

<b>GESTORE CDI OEVO</b> email: info@guidaolio.it www.guidaolio.it	Richiesta di analisi ufficiali e certificati rilasciati da Laboratori accreditati nel settore oleicolo su campioni di olio extra vergine di oliva forniti	<b>MOD F</b>	
		Rev. 3	20/03/2014

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in qualità di legale

rappresentante dell'azienda: \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ C. F. \_\_\_\_\_

### DICHIARA

- ✓ che i campioni di olio extra vergine di oliva inviati per la partecipazione al Sistema CDI OEVO appartengono alla propria produzione relativa alla campagna olearia (anno) \_\_\_\_\_;
- ✓ che il campione presentato è stato estratto dal lotto/contenitore n. \_\_\_\_\_ di litri \_\_\_\_\_ e che il campione 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;
- ✓ di aderire al Sistema CDI OEVO e far eseguire l'analisi calorimetrica sui campioni inviati.

### INCARICA E DA MANDATO AL GESTORE SISTEMA CDI OEVO DI FAR ESEGUIRE PRESSO LABORATORI AUTORIZZATI E ACCREDITATI ANALISI UFFICIALI SUI CAMPIONI DI OLIO EXTRA ERGINE DI OLIVA DA NOI FORNITI

DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI (barrare la casella relativa al servizio richiesto):

**ANALISI CHIMICHE-FISICHE E CERTIFICATI DI ANALISI UFFICIALI NEL SETTORE OLEICOLO**

SERVIZIO	COSTO												
<b>ANALISI CHIMICHE</b>	<b>€ 96,00 + iva</b>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DENOMINAZIONE DELLA PROVA</th> <th>TECNICA O METODO DI PROVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Acidità</b></td> <td>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007</td> </tr> <tr> <td><b>Numero di perossidi</b></td> <td>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III</td> </tr> <tr> <td><b>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b></td> <td>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993</td> </tr> <tr> <td><b>Polifenoli totali</b></td> <td>Metodo Spettrofotometrico</td> </tr> <tr> <td><b>Cere</b></td> <td>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IV, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993, Reg CE 177/1994 28/01/1994 GU CE L24 29/01/1994, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007</td> </tr> </tbody> </table>	DENOMINAZIONE DELLA PROVA	TECNICA O METODO DI PROVA	<b>Acidità</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	<b>Numero di perossidi</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III	<b>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993	<b>Polifenoli totali</b>	Metodo Spettrofotometrico	<b>Cere</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IV, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993, Reg CE 177/1994 28/01/1994 GU CE L24 29/01/1994, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	
DENOMINAZIONE DELLA PROVA	TECNICA O METODO DI PROVA												
<b>Acidità</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007												
<b>Numero di perossidi</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III												
<b>Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993												
<b>Polifenoli totali</b>	Metodo Spettrofotometrico												
<b>Cere</b>	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IV, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993, Reg CE 177/1994 28/01/1994 GU CE L24 29/01/1994, Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007												

<b>GESTORE CDI OEVO</b> email: info@guidaolio.it www.guidaolio.it	Richiesta di analisi ufficiali e certificati rilasciati da Laboratori accreditati nel settore oleicolo su campioni di olio extra vergine di oliva forniti	<b>MOD F</b>	
		Rev. 3	20/03/2014

**ANALISI ORGANOLETTICHE ESEGUITA DAL COMITATO DI ASSAGGIO  
INTERPROFESSIONALE RICONOSCIUTO**

SERVIZIO	COSTO
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>  Valutazione organolettica relativa al campione di olio fornito mediante il Comitato di assaggio Interprofessionale riconosciuto ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni, con D.D. M.I.P.A.A.F n. H244 del 15 maggio 2007, certificato di assaggio ai fini della terminologia facoltativa da utilizzare per l'etichettatura del prodotto (Reg. (CE) n. 640/2008 allegato XII art. 3.3), contributo spedizione presso il Panel accreditato.	<b>€ 58,00 + iva</b>

## CONDIZIONE DEI SERVIZI

### Trasporto e consegna dei campioni

A Vs. carico presso la sede del GESTORE SISTEMA CDI OEVO: via G. Giusti n.1, 56017 Ghezzano – San Giuliano Terme (Pisa).

I campioni dovranno pervenire in bottiglie confezionate e pulite, a tenuta, completamente riempiti (preferibilmente senza spazio di testa), tenuti al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Ogni confezione dovrà essere identificata univocamente e chiaramente mediante un'etichetta non facilmente rimovibile riportante tutte le indicazioni.

### Quantitativo minimo

Per l'esecuzione dei controlli indicati nel presente documento si rende necessario fornire almeno un campione costituito da almeno 500 ml per ogni tipologia di analisi (chimico-fisica e/o organolettica).

### Prezzi

Netti per tipologia di analisi.

### Iva

22% a Vs. carico.

### Pagamento

Anticipato tramite bonifico bancario.

### Resa dei campioni

I campioni non vengono restituiti né resi in alcun modo disponibili. Salvo differente prescrizione, essi vengono conservati in laboratorio per i tempi necessari all'esecuzione delle analisi richieste.

<b>GESTORE CDI OEVO</b> email: info@guidaolio.it www.guidaolio.it	Richiesta di analisi ufficiali e certificati rilasciati da Laboratori accreditati nel settore oleicolo su campioni di olio extra vergine di oliva forniti	<b>MOD F</b>	
		Rev. 3	20/03/2014

### ACCETTAZIONE

Con la presente si dichiara di aver preso visione e di accettare, nei suoi contenuti le condizioni dei servizi.

Si richiede che i risultati vengano inviati automaticamente per (barrare le caselle necessaria, anche per l'invio dei certificati):

fax al numero \_\_\_\_\_

e-mail all'indirizzo \_\_\_\_\_

Luogo e data:

Firma del legale rappresentante e timbro per accettazione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in applicazione del D. Lgs 196/03, acconsente a che i dati forniti siano raccolti presso IL GESTORE per le finalità connesse al SISTEMA E PROGETTO CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, siano trattati dal personale a ciò incaricato, nonché siano trasmessi agli altri soggetti organizzatori e/o centri di ricerca scientifica, ai soli fini del sistema e progetto in oggetto. Titolare del trattamento dei dati il Gestore CDI OEVO, via Giusti, snc, 56017 Ghezzano (PI). Le persone giuridiche e/o fisiche cui si riferiscono i dati personali possono esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa in materia di privacy.

Luogo e data:

Firma del legale rappresentante e timbro per accettazione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_