



1182

Camera di Commercio
Lucca

Al Comitato di Assaggio Interprofessionale
delle caratteristiche organolettiche degli oli
di oliva vergini
Corte Campana 10
55100 Lucca

La sottoscritta impresa di produzione _____
indirizzo _____
che si avvale dell'impresa di condizionamento _____
indirizzo _____
riconosciuta e iscritta al registro provinciale con il codice _____
richiede la valutazione organolettica ai sensi del Regolamento CE n. 640/2008 del
4/07/2008*, per il lotto n. _____ di kg. _____
con scadenza _____ prodotto da olive coltivate in _____
e frante in _____
e a tal fine produce n. 2 campioni di cl. 250 che dichiara di aver estratto dal lotto suddetto.
Il campionamento è fatto dal richiedente sotto la propria responsabilità.
Il giudizio del Comitato di Assaggio Interprofessionale è insindacabile.

Data

firma

Spazio riservato alla Camera di Commercio
n. 2 Campioni consegnati da

in data _____ firma del ricevente _____

(*) 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*):

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