

O.L.E.A.
ORGANIZZAZIONE LABORATORIO ESPERTI ASSAGGIATORI APS

Sede in VIA CAPRILE 1 C/O IST.TECN AGRARIO - 61122 PESARO (PU)

Iscrizione Runts 29623

Relazione di missione al Bilancio di esercizio chiuso al 31/12/2023

1. Relazione di missione, parte generale

Informazioni generali sull'ente

O.L.E.A. Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori APS è un ente del terzo settore iscritta al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore al numero 29623 nella sezione "Associazione di promozione sociale" con decreto n. 120 del 23 giugno 2022 del dirigente dell'Ufficio Regionale Marche.

L'associazione pur non avendo entrate superiori a euro 220.000 ha provveduto a redigere il presente bilancio d'esercizio costituito dallo Stato Patrimoniale, dal Rendiconto Gestionale e dalla Relazione di Missione, come previsto dall'articolo 13, commi 1 e 2, del decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo Settore) e del Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 5 marzo 2020 "Adozione della modulistica di bilancio degli enti del Terzo settore" di cui rispettivamente al Modello A, Modello B e Modello C.

La presente Relazione di Missione costituisce parte integrante del Bilancio di Esercizio e oltre a riportare le informazioni specificatamente previste dal dettato normativo, ne riporta ulteriori allo scopo di fornire una rappresentazione veritiera, corretta ed esaustiva riguardo alla situazione e alle prospettive gestionali. Pertanto,

la presente relazione ha la funzione di descrivere non solo gli aspetti economici attraverso dati quantitativi ma anche aspetti non monetari che riportino i risultati dell'attività svolta.

Missione perseguita e attività di interesse generale

La missione che l'Associazione persegue è lo sviluppo della conoscenza dell'analisi sensoriale quale strumento di comprensione degli alimenti e crescita culturale degli stessi; promuovendo e favorendo iniziative atte a educare e valorizzare i sensi del gusto e dell'olfatto, naturali strumenti indispensabili dell'analisi sensoriale; promuovendo la conoscenza dei prodotti alimentari in genere e, in particolare, oli da oliva, olive da mensa, miele, pane, formaggi, prodotti della norcineria, vini e distillati e altri, nei loro caratteri organolettici e negli aspetti di produzione, elaborazione, composizione, nutrizionali, alimentari, legali e merceologici.

Come previsto dallo Statuto Sociale, per il perseguimento della missione sociale svolge le seguenti attività di interesse generale ai sensi dell'articolo 5 del CTS:

1. Organizza corsi di formazione svolti a vario livello per l'analisi sensoriale, mirando all'istruzione professionale nei diversi settori di prodotti dell'agro-alimentare.
2. Organizza Corsi professionalizzanti per assaggiatori degli oli di oliva e altri prodotti, Corsi per Capo panel per la conduzione di panel/comitati di assaggio degli oli vergini di oliva, Corsi propedeutici e corsi brevi e divulgativi per adulti e scolaresche.
3. Segue i Soci, con aggiornamenti e perfezionamenti anche dopo il raggiungimento della iscrizione agli Albi ed agli Elenchi; costituisce propri panel di assaggiatori.

4. Svolge attraverso i propri Soci, iscritti ai rispettivi Albi o Elenchi, attività di assaggio e degustazione a favore di Enti, Associazioni o privati che ne facciano richiesta.
5. Promuove e divulga la cultura dei prodotti agroalimentari con l'organizzazione di iniziative che intendano valorizzarne la qualità e coltivare le tradizioni di centri, paesi e borghi ricchi di valori storici, culturali e gastronomici, sia autonomamente che in collaborazione con Associazioni omologhe, APS o OVD, aderenti o associate a O.L.E.A, oppure siano partners occasionali.
6. Promuove e organizza convegni, studi, conferenze, dibattiti, mostre, manifestazioni culturali, fieristiche e ricreative, su temi legati alla filiera dei vari prodotti agroalimentari, intraprendendoli autonomamente o in collaborazione con Enti e/o con Associazioni omologhe, APS o OVD, aderenti o associate a O.L.E.A, o partners occasionali.
7. Promuove, intraprende, partecipa a rassegne e concorsi, di livello nazionale o internazionale, relativi ai vari prodotti agro-alimentari;
8. Promuove e organizza gemellaggi con altre Associazioni APS e non ed altri Comitati di assaggio.
9. Promuove e organizza itinerari gastronomici, visite aziendali e gite culturali.
10. Opera contro le frodi, in collaborazione con altre Associazioni o Istituzioni, denunciandone qualsiasi tentativo e ponendo la propria figura e la professionalità degli Associati a disposizione di Enti quali ex Servizio Repressione Frodi – ora Ispettorato Controllo Qualità - Dogane, Nuclei antisofisticazioni, C.C.I.A.A., ecc.
11. Svolge azioni che, nel rispetto delle norme vigenti, siano finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti agroalimentari di competenza.
12. Si è dotata di un sito Internet.
13. Si avvale, all'occorrenza, per lo sviluppo della propria attività, oltre che della collaborazione dei Soci, di quella di docenti ed esperti di livello nazionale e internazionale, anche se non soci ed a qualsiasi organismo appartengano.

Regime fiscale applicato

Il regime fiscale applicato è il regime forfetario di cui alla Legge 16 dicembre 1991, n. 398, L'entrata in vigore delle disposizioni fiscali contenute nel Codice del Terzo Settore applicabili a tutti gli enti di Terzo Settore, è subordinata alla autorizzazione da parte della Commissione Europea. Queste norme non sono applicabili all'esercizio 2023 in quanto il titolo X del Codice del terzo settore, parte fiscale, non è operativo per la mancata autorizzazione da parte della Commissione Europea.

Sedi e attività svolte

La sede legale è nel Comune di Pesaro; la sede amministrativa nel Comune di Fano; La sala ufficiale di assaggio (Panel test) nel comune di Jesi.

2. Dati sugli associati o sui fondatori e sulle attività svolte nei loro confronti

Alcuni Soci Fondatori sono ancora presenti tra gli Associati. Gli Associati al 31 dicembre 2023 in regola con il versamento delle quote annuali sono 155.

Informazioni sulla partecipazione degli associati alla vita dell'ente

Tutti gli Associati vengono convocati per l'assemblea annuale statutariamente prevista, come anche per le Assemblee indette per ogni esigenza o necessità che si verifichi. Molti Associati, oltre a partecipare attivamente ai lavori istituzionali del Panel Test, delle Commissioni d'assaggio di tutti i Concorsi Locali, Regionali, Nazionali ed Internazionali organizzati da O.L.E.A. APS, si rendono sempre disponibili in numero congruo per collaborare alla realizzazione delle iniziative quali Mostre, eventi di premiazione, eventi gastronomici quali cene-studio. Per tutte le iniziative svolte sul territorio nazionale o anche in Stati

Esteri si stimola e si privilegia sempre la collaborazione dei Soci residenti accanto ai luoghi interessati. Tutti i componenti del Consiglio Direttivo sono Soci Volontari.

3. Criteri applicati nella valutazione delle voci di bilancio

Illustrazione delle poste di bilancio

Il presente bilancio è redatto in base alle disposizioni contenute nell'art. 13, comma 1 e 3 del decreto legislativo 3 luglio 2017 n. 117 (c.d. "Codice del Terzo Settore").

Ai sensi dell'art. 13 del Codice del Terzo Settore, il presente bilancio è formato da stato patrimoniale, rendiconto gestionale e relazione di missione.

Come previsto dal Decreto del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali del 5 marzo 2020 e ribadito dal principio contabile OIC 35, emanato a febbraio 2022, la predisposizione del bilancio d'esercizio degli enti del Terzo Settore è conforme alle clausole generali, ai principi generali di bilancio e ai criteri di valutazione di cui, rispettivamente, agli art. 2423, 2423-bis e 2426 del codice civile e ai principi contabili nazionali, in quanto compatibili con l'assenza dello scopo di lucro e con le finalità civiche e solidaristiche e di utilità sociale degli enti del Terzo Settore.

Il bilancio in commento, pertanto, osserva le regole di rilevazione e valutazione contenute nei principi contabili nazionali OIC, ad eccezione delle previsioni specifiche previste dal principio OIC 35, come risulta dalla presente relazione di missione, redatta secondo quanto previsto dal decreto ministeriale già menzionato, che costituisce parte integrante del bilancio d'esercizio.

I valori di bilancio sono rappresentati in unità di Euro mediante arrotondamenti dei relativi importi.

Principi di redazione

La valutazione delle voci di bilancio è stata fatta ispirandosi a criteri generali di prudenza e competenza, nella prospettiva della continuazione dell'attività.

In ottemperanza al principio di competenza, l'effetto delle operazioni e degli altri eventi è stato rilevato contabilmente ed attribuito all'esercizio al quale tali operazioni ed eventi si riferiscono, e non a quello in cui si concretizzano i relativi movimenti di numerario (incassi e pagamenti).

La continuità di applicazione dei criteri di valutazione nel tempo rappresenta elemento necessario ai fini della comparabilità dei bilanci dell'ente nei vari esercizi.

Immobilizzazioni Immateriali

Sono iscritte al costo di acquisto e rettificate dai corrispondenti fondi di ammortamento.

Sono completamente ammortizzate.

Immobilizzazioni Materiali

Sono iscritte al costo di acquisto e rettificate dai corrispondenti fondi di ammortamento.

Sono completamente ammortizzate.

I beni strumentali di modesto costo unitario inferiore a Euro 516,46 e di ridotta vita utile sono completamente ammortizzati nell'esercizio di acquisizione.

Crediti

I crediti sono rilevati in bilancio secondo il criterio del valore di presumibile realizzo.

Il criterio del costo ammortizzato non è stato applicato in quanto gli effetti sono irrilevanti al fine di dare una

rappresentazione veritiera e corretta pertanto i crediti sono esposti al presumibile valore di realizzo,

Debiti

Il criterio del costo ammortizzato non è stato applicato in quanto gli effetti sono irrilevanti al fine di dare una rappresentazione veritiera e corretta. Pertanto i debiti sono esposti al valore nominale.

Ratei e risconti

Sono stati determinati secondo il criterio dell'effettiva competenza temporale dell'esercizio. Per i ratei e risconti di durata pluriennale sono state verificate le condizioni che ne avevano determinato l'iscrizione originaria, adottando, ove necessario, le opportune variazioni.

Transazioni non sinallagmatiche

Le transazioni non sinallagmatiche, ossia le transazioni per le quali non è prevista una controprestazione (es. erogazioni liberali, proventi da 5 per mille, raccolta fondi, contributi ecc.), danno luogo all'iscrizione nello stato patrimoniale di attività rilevate al fair value alla data di acquisizione. In contropartita all'iscrizione nello stato patrimoniale delle attività sono rilevati dei proventi nel rendiconto gestionale.

Contributi pubblici

I contributi pubblici in conto esercizio sono contabilizzati secondo le previsioni di cui al paragrafo 25 del principio contabile OIC 35.

Quote associative e apporti da soci fondatori

Le quote associative o apporti ancora dovuti sono gli importi esigibili da parte dell'ente nei confronti di associati o fondatori a fronte di quote associative o apporti dei soci fondatori che danno titolo ad un credito rilevato nella voce A) "quote associative o apporti ancora dovuti".

Le quote associative e gli apporti da soci fondatori ricevuti nel corso dell'esercizio sono iscritti in contropartita al:

- a) Patrimonio netto nella voce AI "Fondo dotazione dell'ente" se le quote o gli apporti sono relativi alla dotazione iniziale dell'ente
- b) Rendiconto gestionale nella voce A1) "proventi da quote associative e apporti dei fondatori" negli altri casi, a meno che dalle evidenze disponibili è desumibile che la natura della transazione è il rafforzamento patrimoniale dell'ente.

I "proventi da quote associative e apporti dei fondatori" sono rilevati nel rendiconto gestionale nell'esercizio in cui sono ricevuti o dovuti.

Riserve vincolate e debiti per erogazioni liberali condizionate

Non sussistono.

Costi e oneri/ricavi, rendite e proventi

I costi e oneri/ricavi, rendite e proventi sono classificati nel rendiconto gestionale per natura secondo l'attività cui si riferiscono:

- a) Costi e oneri/ricavi, rendite e proventi da attività di interesse generale definiti dal decreto ministeriale come “componenti negativi/positivi di reddito derivanti dallo svolgimento delle attività di interesse generale di cui all’art. 5 del decreto legislativo 2 agosto 2017 n° 117 e successive modificazioni ed integrazioni, indipendentemente dal fatto che queste siano state svolte con modalità non commerciali o commerciali”;
- b) Costi e oneri/ricavi, rendite e proventi da attività diverse definiti da decreto ministeriale come “componenti negativi/positivi di reddito derivanti dallo svolgimento delle attività diverse di cui all’art. 6 del decreto legislativo 2 agosto 2017 n° 117 e successive modificazioni ed integrazioni, indipendentemente dal fatto che queste siano state svolte con modalità non commerciali o commerciali.”
- c) Costi e oneri/ricavi, rendite e proventi da attività di raccolte fondi definiti dal decreto ministeriale come “i componenti negativi/positivi di reddito derivanti dallo svolgimento delle attività di raccolte fondi occasionali e non occasionali di cui all’art. 7 del decreto legislativo 2 agosto 2017 n° 117 e successive modificazioni ed integrazioni.”;
- d) Costi e oneri/ricavi, rendite e proventi da attività finanziarie e patrimoniali definiti da decreto ministeriale come “i componenti negativi/positivi di reddito derivanti da operazioni aventi natura di raccolta finanziaria/generazione di profitti di natura finanziaria e di matrice patrimoniale, primariamente connessa alla gestione del patrimonio immobiliare, laddove tale attività non sia attività di interesse generale ai sensi dell’art. 5 del decreto legislativo 2 agosto 2017 n° 117 e successive modificazioni ed integrazioni. Laddove si tratti invece di attività di interesse generale, i componenti di reddito sono imputabili nell’area A del rendiconto gestionale”;
- e) Costi e oneri e proventi da attività di supporto generale sono da considerarsi gli elementi positivi e negativi di reddito che non rientrano nelle altre aree.
I proventi sono altresì classificati nel rendiconto gestionale nella voce più appropriata (es. erogazioni liberali, proventi da 5 per mille, raccolta fondi, ecc.)

Imposte sul reddito

Ires e Irap calcolati in base alla normativa fiscale vigente.

4. Movimenti delle immobilizzazioni

Nell'esercizio corrente, gli ammortamenti delle immobilizzazioni materiali ed immateriali sono determinati e imputati a conto economico secondo le ordinarie regole di calcolo e imputazione.

Movimenti delle immobilizzazioni immateriali

	Costi di impianto e di ampliamento	Costi di sviluppo	Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno	Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	Avviamento	Immobilizzazioni immateriali in corso e acconti	Altre immobilizzazioni immateriali	Totale immobilizzazioni immateriali
Valore di inizio esercizio								
Costo				1.399				1.399
Contributi ricevuti								
Rivalutazioni								
Ammortamenti (Fondo ammortamento)				1.399				1.399
Svalutazioni								
Valore di bilancio								
Variazioni nell'esercizio								
Incrementi per acquisizioni								
Contributi ricevuti								
Riclassifiche (del valore di bilancio)								
Decrementi per alienazioni e dismissioni (del valore di bilancio)								
Rivalutazioni effettuate nell'esercizio								
Ammortamento dell'esercizio								
Svalutazioni effettuate nell'esercizio								
Altre variazioni								
Totale variazioni								
Valore di fine esercizio								
Costo				1.399				1.399
Contributi ricevuti								
Rivalutazioni								
Ammortamenti (Fondo ammortamento)				1.399				1.399
Svalutazioni								
Valore di bilancio								

Movimenti delle immobilizzazioni materiali

	Terreni e fabbricati	Impianti e macchinario	Attrezzature	Altre immobilizzazioni materiali	Immobilizzazioni materiali in corso e acconti	Totale Immobilizzazioni materiali
Valore di inizio esercizio						
Costo				4.803		4.803
Contributi ricevuti						
Rivalutazioni						
Ammortamenti (Fondo ammortamento)				4.803		4.803
Svalutazioni						
Valore di bilancio						
Variazioni nell'esercizio						
Incrementi per acquisizioni						
Contributi ricevuti						
Riclassifiche (del valore di bilancio)						
Decrementi per alienazioni e dismissioni (del valore di bilancio)						
Rivalutazioni effettuate nell'esercizio						
Ammortamento dell'esercizio						
Svalutazioni effettuate nell'esercizio						
Altre variazioni						
Totale variazioni						
Valore di fine esercizio						
Costo				4.803		4.803
Contributi ricevuti						
Rivalutazioni						
Ammortamenti (Fondo ammortamento)				4.803		4.803
Svalutazioni						
Valore di bilancio						

5. Costi di impianto e di ampliamento, costi di sviluppo

Nell'anno 2023 non si sono sostenuti tali costi.

6. Crediti e debiti

Le seguenti tabelle illustrano la composizione della voce dei crediti e dei debiti evidenziando gli importi totali e la

frazione dei mesi esigibile oltre l'esercizio successivo nonché di durata residua superiore a cinque anni.

Scadenza dei crediti iscritti nell'attivo circolante

	Quota scadente entro l'esercizio	Quota scadente oltre l'esercizio	Di cui di durata residua superiore a 5 anni
Crediti verso utenti e clienti iscritti nell'attivo circolante	3.921		
Crediti verso associati e fondatori iscritti nell'attivo circolante	854		
Crediti verso enti pubblici iscritti nell'attivo circolante			
Crediti verso soggetti privati per contributi iscritti nell'attivo circolante			
Crediti verso enti della stessa rete associativa iscritti nell'attivo circolante			
Crediti verso altri enti del Terzo settore iscritti nell'attivo circolante			
Crediti verso imprese controllate iscritte nell'attivo circolante			
Crediti verso imprese collegate iscritte nell'attivo circolante			
Crediti tributari iscritti nell'attivo circolante	423		
Crediti da 5 per mille iscritti nell'attivo circolante			
Imposte anticipate iscritte nell'attivo circolante			
Crediti verso altri iscritti nell'attivo circolante			
Totale crediti iscritti nell'attivo circolante	5.198		

I crediti sono quindi valutati al valore di presumibile realizzo.

I crediti di ammontare rilevante al 31/12/2023 sono così costituiti:

Scadenza dei debiti

	Quota scadente entro l'esercizio	Quota scadente oltre l'esercizio	Di cui di durata residua superiore a 5 anni
Debiti verso banche	3		
Debiti verso altri finanziatori			
Debiti verso associati e fondatori per finanziamenti			
Debiti verso enti della stessa rete associativa			
Debiti per erogazioni liberali condizionate			
Acconti			
Debiti verso fornitori	2.559		
Debiti verso imprese controllate e collegate			
Debiti tributari	2.355		
Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale			
Debiti verso dipendenti e collaboratori	5.072		
Altri debiti			
Totale debiti	9.989		

7. Ratei e risconti

Ratei e risconti attivi

Descrizione	Importo
INTERESSI ATTIVI SU C/C RATEI ATTIVI	6,93
CONTRIBUTI DA ENTI PUBBLICI INCASSATI NEL 2024	3.316,97
CONTRIBUTI DA ALTRE ASSOCIAZIONI	2.300,00

Misurano proventi e oneri la cui competenza è anticipata o posticipata rispetto alla manifestazione numeraria e/o documentale; essi prescindono dalla data di pagamento o riscossione dei relativi proventi e oneri, comuni a due o più esercizi e ripartibili in ragione del tempo.

Non sussistono, al 31/12/2023, ratei e risconti aventi durata superiore a cinque anni.

Ratei e risconti passivi

Descrizione	Importo
RISCONTI PASSIVI: ONERI BANCARI	46,00

Rappresentano le partite di collegamento dell'esercizio conteggiate col criterio della competenza temporale. Non sussistono, al 31/12/2023, ratei e risconti aventi durata superiore a cinque anni.

8. Il patrimonio netto

Movimentazioni delle voci di patrimonio netto

Con riferimento alle movimentazioni del patrimonio netto, nel seguito si illustra il dettaglio della composizione della quota c.d. vincolata e quella libera.

	Valore di inizio esercizio	Destinazione dell'avanzo/copertura del disavanzo dell'esercizio precedente	Altre variazioni			Avanzo/disavanzo d'esercizio	Valore di fine esercizio
			Incrementi	Decrementi	Riclassifiche		
Fondo di dotazione dell'ente							
Patrimonio vincolato							
Riserve statutarie							
Riserve vincolate per decisione degli organi istituzionali							
Riserve vincolate destinate da terzi							
Totale patrimonio vincolato							
Patrimonio libero							
Riserve di utili o avanzi di gestione	3.835						12.890
Altre riserve							2
Totale patrimonio libero	3.835						12.892
Avanzo/disavanzo d'esercizio	9.055				108		108
Totale patrimonio netto	12.890				108		13.000

Origine, possibilità di utilizzo, natura e durata dei vincoli delle voci di patrimonio netto

Le poste del patrimonio netto sono così distinte secondo l'origine, la possibilità di utilizzazione, con indicazione della natura e della durata dei vincoli eventualmente posti, nonché della loro avvenuta utilizzazione nei precedenti esercizi.

	Importo	Origine / natura	Possibilità di utilizzazione	Quota disponibile	Quota vincolata			Riepilogo delle utilizzazioni effettuate nei tre precedenti esercizi	
					Importo	Natura del vincolo	Durata	Per copertura di disavanzi d'esercizio	per altre ragioni
Fondo di dotazione dell'ente									
Patrimonio vincolato									
Riserve statutarie									
Riserve vincolate per decisione degli organi istituzionali									
Riserve vincolate destinate da terzi									
Totale patrimonio vincolato									
Patrimonio libero									
Riserve di utili o avanzi di gestione	12.890								
Altre riserve	2								
Totale patrimonio libero	12.892								
Avanzo/disavanzo d'esercizio	108								
Totale patrimonio netto	13.000								

9. Fondi con finalità specifica

L'ente non ha ricevuto fondi, contributi o comunque liberalità con uno specifico vincolo finalistico

10 Debiti per erogazioni liberalità condizionate

Non esistono debiti per erogazioni liberalità condizionate.

11 Rendiconto gestionale

Il rendiconto gestionale evidenzia gli oneri e i proventi con una classificazione per destinazione (distinguendo fra cinque aree di operatività) e per natura (classificando le voci economiche in micro componenti). In particolare le aree sono quelle inerenti: A) alle attività di interesse generale, B) alle attività diverse, C) alle attività di raccolta fondi, D) alle attività finanziarie e patrimoniali, E) all'ambito di supporto generale.

Si evidenziano i risultati di ogni area operativa con evidenza degli oneri e proventi aventi carattere straordinario.

A) Componenti da attività di interesse generale

	Oneri e costi	€		Proventi e ricavi	€
A	Costi e oneri da attività di interesse generale	96.975	A	Ricavi, rendite e proventi da attività di interesse generale	96.385
	<i>di cui di carattere straordinario</i>	0		<i>di cui di carattere straordinario</i>	0
<i>Avanzo/ disavanzo attività di interesse generale (+/-)</i>					589
<i>di cui di carattere straordinario</i>					0

Scopo prioritario dell'Associazione è la divulgazione delle caratteristiche peculiari degli oli vergini da olive, sia nei loro aspetti organolettici, che in quelli salutistici, per finire con lo stimolo al loro corretto utilizzo in cucina ed a tavola.

Per questo attraverso l'attività generale l'Associazione mira a promuovere la conoscenza di tutti gli aspetti dell'analisi sensoriale, estesa anche alla valutazione di tutti gli alimenti di interesse, contribuendo a migliorarne l'utilizzo consapevole.

I corsi e le sedute hanno lo scopo dapprima di insegnare e valorizzare tutte le potenzialità del gusto dell'olfatto, per poi mantenere nel tempo in allenamento tutti gli Assaggiatori formati. Al termine dei corsi e delle sedute anzidetti, i partecipanti sono in grado di effettuare un corretto assaggio di olio e quindi di raggiungere un buon grado di preparazione e di padronanza circa il riconoscimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto, riuscendo con vera professionalità a ben distinguere un prodotto di qualità da un altro prodotto di qualità inferiore, presupposto indispensabile per scegliere in modo motivato quello da utilizzare sulle proprie tavole.

Anche i corsi brevi rivolti alle scolaresche, che si sono dimostrati di grande utilità, hanno lo scopo di coinvolgere i bambini alla conoscenza delle caratteristiche dell'olio e di conseguenza a trasmettere la curiosità anche alle proprie famiglie. Si è riscontrato infatti che l'interesse alla informazione circa la qualità del prodotto utilizzato in casa cresce notevolmente soprattutto quando si prende consapevolezza che un olio difettato fa male alla salute. I Corsi dedicati agli scolari delle elementari ed agli studenti delle scuole medie inferiori e superiori sono da noi considerati il modo migliore per la divulgazione alla popolazione delle qualità organolettiche e salutistiche dell'olio da olive.

I concorsi infine consentono di stimolare continuamente il miglioramento della qualità dell'olio da olive. Infatti il confronto tra produttori è stato e continuerà ad essere lo stimolo migliore per superare sempre sé stessi sulla strada della qualità. Ciò porta benefici ai Produttori, ma contemporaneamente anche ai Consumatori attenti, capaci di riconoscere e valorizzare opportunamente i prodotti migliori.

I concorsi, i corsi per l'Idoneità Fisiologica per la formazione di assaggiatori professionali, i corsi brevi di avvicinamento alla conoscenza degli oli extravergini, le sedute di assaggio certificate rivolte a coloro che hanno ottenuto l'attestato di idoneità fisiologica per poter essere iscritti nell'albo nazionale degli assaggiatori professionali degli oli extravergini di olive, le manifestazioni e gli eventi di premiazione rientrano nella attività generale e sono necessarie al raggiungimento dello scopo principale della associazione.

Di seguito si riportano le attività del 2023 per il perseguimento delle finalità statutarie:

- Corso di Idoneità Fisiologica della durata di 35 ore frequentato da 17 Aspiranti assaggiatori, svolto presso

l'Istituto Tecnico Agrario di Pesaro il 23-24-25-30-31 marzo e 1 aprile 2023

- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini presso lo stabilimento Peralisi, durata totale 7 ore, rivolto ai dipendenti (70 dipendenti) il 26 aprile 2023.
- Un Corso per l'Idoneità Fisiologica (della durata di 35 ore su 4 giorni), frequentato da 17 Aspiranti Assaggiatori, svolto a Tar Vabriga – Croazia, nei giorni 10-11-12-13 maggio 2023
- Due sedute certificate di assaggio oli svolte a Vodnjan/Dignano, il 12 maggio 2023 per gli Idonei del Corso svolto colà nel mese di aprile 2022
- Cinque sedute certificate di assaggio oli svolte a Vodnjan/Dignano il 15 e 16 giugno 2023 per gli Idonei del Corso svolto colà nel mese di aprile 2022
- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini (articolato in 1 giornata di 4 ore) rivolto ai simpatizzanti (n. 52 simpatizzanti) in occasione della manifestazione Fior d'Ulivo – Festa dell'ulivo in fiore svolto presso l'Istituto Agrario Cecchi di Pesaro il 27/5/ 2023.
- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini a Monteciccardo di Pesaro della durata di 2 ore rivolto a simpatizzanti (n. 32 simpatizzanti) presso Agriturismo Nobili, il 20/6/2023
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini al Furlo di Pesaro, della durata di 4 ore, in occasione del Festival del Cinema Naturale svolto a Golena del Furlo, rivolto a simpatizzanti (n.43 simpatizzanti) il 6/8/2023
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini presso lo stabilimento Peralisi (della durata di 6 ore) rivolto ai dipendenti della ditta Peralisi (n. 75 persone) svolto il 5 e 6 settembre
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini a Urbino, della durata di 3 ore, in occasione della Manifestazione TE-MA BIO FEST, rivolto a simpatizzanti (n. 63) il 30/9/23
- Un Corso per l'Idoneità Fisiologica (della durata di 36 ore su 6 giorni), frequentato da 15 Aspiranti Assaggiatori svolto a Grado nei giorni 21-22-23/9 e 5-6-7/10/2023
- Sedute di assaggio certificate oli svolte il 26 novembre 2023 per gli idonei del corso svolto presso l'Istituto tecnico Agrario di Pesaro nei mesi di marzo aprile 2023
- Due Corsi brevi di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini in occasione della manifestazione “Ramoscello per la Pace” (della durata di ore 3 + 3) rivolto rispettivamente a 2 classi della scuola elementare di Gradara e a simpatizzanti (totale n. 90) svolti a Gradara il 6/12/2023

Dal 10 febbraio al 1 marzo 2023 selezione degli oli dei concorsi:

- 14° Concorso Nazionale L'Oro d'Italia
- 12° Concorso Internazionale L'Oro del Mediterraneo
- 15° Premio Regionale L'Oro della Puglia
- 16° Premio Locale L'Oro del Salento
- 4° Premio Locale L'Oro di Federico II
- Premio L'Oro dell'Istria e della Croazia 2023
- 28 e 29 aprile 2023 a Trieste 26° Concorso Regionale Premio Majenca 2023
- 1 dicembre 2023 - 24° Concorso Regionale L'Oro delle Marche
- 2 dicembre 2023 Selezioni del 2° Concorso L'Oro di Casa
- 2 dicembre 2023 - 28° Concorso Regionale Il Novello dell'Emilia – Romagna
- Gran Galà dell'Olio – Fano, 22 e 23 aprile 2023 (evento di premiazione dei Concorsi L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo, seguiti da una Mostra-Mercato dei migliori oli).
- Torremaggiore (FG) Evento di premiazione dei Concorsi L'Oro della Puglia, L'Oro del Salento e L'Oro di Federico II e manifestazioni correlate, il 6 maggio 2023.
- Montegrolfo (Rimini) 10 dicembre 2023 Premiazione del Concorso Il Novello dell'Emilia Romagna
- Premiazione dei Concorsi Regionali L'oro delle Marche e L'oro di Casa 16 dicembre 2023.

In conclusione: abbiamo l'orgoglio di poter affermare che il nostro tempo e le nostre energie, che abbiamo dedicato e dedicheremo all'attività di questa Associazione, sono da noi portate avanti con l'entusiasmo e la passione che derivano dalla volontà di allargare sempre più l'orizzonte della conoscenza e dell'utilizzo di quello che consideriamo il cardine della nostra dieta mediterranea.

B) Componenti da attività diverse

	Oneri e costi	€		Proventi e ricavi	€
B	Costi e oneri da attività diverse	1.754	B	Ricavi, rendite e proventi da attività diverse	4.442
	<i>di cui di carattere straordinario</i>	0		<i>di cui di carattere straordinario</i>	0
<i>Avanzo/ disavanzo attività diverse (+/-)</i>					2.688
<i>di cui di carattere straordinario</i>					0

C) Componenti da attività di raccolta fondi

Non sussistono.

D) Componenti da attività finanziarie e patrimoniali

Non sussistono.

12. Descrizione della natura delle erogazioni liberali ricevute

L'ente non ha ricevuto erogazioni liberali durante l'esercizio.

13. Numero di dipendenti e volontari

L'Ente non ha dipendenti, si avvale di 5 volontari di cui all'articolo 17 comma 1 del D.lgs. n. 117/2017 iscritti nel registro dei volontari che svolgono la loro attività in modo non occasionale.

14. Compensi all'organo esecutivo, all'organo di controllo e al soggetto incaricato della revisione legale

Nessun componente dell'Organo Amministrativo percepisce compenso.

15. Prospetto degli elementi patrimoniali e finanziari e delle componenti economiche inerenti i patrimoni destinati ad uno specifico affare

Non sussistono.

16. Operazioni realizzate con parti correlate

L'Associazione non ha effettuato operazioni con parti correlate. Si precisa peraltro che non vi sono persone o enti in grado di esercitare il controllo sull'Associazione e l'Associazione, a sua volta, non controlla società o enti né ha quote di partecipazione in imprese.

17. Illustrazione della situazione dell'ente e dell'andamento della gestione

Pur persistendo un quadro economico incerto e non privo di rischi, negli ultimi tempi la morsa della pandemia e del caro energia si è allentata, ma la guerra in Ucraina non conosce tregua, nonostante il rialzo dei tassi di interesse e il drenaggio di liquidità, l'andamento dell'Ente sarà di continuazione dell'attività e continuerà a svolgere le proprie attività istituzionali in linea con quanto previsto dallo Statuto.

Come indicato al punto 6 dell'OIC 35, l'organo di amministrazione ha effettuato una valutazione prospettica della capacità dell'ente di continuare a svolgere la propria attività per un arco temporale di almeno 12 mesi dalla data di riferimento del bilancio, valutando la presenza di tale capacità rispetto a quanto oggi conosciuto e prevedibile.

18. Evoluzione prevedibile della gestione e previsioni di mantenimento degli equilibri economici e finanziari

Pur persistendo il clima di incertezza di crisi internazionale, l'Ente sta continuando e si prevede continuerà a svolgere la propria attività istituzionale, in linea con quanto previsto dallo Statuto. La scelta dell'Ente di avvalersi di costi variabili e la quasi totale assenza di costi fissi di gestione, unita all'attento controllo e alla pianificazione dell'attività, rendono peraltro l'Ente maggiormente in grado di far fronte ad eventuali riduzioni dei proventi e di mantenere quindi gli equilibri economici e finanziari.

L'Organo Amministrativo ha predisposto un bilancio preventivo per l'esercizio 2024 che è stato approvato nella assemblea dei soci che evidenzia la continuità della gestione, sia sotto profilo economico, sia sotto il profilo finanziario.

19. Indicazione delle modalità di perseguimento delle finalità statutarie

Vengono qui di seguito indicate le modalità operative di perseguimento delle finalità statutarie, con specifico riferimento alle attività di interesse generale.

Premesso che la modalità di assaggio-valutazione degli oli da oliva vergini ed extra vergini è regolamentata dal Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014, del Reg.to (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. e Norma C.O.I./T20/DOC.15 – Rev.2 e che i Corsi per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli da olive vergini ed extra vergini debbono ogni volta essere autorizzati dalla Regione sede di svolgimento del Corso, per perseguire la realizzazione delle finalità statutarie, come già descritte sopra,

CORSI

1) Organizzazione di Corsi di formazione svolti a vario livello per l'analisi sensoriale, mirando all'istruzione professionale nei diversi settori di prodotti dell'agro-alimentare, con particolare attenzione per gli Istituti Alberghieri ed Agrari.

2) Organizzazione di Corsi professionalizzanti per assaggiatori degli oli di oliva (Corsi per l'idoneità fisiologica), avvalendosi anche di Tecnici ed Esperti di fama nazionale ed internazionale, da remunerare mediante l'utilizzo di eventuali compartecipazioni di spesa da parte dei Partecipanti, o Contributi di Enti o Istituzioni.

In particolare, nell'anno 2023 sono stati realizzati i seguenti corsi:

- Corso di idoneità Fisiologica (della durata di 35 ore su 6 giorni) frequentato da 17 Aspiranti assaggiatori, svolto presso l'Istituto Tecnico Agrario di Pesaro il 23 – 24 – 25 – 30 – 31 marzo e 1 aprile 2023.
- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini presso lo stabilimento Perialisi, durata totale 7ore, rivolto ai dipendenti (circa 70 dipendenti) il 26 aprile 2023.
- Un Corso per l'Idoneità Fisiologica (della durata di 35 ore su 4 giorni), frequentato da 17 Aspiranti Assaggiatori, svolto a Tar Vabriga – Croazia, nei giorni 10-11-12-13 maggio 2023.
- Due sedute certificate di assaggio oli svolte a Vodnjan/Dignano, il 12 maggio 2023 per gli Idonei del Corso svolto colà nel mese di aprile 2022.
- Cinque sedute certificate di assaggio oli svolte a Vodnjan/Dignano il 15 e 16 giugno 2023 per gli Idonei del Corso svolto colà nel mese di aprile 2022

- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini (articolato in 1 giornata di 4 ore) rivolto ai simpatizzanti (n. 52 simpatizzanti) in occasione della manifestazione Fior d'Ulivo – Festa dell'ulivo in fiore svolto presso l'Istituto Agrario Cecchi di Pesaro il 27/5/ 2023.
- Un Corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini a Monteciccardo di Pesaro della durata di 2 ore rivolto a simpatizzanti (n. 32 simpatizzanti) presso Agriturismo Nobili, il 20/6/2023
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini al Furlo di Pesaro, della durata di 4 ore, in occasione del Festival del Cinema Naturale svolto a Golena del Furlo, rivolto a simpatizzanti (n.43 simpatizzanti) il 6/8/2023
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini presso lo stabilimento Pieralisi (della durata di 6 ore) rivolto ai dipendenti della ditta Pieralisi (n. 75 persone) svolto il 5 e 6 settembre
- Un corso breve di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini a Urbino, della durata di 3 ore, in occasione della Manifestazione TE-MA BIO FEST, rivolto a simpatizzanti (n. 63) il 30/9/2023
- Un Corso per l'Idoneità Fisiologica (della durata di 36 ore su 6 giorni), frequentato da 15 Aspiranti Assaggiatori svolto a Grado nei giorni 21-22-23/9 e 5-6-7/10/2023
- Sedute di assaggio certificate oli svolte il 26 novembre 2023 per gli idonei del corso effettuato presso l'Istituto tecnico Agrario di Pesaro nei mesi di marzo aprile 2023.
- Due Corsi brevi di avvicinamento alla conoscenza e all'assaggio degli oli extravergini in occasione della manifestazione “Ramoscello per la Pace” (della durata di ore 3 + 3) rivolto rispettivamente a 2 classi della scuola elementare di Gradara e a simpatizzanti (totale n. 90) svolti a Gradara il 6/12/2023.

3) Corsi propedeutici e corsi brevi e divulgativi per adulti e scolaresche, con particolare riguardo per gli Alunni delle Scuole Elementari

SEDUTE DI ASSAGGIO

1. Seguire i Soci, con sedute di assaggio, aggiornamenti e perfezionamenti anche dopo il raggiungimento della iscrizione agli Albi ed agli Elenchi.
2. Svolto attraverso i propri Soci, iscritti ai rispettivi Albi o Elenchi, attività di assaggio e degustazione a favore di Enti, Associazioni o privati che ne facciano richiesta, con particolare riguardo al settore oleario e quindi all'espletamento di Concorsi oleari a validità Locale, Regionale, Nazionale ed Internazionale.

In particolare, nell'anno 2023, La Commissione di assaggio di O.L.E.A. APS, composta da un numero di assaggiatori compreso tra un minimo di 16 ed un massimo di 26 Assaggiatori Professionisti componenti di Panel accreditati, si è riunita a Fano, o a Jesi, per la valutazione degli oli presentati ai seguenti Concorsi:

Dal 10 febbraio al 1 marzo selezione degli oli dei Concorsi:

- 14° Concorso Nazionale L'Oro d'Italia
- 12° Concorso Internazionale L'Oro del Mediterraneo
- 15° Premio Regionale L'Oro della Puglia
- 16° Premio Locale L'Oro del Salento
- 4° Premio Locale L'Oro di Federico II
- Premio L'Oro dell'Istria e della Croazia 2023

Nei giorni 28 e 29 aprile:

- 26° Concorso Regionale Premio Majenca 2023 (a Trieste)

1 dicembre a Fano:

- 24° Concorso Regionale L'Oro delle Marche

Il 2 dicembre 2023 a Fano:

- Selezioni del 2° Concorso L'Oro di Casa

2 dicembre:

- 28° Concorso Regionale Il Novello dell'Emilia- Romagna

. L'organizzazione di concorsi e relative manifestazioni per la premiazione degli stessi sono eventi non solo promozionali, ma di confronto tra i produttori con lo scopo di far capire l'importanza di produrre oli di alta qualità. Per questo nel 2023 abbiamo organizzato ed effettuato i seguenti eventi:

- Gran Galà dell'Olio – Fano, 22 e 23 aprile 2023 (evento di premiazione dei Concorsi L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo, seguiti da una Mostra-Mercato dei migliori oli).
- Torremaggiore (FG) Evento di premiazione dei Concorsi L'Oro della Puglia, L'Oro del Salento e L'Oro di Federico II e manifestazioni correlate, il 6 maggio 2023.
- Montegridolfo (Rimini) 10 dicembre 2023 Premiazione del Concorso Il Novello dell'Emilia-Romagna.
- Fano 16 dicembre 2023 Premiazione dei Concorsi Regionali L'oro delle Marche e L'oro di Casa.

3. Promuovere e divulgare la cultura dell'olio da olive e di altri prodotti agroalimentari, con l'organizzazione di iniziative, comprese cene-studio, che intendono valorizzarne la qualità e coltivare le tradizioni di centri, paesi e borghi ricchi di valori storici, culturali e gastronomici, sia autonomamente che in collaborazione con Associazioni omologhe, APS o OVD, aderenti o associate a O.L.E.A, oppure siano partners occasionali.

4. Promosso e organizzato convegni, studi, conferenze, dibattiti, mostre, manifestazioni culturali, fieristiche e ricreative, su temi legati alla filiera dei vari prodotti agroalimentari, intraprendendoli autonomamente o in collaborazione con Enti e/o con Associazioni omologhe, APS o OVD, aderenti o associate a O.L.E.A, o partners occasionali.

11. Promosso, partecipato a rassegne e concorsi, di livello nazionale o internazionale, relativi ai vari prodotti agro-alimentari e costituire sedi e rappresentanze di cui i Soci possono far parte in ragione delle aspirazioni e delle competenze personali;

12. Promosso e organizzato gemellaggi con altre Associazioni APS e non ed altri Comitati di assaggio.

13. Promosso e organizzato itinerari gastronomici, visite aziendali e gite culturali.

14. Svolto azioni che, nel rispetto delle norme vigenti, siano finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti agroalimentari di competenza.

15. Dotarsi di un proprio bollettino stampa, di un sito Internet e disporre spazi sui media.

16. Avvalersi, all'occorrenza, per lo sviluppo della propria attività, oltre che della collaborazione dei Soci, di quella di docenti ed esperti di livello nazionale e internazionale, anche se non soci ed a qualsiasi organismo appartengano.

17. Svolgere ogni altra attività non specificamente menzionata in tale elenco, ma comunque collegata con quelle precedenti, purché coerente con le finalità istituzionali e idonea a perseguirne il raggiungimento.

20. Contributo delle attività diverse al perseguimento della missione dell'ente e indicazione del loro carattere secondario e strumentale

L'Ente, ai sensi degli articoli 6 e 33 del codice del terzo settore, svolge le seguenti attività diverse da quelle di interesse generale previste dal proprio statuto:

O.L.E.A. APS dispone nel Comune di Jesi di una Sala di assaggio ufficiale in cui, diretto dal Capopanel Giorgio Sorcinelli, opera dal 2017 il proprio Panel di assaggio degli oli vergini ed extra vergini, sempre accreditato di anno in anno, grazie al superamento del previsto RING-TEST.

L'attività del Panel è rivolta soprattutto alla certificazione della Classe Merceologica degli oli sottoposti ad esame, sia per la semplice certificazione della qualifica di "Extra vergine", "Vergine" o "Lampante", sia per la certificazione di rispetto dei requisiti previsti per l'inserimento in IGP o DOP.

Per la certificazione degli oli, effettuata dietro richiesta di Produttori prevalentemente non associati, dovrà essere richiesto il pagamento di un contributo finalizzato al rimborso delle spese di gestione (viaggi del Capopanel e degli assaggiatori, logistica e materiali di consumo), oltre alla possibilità di concedere agli Assaggiatori, per particolari occasioni, qualche simbolico “gettone di presenza”.

In particolare, nell’anno 2023 il nostro Panel ha valutato e certificato un totale di 63 oli, ripartendo l’attività su 8 giornate suddivise tra mattina e pomeriggio (per garantire l’efficacia e la precisione: la normativa prevede la possibilità di assaggiare un massimo di 8 oli/die, ripartiti tra mattina e pomeriggio con corretto intervallo di tempo tra gli assaggi e tra le due sedute di assaggio).

Le sedute sono state effettuate nei giorni: 15 febbraio; 16 febbraio; 17 febbraio; 27 ottobre; 10 novembre; 1 dicembre; 2 dicembre; 4 dicembre 2023.

Inoltre, per eseguire le prove previste dal RING TEST finalizzate all’accreditamento del Panel per il seguente anno, sono state fatte sedute ufficiali di assaggio nei giorni 27 ottobre e 10 novembre 2023.

Il ministero del lavoro ha stabilito con decreto n.107 del 19 maggio 2021 che le attività diverse degli Enti del Terzo Settore dovranno generare ricavi al di sotto del 30% delle entrate complessive o del 66% dei costi complessivi. Le due condizioni sono tra loro alternative. È peraltro in teoria consentito al medesimo ente del terzo settore impiegare alternativamente entrambe le condizioni, ad esempio in un bilancio quella di cui alla lettera a) e nel bilancio successivo quella della lettera b) o viceversa, purché ne ricorra sempre (almeno) una. Dal mancato rispetto deriva innanzitutto un obbligo di comunicazione al Runts a carico dell’ETS entro trenta giorni dall’approvazione del bilancio ed in secondo luogo l’obbligo di adottare nell’esercizio successivo un rapporto tra attività secondarie ed attività principali di interesse generale che, applicando il medesimo criterio di calcolo (rapporto tra ricavi o tra ricavi e costi), sia inferiore alla soglia massima per una percentuale almeno pari alla misura del superamento dei limiti nell’esercizio precedente.

Se l’ETS non effettua la comunicazione dovuta all’autorità vigilante o se non riesce a “compensare” nell’esercizio successivo lo squilibrio dell’esercizio precedente, l’ufficio del Registro unico nazionale territorialmente competente dispone la cancellazione.

Esaminando i dati sotto riportati si evince che nel 2023 tali limiti sono rispettati

- le entrate da attività diverse sono pari a € 4.442
- le entrate complessive sono pari a € 100.834
- il 30% è pari a € 30.250

21. Proposta di destinazione dell'avanzo

Si conclude la presente relazione di missione assicurando che il presente bilancio rappresenta con chiarezza e in modo veritiero e corretto, la situazione patrimoniale e finanziaria dell’Associazione, nonché il risultato del rendiconto di gestione.

Vi invitiamo pertanto ad approvare il bilancio d’esercizio chiuso al 31.12.2023 come presentatovi e a deliberare la destinazione dell’intero avanzo di gestione pari a € 108 alla Riserva avanzi di gestione come patrimonio libero dell’Associazione al fine di dare sempre maggiore stabilità, continuità e sviluppo all’Associazione stessa per il perseguimento dei suoi fini istituzionali.

Fano 13/04/2024

IL PRESIDENTE