



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

(Riconoscimento Mipaaf del 20 ottobre 2017)

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

Spett.le

**Frantoio Busca di Busca Leonardo  
e Eredi di Busca Nazzareno Sas**

Via Cuccurano , 26  
61032 FANO PU

**Oggetto:** Invio Rapporto di prova organolettico **RP- 067/2021**

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 1/2021**, Cod. di accettazione **2021/064** 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-067/2021** del 20.12.2021
- 2) **Allegato B** - Scheda profilo sensoriale, secondo il metodo O.L.E.A.

Distinti saluti.

Jesi (AN), lì 29/12/2021

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](http://www.olea.info) e.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125

ALLEGATO A



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- 067/2021 del 20.12.2021**

<b>Committente:</b> Frantoio Busca	<b>Città:</b> Fano	<b>Prov.:</b> PU
<b>Prelevatore:</b> Committente <b>Data prelievo:</b> ____	<b>Data consegna:</b> 15.11.2021	<b>Cod. accett.:</b> 2021/067
<b>Descrizione Campione:</b> Olio di oliva vergine	<b>Etichetta:</b> Olio Frantoio Busca	<b>Lotto:</b> 1/2021
<b>Data inizio prova:</b> 14.12.2021	<b>Data fine prova:</b> 14.12.2021	
<b>Prove richieste:</b> 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	<b>4.5</b>	-----
Mediana Amaro	<b>4.3</b>	-----
Mediana Piccante	<b>4.8</b>	-----
Mediana Difetti	<b>0.0</b>	-----

(\*) *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	<b>medio</b>	<b>fruttato verde medio</b>
Amaro	<b>medio</b>	<b>amaro medio</b>
Piccante	<b>medio</b>	<b>piccante medio</b>
Olio equilibrato	-----	<b>olio equilibrato</b>
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 mandorla e più lievi carciofo 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 29/12/2021

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.*