

Allegato 2

MODULO RICHIESTA ANALISI - PANEL TEST UFFICIALE O PARERE SENSORIALE

Spett.le **O.L.E.A. - Comitato di Assaggio Professionale**

delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini

Via G. Brodolini, 8 - 60035 JESI (AN)

e.mail: panel@olea.info

Oggetto: Richiesta Certificazione analisi organolettica ufficiale - Panel test, ai fini commerciali come disposto dall'All. XII del Reg.to (CEE) 2568/91, modificato dal Reg.to (CE) n. 640/2008 e dai Reg.ti di Esecuzione (UE) n. 1348/2013 e n. 1227/2016 o **Parere sensoriale**.

AZIENDA COMMITTENTE (denominazione legale e dati per la fatturazione):

Az. olivicola oleificio altro _____
con sede in Comune di _____ via _____ n. _____
cap _____ prov. _____ tel. _____ fax. _____ cell. _____
e-mail _____ Pec. _____
partita IVA _____ Cod. Fisc. _____ Cod Univoco _____

IL SOTTOSCRITTO _____ in qualità di rappresentante legale dell'Azienda committente,

ACCETTATE le condizioni proposte da O.L.E.A., di cui all'Allegato 1, relativamente a costi, modalità per la consegna dei campioni, per il rilascio delle Certificazioni di analisi e/o Pareri Sensoriali;

INVIA i seguenti n. _____ campioni di oli vergini di oliva, così indicati:

1) campione n. _____	Lotto _____	Contenitore _____	di Litri _____	(allega n. 2 bottiglie da almeno litri 0,25)
2) campione n. _____	Lotto _____	Contenitore _____	di Litri _____	(allega n. 2 bottiglie da almeno litri 0,25)
3) campione n. _____	Lotto _____	Contenitore _____	di Litri _____	(allega n. 2 bottiglie da almeno litri 0,25)
41) campione n. _____	Lotto _____	Contenitore _____	di Litri _____	(allega n. 2 bottiglie da almeno litri 0,25)

CHIEDE le seguenti **Certificazioni o Pareri** da parte di Codesto Comitato di assaggio:

Certificato di analisi organolettica ufficiale - Panel test, con:

- Classificazione merceologica**, in funzione delle mediane dei difetti e dell'attributo fruttato;
- Valutazione ai fini dell'etichettatura di: mediana del fruttato (verde o maturo), amaro, piccante, equilibrato e dolce**, in funzione dell'intensità e percezione degli attributi;
- Scheda sensoriale descrittiva** del prodotto, con grafico a ragnatela;

Parere sensoriale, con grafico descrittivo a ragnatela.

N.B.: Scegliere il tipo di servizio richiesto e sbarrare le caselle interessate.

(DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (art. 47 DPR 28 Dicembre 2000 n. 445)

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, così come stabilito dall'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, con il presente atto,

DICHIARA, sotto la propria responsabilità:

- che il campionamento è svolto dal sottoscritto e che i campioni presentati, sono stati prelevati dai lotti e contenitori di cui sopra;
- di essere a conoscenza che il sottoscritto e l'azienda sono responsabili della effettiva capacità, corrispondenza tra lotto/contenitore dichiarato e campione consegnato e che le analisi richieste sono riferite ai campioni presentati;
- che l'azienda è l'unica responsabile delle modalità dei prelievi, conservazione, trasporto e consegna dei campioni;
- di aver consegnato alla segreteria di O.L.E.A. **n. 2 bottiglie** della capacità minima di **litri 0,25**, per ogni olio vergine di oliva inviato all'analisi;

Allega ricevuta di pagamento effettuato con: **Bonifico bancario** cod. **IBAN IT74Y085196826000000706022 - c/o B.C.C. di Fano SCRL - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU)** sul c/c intestato a O.L.E.A., per un totale di €. _____ Causale : Analisi organolettica olio da olive.

Luogo e data. _____

Per l'azienda: FIRMA _____

A CURA DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO O.L.E.A.

Numero o Codice di accettazione: N. _____ / _____ / _____ / _____ del _____

Data: _____ Firma per ricevuta: _____