

Al Comitato di Assaggio
Professionale Panel Olio
c/o Camera di Commercio della Maremma e del
Tirreno

SEDE DI LIVORNO

SEDE DI GROSSETO

Richiesta esame organolettico ai sensi del Regolamento CE n. 640/2008 del 04/07/2008 (*)

Il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'Azienda _____ con sede in _____
Via _____ n. _____ Cap _____ Prov. _____
Partita IVA _____ Codice Fiscale _____
Email _____ P.E.C. _____
Tel. _____ Fax _____

DICHIARA

- che il campione presentato è stato estratto dal lotto/contenitore n. _____ di kg. _____ e che il campionamento è stato fatto sotto la propria responsabilità;
- di essere a conoscenza che l'azienda risponde in prima persona dell'effettiva corrispondenza tra lotto/contenitore dichiarato e campione consegnato; che le analisi si riferiscono esclusivamente al campione presentato; che l'azienda risponde in prima persona delle modalità con cui è stato prelevato, conservato e trasportato il campione precedentemente alla data di consegna.

a tal fine consegna alla segreteria del Panel Olio, n. 1 campione di olio di oliva vergine in bottiglia con capacità minima litri 0,5.

ANALISI RICHIESTE

- mediana del fruttato (verde, maturo), amaro, piccante;
- giudizio complessivo tenendo conto del grado di equilibrio del prodotto.

Dichiara, inoltre, di essere a conoscenza che il giudizio del Comitato di Assaggio è insindacabile.

Data _____

Firma _____

(*) Reg. (CE) n. 640/2008 allegato XII art. 3.3 Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

a) Per ciascuno degli attributi positivi indicati al punto 3.1 (fruttato, eventualmente definito verde o maturo, piccante e amaro):

- il termine "intenso" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è superiore a 6;
- il termine "medio" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è compresa fra 3 e 6;
- il termine "leggero" può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è inferiore a 3;
- gli attributi suddetti possono essere utilizzati senza riferimento agli aggettivi di cui ai punti precedenti quando la mediana dell'attributo interessato è superiore o pari a 3;

b) il termine "equilibrato" può essere utilizzato per un olio che non presenta elementi di squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfatto-gustativa e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante è superiore di due punti a quella dell'attributo fruttato;

c) l'espressione "olio dolce" può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.

Allega quanto segue:

1. **Attestazione del versamento di € 61,00 (compresa Iva al 22%) effettuato sul c/c postale n. 001033828730 intestato alla Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno oppure tramite bonifico bancario presso BANCA CR FIRENZE: IBAN IT57 F061 6013 9201 0000 0046 078**
2. **Documento di identità in corso di validità**