



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Spett.le

Busca Leonardo & Eredi di Busca Nazareno sas

Via Cuccurano 26

61032 Fano (PU)

Oggetto: Invio Rapporto di prova organolettico **RP- 021/2021**

il sottoscritto **Giorgio Sorcinelli**, in qualità di Responsabile/Capo panel del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., eseguita la **valutazione organolettica-panel test** del campione in oggetto, ai sensi delle norme relative alla: "**Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini**": Reg. to (CEE) n. 2568/1991, All. XII e s.m. e i. e norma COI T.20/Doc. n. 15/Rev.10.,

CERTIFICA

che il Campione valutato, denominato: **Olio Frantoio Busca**, Lotto. N. **2/2020/2021**. Cod. di accettazione **2021/067**, è stato classificato appartenente alla categoria **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**.

Si dichiara inoltre che il presente Rapporto di Prova è riferito esclusivamente al Campione valutato e che le sue caratteristiche organolettiche sono tali alla data del presente esame, ricordando che le stesse sono soggette ad inevitabili modificazioni nel tempo. Quanto sopra, visti gli oneri del produttore per l'osservanza delle norme in materia di condizionamento e commercializzazione.

Si inviano:

1) **Allegato A** - Certificato di analisi/Rapporto di prova n.: **RP-021/2021** del 30.04.2021

2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 30/04/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede Legale: c/o I.I.S. "A.Cecchi" - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Sede Operativa: c/o C.O.D.M.A. via Campanella,1 – 61032 Fano (Pu)

Comitato di Assaggio Professionale – Sala di Assaggio

Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

Capo panel Giorgio Sorcinelli – V. Capo panel Lorenzo Cerretani

Sito web: www.olea.info e.mail: segreteria@olea.info – Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125



COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE O.L.E.A.
(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)
Sede: Via G. Brodolini, 5 - 60035 JESI AN

VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI DI OLIVA

REG. (CEE) 2568/1991 - All. XII e s.m. e i

RAPPORTO DI PROVA N. RP- 021/2021 del 30.4.2021

Committente: Busca Leonardo & Eredi di Busca Nazareno sas **Città:** Fano **Prov.:** PU
Prelevatore: Committente **Data prelievo:** _____ **Data consegna:** 30.03.2021 **Cod. accett.:** 2021/067
Descrizione Campione: Olio di oliva vergine **Etichetta:** Olio Frantoio Busca **Lotto:** 2/2020/2021 Litri: 2070
Data inizio prova: 20.04.2021 **Data fine prova:** 20.04.2021
Prove richieste: 1) Classificazione merceologica **X** 2) Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura **X** 3) Scheda sensoriale **X**

In seguito all'esame organolettico di panel test eseguito ai sensi delle procedure e delle norme UE, nazionali e C.O.I., vigenti (*),
SI CERTIFICA che il Campione è stato classificato come segue:

Classificazione merceologica: = OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Attributo	Mediana	Annotazione (se > a 5.0)
Mediana Fruttato	4.3	-----
Mediana Amaro	3.6	-----
Mediana Piccante	4.3	-----
Mediana Difetti	0.0	-----

(*) Dati elaborati con il programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 2

Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura

Attributi positivi	Certificazione intensità di percezione (fruttato, amaro e piccante)	Certificazione definizioni (fruttato verde o maturo, olio equilibrato e olio dolce)
Fruttato	medio	fruttato verde medio
Amaro	medio	amaro medio
Piccante	medio	piccante medio
Olio equilibrato	-----	olio equilibrato
Olio dolce	-----	-----

(**) Terminologia ai sensi del Reg. UE 1604/2019, All. IV, in funzione dell'intensità e percezione degli attributi.

La presente valutazione organolettica di panel test, è stata eseguita secondo le procedure e ai sensi delle seguenti norme UE, nazionali e C.O.I. vigenti:
"Valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini": Reg. (CEE) 2568/1991 dell'11/07/1991 All. XII (GU CEE 1248 del 05/09/1991) e s.m. e i. e modificato con Regolamento di esecuzione (UE): Reg. (UE) 1604/2019 del 27/9/2019 All. IV (**), (GU UE L250 del 30/09/2019); Norma COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 (*); Decreto Mipaaf 18 giugno 2014.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO:

Valutazione olfattiva diretta e/o retronasale:

Olio fruttato medio, verde, con sentore di carciofo, mandorla e erba.

Valutazione gustativa-tattile:

Amaro medio e piccante medio. Olio equilibrato.

Si allega inoltre, per lo stesso campione, **Scheda sensoriale**, riepilogativa, elaborata con il metodo O.L.E.A.

Jesi (AN), lì 30/04/2021

Firmato

Il Responsabile/Capo panel

Giorgio Sorcinelli

NOTE: - (*) Programma di calcolo COI/T.20/Doc. n.15/Rev. 10 - (**) Reg. UE 1604/2019, All. IV;

- il prelievo e la consegna del campione sono a cura del committente;

- la valutazione sensoriale di cui al presente Rapporto di prova - All. A e/o alla Scheda sensoriale - All. B; è relativa, esclusivamente, al campione valutato e alla data della prova;

- la Scheda sensoriale - All. B non è utilizzabile ai fini commerciali o pubblicitari;

- eventuali campioni di riserva degli oli valutati, sono conservati presso il laboratorio sensoriale per almeno 2 mesi, poi smaltiti.