

SCHEDA CLIENTE PER LA RICHIESTA DI ANALISI 2021

(compilare ogni campo in modo leggibile)

SOCIO:	SI (allegare pagamento ultima quota associativa)	☐	NO	☐
TIPO ANALISI:	CHIMICA	☐	SENSORIALE	☐
	CHIMICA + SENSORIALE	☐	OLIVE	☐
RICHIESTA RITIRO SDA:	SI	☐	NO	☐
PAGAMENTO EFFETTUATO:	SI	☐	NO	☐
MODALITA':	CONTANTI	☐	BONIFICO	☐

AZ. RICHIEDENTE: _____			
VIA: _____			
COMUNE: _____		CAP: _____	PROV.: _____
P. IVA: _____		C.F: _____	
E-MAIL: _____		TEL: _____	
PEC _____			
SDI/CODICE DESTINATARIO _____			
REF. SIG. _____		CELL: _____	

NOTE: _____

DATA: _____

TIMBRO E FIRMA: _____

Ogni campione va accompagnato da una scheda con riportati tutti i dati a cui si riferisce l' analisi.

Per ogni ulteriore informazione specifica, Vi preghiamo di contattare i nostri uffici al numero 045 8678260.

ANALISI CHIMICHE OLIO D'OLIVA (valori presenti sul certificato)

• Acidità (% acido oleico) • Perossidi (meq O₂/l) • Assorbimento 232 nm (U.A.) • Assorbimento 270 nm (U.A.) • Delta K • Composizione degli acidi grassi (in %): ○ acido oleico ○ acido stearico ○ acido palmitico ○ acido linoleico ○ acido palmitoleico ○ acido linolenico ○ acido eptadecanoico ○ acido arachico ○ acido eptadecenoico ○ acido eicosenoico	• Tocoferoli totali (mg/Kg) • Alfa tocoferolo (mg/Kg) • Beta + Gamma tocoferolo • Polifenoli totali (mg/Kg) • Idrossi-tirosolo (mg/Kg) • Tirosolo (mg/Kg) • DecarbOxmetil-oleuro (mg/Kg) • DecarbOxmetil-ligstr (mg/Kg) • Lignani (mg/Kg) • Aglicole Oleuropeina (mg/Kg) • Aglicole Ligstroside (mg/Kg) • Esteri Metilici (mg/Kg) • Esteri Etilici (mg/Kg) • Esteri Metil Etilici (mg/Kg)
--	--

ANALISI SENSORIALE OLIO D'OLIVA (valori presenti sul certificato)

<u>Attributi positivi, intensità di percezione:</u> • Fruttato/Fruity ○ Maturo ○ verde • Amaro/Bitter • Piccante/Pungent • Verde foglia/green leaf • Verde erba/green grass • Dolce/Sweet • Fluidità/Fluidity • Netto d'oliva • Mandorla • Agrume/citrus fruit • Pomodoro/Tomate • Carciofo/artichoke • Erbe aromatiche/herbs • Altra frutta (e) frutta (e) matura • VALUTAZIONE PANEL	<u>Attributi negativi, intensità di percezione:</u> • Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment • Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy • Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour • Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood) • Rancido/Rancid • Metallico/Metallic • Fieno/Dry hay • Verme/Grubby • Grossolano/Rough • Salamoia/Brine • Cotto o Stracotto/Heated or burnt • Acqua di vegetazione/Vegetable water • Sparto/Esparto • Cetriolo/Cucumber • Lubrificante/Greasy
---	--

Quantità e criteri per il prelievo:

Prelievo:

- Cisterna: 500 ml (250 ml se solo analisi chimica) di olio di oliva prelevati da un rubinetto di uscita (il prelievo è meglio se viene effettuato da un rubinetto utilizzato frequentemente). Far scorrere l'olio per qualche momento prima del prelievo; apporre un'etichetta con indicate le informazioni che andranno inserite sul certificato di analisi
- bottiglia in commercio: 500 ml (250 ml se solo analisi chimica) di olio di oliva

Contenitore: in vetro, latta, bag in box, plastica ad uso alimentare (no contenitori riciclati da altre bevande)

ANALISI CHIMICHE OLIVE E RESA (valori presenti sul certificato)

- Acidità totale libera (% acido oleico)
- % di grasso della pasta di olive
- % umidità
- % resa industriale ipotizzata

Quantità e criteri per il prelievo:

Prelievo:

- da pianta: bastano 500 gr di olive preleva in modo casuale dalla pianta (basso, medio e alto) da 10 piante diverse, possibilmente della stessa varietà
- da massa: bastano 500 gr di olive prelevante in modo che siano rappresentative della partita campionata

Contenitore: inserire le olive in un sacchetto di plastica da alimenti, provvedere a fare alcuni micro fori di aereazione, sigillare bene, apporre un etichetta adesiva con indicato il giorno di prelievo e la varietà

Note:

Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS della FOSS

Olive da olio: FOSS OLIVESCAN SERIE 520027788

MODALITA' INVIO CAMPIONE

Regole base:

- Proteggi i campioni con protezioni apposite
- Avvolgi ogni campione separatamente
- Assicurati che la tipologia di scatola sia appropriata per il peso che deve contenere
- Assicurati che i diversi campioni contenuti all'interno di una scatola non possano venire in contatto fra di loro
- La scatola deve essere in buone condizioni (senza fori / bolli / graffi, non deve essere schiacciata o bagnata)
- Applica le etichette e il documento di trasporto sul lato superiore. Non coprire tali documenti con nastri e scotch
- Assicurati che le etichette siano ben fissate al pacco e rimuovi quelle vecchie
- Rimuovi eventuali etichette precedenti
- Utilizza adesivi di qualità per sigillare i pacchi e applica il nastro ad H (su entrambi i lati del pacco)
- Contrassegna ogni pacco superiore ai 25 kg come 'pesante'
- La merce deve essere completamente inserita nel pacco, senza parti sporgenti.

Una volta predisposto il campione da far analizzare (in vetro, latta, bag in box, plastica ad uso alimentare) deve essere riposto nelle apposite cantinette di polistirolo o cartone o *legno* realizzate appositamente per la spedizione con corriere espresso. In commercio esistono cantinette da 1, 2, 3, 4, 6 bottiglie.

COSTO ANALISI CHIMICA E SENSORIALE 2021/2022

Ai soci AIPO, in regola con il pagamento della quota associativa 2020/2021, l'analisi chimica completa dell'olio verrà effettuata al costo di € 25,00/cad.(*). Il profilo sensoriale verrà effettuata al costo di € 30,00/cad.(*). Il costo dell'analisi chimica completa dell'olio unitamente al profilo sensoriale è di € 50,00/cad.(*). Per la valutazione completa delle olive € 12,00/cad.(*).

Ai non soci AIPO l'analisi chimica completa dell'olio verrà effettuata al costo di € 45,00/cad.(*). Il profilo sensoriale verrà effettuata al costo di € 50,00/cad.(*). Il costo dell'analisi chimica completa dell'olio unitamente al profilo sensoriale è di € 85,00/cad.(*). Per la valutazione completa delle olive € 18,00/cad.(*).

Ai frantoi, imbottiglieri olio d'oliva (solo conto terzi), cooperative olivicole/olearie, associazioni olivicole/olearie, laboratori, enti pubblici e privati, verranno determinati i costi in base al numero di analisi effettuate. Da 1 a 10 analisi chimica completa dell'olio al costo di € 25,00/cad.(*), da 11 a 30 analisi al costo di € 20,00/cad.(*); da 31 analisi in poi al costo di € 15,00/cad.(*). Il profilo sensoriale verrà effettuata al costo di € 25,00/cad.(*). Per la valutazione completa delle olive € 12,00/cad.(*). La fatturazione verrà effettuata al 30 giugno (primo semestre) e 31 dicembre (secondo semestre).

L'AIPO ha nel proprio interno un Comitato di Assaggio Professionale riconosciuto dal Mipaaf in grado di emettere Certificati di analisi sensoriali con valenza ufficiale (come previsto dal Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 640/08 e s.m.i.). Il costo per ogni certificato di analisi ufficiale sensoriale è di € 100,00/cad.(*).

(*) il prezzo si intende IVA COMPRESA.

LUOGO DI SPEDIZIONE CAMPIONE

A.I.P.O. – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli - Viale del Lavoro, 52 (2° piano) - 37135 Verona
Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468 info@aipoverona.it Orario: Lun-Ven 8.30/13.00-14.30/17.00

RITIRO CAMPIONI TRAMITE CORRIERE IN AZIENDA

Chi vuole può anche richiedere il ritiro dei campioni direttamente in azienda tramite il servizio di corriere SDA. Il costo è stato fissato per ogni ritiro in € 15,00 (*) per pacchi di peso fino a 3 kg, ed € 20,00 (*) per pacchi da 3 a 15 kg. Le richieste di ritiro dovranno arrivare alla nostra mail (info@aipoverona.it) per concordare la data di ritiro. Per maggiori informazioni, e per conoscere nel dettaglio la procedura di ritiro dei campioni si prega di mettersi in contatto con il nostro ufficio.

(*) il prezzo si intende IVA COMPRESA.

METODO DI PAGAMENTO

Il pagamento può avvenire in **contanti** o con **bonifico** sul conto corrente bancario dell'associazione.
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (Viale del Lavoro 52 – 37135 Verona)

Intesa San Paolo VR - IBAN IT35A0306918463100000003934

Causale: tipo analisi, cognome e nome del richiedente.

A.I.P.O. - VIALE DEL LAVORO, 52 - 37135 VERONA
TEL. 045 8678260 - FAX 045 8034468
CODICE FISCALE 01367940234 PARTITA IVA 02593060235