



**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 \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
via/p.zza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**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 e che le analisi si riferiscono esclusivamente al campione presentato e 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 di consegnare alla segreteria n. 2 campioni di olio in bottiglie con capacità minima litri 0,25.

**ANALISI RICHIESTE**

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

Il giudizio del Comitato di Assaggio Interprofessionale è insindacabile.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_ -

(firma digitale o analogica allegando documento di riconoscimento)

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

N.B. Allegare alla richiesta l'attestazione del versamento di € 61,00 (iva inclusa) effettuato esclusivamente tramite [PagoPA](#) Causale: **Esame organolettico olio di oliva Arezzo**