



Al Comitato di Assaggio Interprofessionale  
delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini  
P.zza Matteotti n. 30  
53100 SIENA

**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 \_\_\_\_\_ 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, alla segreteria, di consegnare n. 2 campioni di olio di oliva vergine 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 \_\_\_\_\_

(*) 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.

N.B. Allegare alla richiesta l'attestazione del versamento di **€ 61,00 (iva inclusa)** effettuato sul conto corrente bancario Iban: **IT77F0103014217000001113072** – Banca Monte dei Paschi di Siena S.p.A. intestato alla Camera di Commercio di Arezzo-Siena – Sede legale via L. Spallanzani n. 25. **Causale: Esame organolettico olio di oliva**