive verdi ☐	Olive annerite per ossidazione ☐	Olive cangianti e olive nere ☐	Difetti olive	Olive verdi ☐	Olive annerite per ossidazione ☐	Olive cangianti e olive nere ☐	Difetti olive	Olive verdi ☐	Olive annerite per ossidazione ☐	Olive cangianti e olive nere ☐
Olive snocciolate o farcite												
Tolleranza massima espressa in % di frutti												
Noccioli o frammenti di noccioli		1	1	2		1	1	2		1	1	2
Frutti rotti		3	3	3		3	3	3		3	3	3
Difetti nella farcitura												
Olive collocate		1	1	1		2	2	2		5	5	5
Olive non collocate		3	3	3		5	5	5		7	7	7
Olive intere, snocciolate o farcite												
Tolleranza massima dei frutti in %												
Frutti macchiati		4	4	6		6	6	8		10	6	12
Frutti lacerati		2	2	3		4	4	6		8	8	10
Frutti raggrinziti		2	2	4		3	3	6		6	6	10
Consistenza anomala		4	4	6		6	6	8		10	10	12
Colore anomalo		4	4	6		6	6	8		10	10	12
Peduncoli		3	3	3		5	5	5		6	6	6
Somma totale delle tolleranze dei difetti		12	12	12		17	17	17		22	22	22
Tolleranza massima espressa in unità per kg o frazione di kg												
Corpi estranei innocui		1	1	1		1	1	1		1	1	1
La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione di almeno 200 olive prelevate												

	Autocontrollo DOP Nocellara del Belice	
--	---	--

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per olive dimezzate, in quarti, tritate, affettate e altri tipi di olive sezionate

Tabella E

Difetti	controllo	Olive verdi	controllo	Olive annerite per ossidazione	controllo	Olive cangianti nere
Materiale estraneo innocuo (unità)	n. ____		n. ____		n. ____	
Peduncoli (unità)	n. ____		n. ____		n. ____	
Frutti macchiati o raggrinziti (percentuale)	% ____		% ____		% ____	
Noccioli e/o frammenti di noccioli (unità media)	~ ____		~ ____		~ ____	
Consistenza anomala -morbidezza o eccessiva morbidezza (percentuale)	% ____		% ____		% ____	
Unità rotte/lacerate tra olive affettate/sezionate (percentuale)	% ____		% ____		% ____	
La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione minimo di 300 grammi di olive						

Il campionamento è stato effettuato secondo le modalità riportate alla Tabella B del piano di controllo della DOP Nocellara del Belice Rev. 06