



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 14 giugno 2014,, modificato e integrato dal Decreto Mi.P.A.A.F. 7 ottobre 2021 e riconosciuto con Decreto direttoriale n. 5964 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 le disposizioni di cui ai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15 -Rev. 10/2018, 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 di profilo delle caratteristiche sensoriali con grafico a ragnatela, elaborata da O.L.E.A.**

2. ISTRUZIONI PER LA CONSEGNA DEI CAMPIONI

Dopo il prelievo dei campioni a cura dei committenti e la compilazione del "**Modulo richiesta analisi - Allegato 2**", i campioni, accompagnati dal Bonifico di pagamento, dovranno essere inviati, a spese del committente, o consegnati a mano (*previo contatto telefonico al n. 338 8328092 o 3470176041*) a:

O.L.E.A. - via Campanella, 1- 61032 Fano (PU),

oppure con consegna manuale a:

O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci, Via Campanella, 1, - 61032 Fano (PU).

N.B.: Qualora in possesso delle analisi chimico-fisiche, i committenti possono allegarle ai Campioni.

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 ai fini commerciali, **€ 60,00 (Iva compresa)**, per ogni campione valutato;
- **Pareri sensoriali** al costo di **€ 40,00 (Iva compresa)**, per ogni campione valutato;

Modalità di pagamento:

Gli importi dovranno essere saldati anticipatamente mediante **Bonifico bancario** intestato a **O.L.E.A.** cod. IBAN

IT74Y085196826000000706022 - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU), con causale: Richiesta Panel test.

Il Bonifico dovrà essere inviato o consegnato insieme ai campioni.

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 con almeno 4 campioni da valutare. In caso contrario e per cause di forza maggiore che ritardassero la seduta, comunque **entro 15 gg.** dalla loro 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 ma solo analisi organolettiche. Per tali analisi, i committenti, potranno avvalersi in proprio, di Laboratorio di Analisi Chimiche accreditati.

Modulo richiesta analisi:

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