



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

### ALLEGATO 1

#### INFORMAZIONI SU 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 SENSORIALI

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

secondo l'Allegato XII del Reg.to CEE 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni (Reg.ti di Esecuzione (UE) n. 1348/2013, n. 1833/2015 e n. 1227/2016 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15 , comprendenti:

- **Classificazione merceologica**, in funzione delle mediane dei difetti e dell'attributo fruttato; inoltre, solo su richiesta;
- **Valutazione** (della terminologia facoltativa) per l'etichettatura, 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;
- **Scheda sensoriale** descrittiva del prodotto, con grafico a ragnatela;

**b) Pareri sensoriali:** con **Scheda profilo sensoriale e grafico a ragnatela**, delle caratteristiche organolettiche;

#### 2. ISTRUZIONI PER LA CONSEGNA DEI 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.

#### 3. TARIFFE E RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI O DEI PARERI SENSORIALI

I costi applicati ai committenti (olivicoltori, frantoiani, confezionatori, associazioni professionali e privati), sono i seguenti:

- **Certificati di analisi** sensoriali ufficiali ai fini commerciali come previsto dal Reg. CEE 2568/91, fino a 5 campioni, **€ 60,00 (Iva compresa)**, per ogni campione valutato;
- **Pareri sensoriali** al costo di **€ 40,00 (Iva compresa)**, per ogni campione valutato;

**Pagamento:**

Gli importi dovranno essere saldati anticipatamente mediante Bonifico bancario sul c/c cod. IBAN **IT74Y085196826000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU)**, intestato a O.L.E.A.

**Valutazione dei campioni (modalità e tempi):**

I campioni inviati all'analisi organolettica saranno valutati, da parte di questo Comitato di assaggio, alla prima seduta utile e comunque, salvo cause di forza maggiore che ritardassero la seduta, entro 15 gg. dalla loro consegna. In questo caso, per l'attivazione della seduta, i campioni dovranno essere almeno 4.

In caso contrario saranno valutati comunque entro 30 gg. dalla consegna.

**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 indicato dal committente, entro 10 giorni lavorativi dall'effettuazione dell'esame organolettico.

**Analisi chimiche:**

O.L.E.A. non effettua le analisi dei valori chimici dei campioni. Per agevolare i committenti per tale determinazione, 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**.