



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

ALLEGATO 1

INFORMAZIONI SUI SERVIZI E TARIFFE

Il Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., istituito in base al Decreto Mi.P.A.A.F 18 Giugno 2014 e riconosciuto ufficialmente dal Mi.P.A.A.F., con Decreto direttoriale del del 20 ottobre 2017, è abilitato al rilascio dei seguenti certificati e valutazioni:

1. CERTIFICAZIONI ORGANOLETTICHE, VALUTAZIONI E PARERI

a) **Certificati di analisi** organolettici ufficiali ai fini commerciali e di etichettatura:

secondo l'Allegato XII del Reg.to CEE 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni (Regolamenti CE n. 640/2008, Regolamenti di Esecuzione UE n. 1348/2013 e n. 1227/2016, comprendenti:

- **Classificazione merceologica**, in funzione delle mediane dei difetti e dell'attributo fruttato;
- **Valutazione mediante l'attribuzione della mediana di: fruttato (verde o maturo), amaro, piccante, valutazione di olio equilibrato e olio dolce**, in funzione dell'intensità e della percezione degli attributi;
- **Giudizio complessivo** con grafico sensoriale descrittivo del prodotto;

b) **Pareri sensoriali:** con grafico sensoriali descrittivo a ragnatela, ai fini della valutazione delle caratteristiche organolettiche;

2. ISTRUZIONI E MODALITA' PER LA CONSEGNA DEI CAMPIONI

Modalità invio o consegna campioni:

Dopo il prelievo e compilazione del "Modulo richiesta analisi - Allegato 2", i campioni dovranno essere inviati, a spese del committente, o consegnati a mano, a:

O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi, via Caprile, 1- 61121 PESARO oppure a

O.L.E.A. - via Campanella, 1- 61032 Fano (PU), solo per consegna manuale e previo contatto telefonico al n. 338 8328092.

Quantitativi necessari all'analisi sensoriale:

2 bottiglie da almeno lt. 0,25 per ogni campione. In vetro scuro, sigillate, numerate e con il nome dell'azienda.

O.L.E.A. non è responsabile per eventuali campioni pervenuti danneggiati.

Pagamento:

gli importi dovranno essere pagati mediante Bonifico bancario sul c/c cod. IBAN = **IT89H031111331000000019062** - c/o UBI BANCA - Pesaro, intestato a O.L.E.A.

3. COSTI E RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI O PARERI SENSORIALI

I costi applicati agli olivicoltori, frantoiani, confezionatori e imbottigliatori, associazioni professionali e privati, sono:

- **Certificati di analisi** sensoriali ufficiali ai fini commerciali come previsto dal Reg. CEE 2568/91, da 1 a 5 campioni, **€ 50,00** (Iva esclusa), per ogni campione assaggiato;
Per un numero superiore di campioni, il costo di ciascun campione verrà ridotto a **€ 45,00** (Iva esclusa).
- **Pareri sensoriali** al costo di **€ 35,00** (Iva esclusa), per ogni campione assaggiato;

Valutazione dei campioni:

I campioni inviati all'analisi organolettica, saranno valutati da parte di questo Comitato di assaggio, alla prima seduta utile.

Trasmissione e consegna certificati e pareri:

Il rilascio dei certificati o dei pareri verrà effettuato, mediante invio in formato pdf tramite Posta Elettronica Certificata, all'indirizzo mail che ci verrà fornito unitamente alla consegna dei campioni, entro 10 giorni lavorativi dall'effettuazione dell'esame organolettico.

Analisi chimiche:

Per agevolare i committenti nella determinazione dei valori chimici, qualora lo richiedano, O.L.E.A. potrà consigliare un Laboratorio di Analisi Chimiche accreditato e a prezzi convenzionati.

Modulo richiesta analisi:

Allegato 2, da scaricare dal sito **www.olea.info**.