

**ALLEGATO A – Avviso di “SELEZIONE DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA DOP E IGP DELLA
TOSCANA 2022” - CAMPAGNA OLEARIA 2021/2022**

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Regione Toscana – Assessorato Agricoltura - Settore “Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione”, di seguito Settore, con la collaborazione di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, di Fondazione Sistema Toscana e dei Consorzi di Tutela, indice e organizza la “**Selezione degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2022**”, di seguito Selezione, per la campagna olearia 2021/2022.

Il Comitato Organizzatore è così composto:

- 1) Dirigente del Settore, o suo delegato
- 2) Due funzionari del Settore, di cui uno con funzioni di segretario;
- 3) Direttore Vicario di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, o suo delegato;
- 4) Funzionario del Laboratorio Merceologico incaricato;
- 5) Rappresentante di Fondazione Sistema Toscana.

Art. 2 – SCOPI

La Selezione si propone di evidenziare, tra le proposte ammesse, la migliore produzione olearia della Toscana, allo scopo di utilizzarla in attività promozionali economiche e di immagine, anche plurisettoriali e nel contempo, premiare e stimolare l’impegno delle imprese olivicole e olearie al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione si avvale di commissioni composte da capi panel e assaggiatori iscritti nell’articolazione regionale toscana dell’Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MIPAAF operanti in Toscana, consentendo di valorizzare della figura dell’assaggiatore di olio di oliva, in quanto professionista in grado di promuovere la qualità degli oli regionali presso operatori e consumatori.

Art. 3 – AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La Selezione è riservata alle seguenti tipologie di imprese:

- a) Organizzazioni di produttori riconosciute;
- b) aggregazione di imprese (escluso consorzi o associazioni rappresentanti le DOP e IGP);
- c) Imprese singole, che producono e commercializzano oli extra vergini di oliva certificati DOP e IGP ottenuti in Toscana tra le seguenti denominazioni tutelate:
 - 1) Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP
 - 2) Olio extravergine di oliva Lucca DOP
 - 3) Olio extravergine di oliva Seggiano DOP
 - 4) Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
 - 5) Olio extravergine di oliva Toscano IGP.

Non sono ammesse aziende che siano solo “imbottigliatrici”.

La partecipazione alla Selezione è gratuita ed è riservata alle imprese sopra menzionate per un numero massimo di 80 campioni di olio. A tal fine i campioni saranno ammessi secondo l'ordine di arrivo registrato dal portale di cui all'articolo 5.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione ogni impresa produttrice può presentare fino ad un massimo di n. 2 oli (2 etichette diverse). I campioni devono riferirsi a lotti di olio extravergine di oliva certificato DOP o IGP, fino ad un totale di almeno 300 chilogrammi, anche su più lotti certificati, della campagna olearia 2021/2022 della stessa tipologia (tutto DOP o tutto IGP). Certificazione/i vincolante/i per l'accettazione della domanda.

Art. 5 – MODALITA' D'ISCRIZIONE

Le imprese che intendono partecipare alla Selezione dovranno registrarsi, in caso di prima iscrizione, o effettuare il login al portale <http://regionetoscana.crmcorporate.it/registrazione>. Successivamente, nella sezione “**Selezione degli oli extra vergine di oliva DOP e IGP della Toscana 2022**” l'impresa provvede a compilare on line la domanda di adesione, completa della Scheda INFORMAZIONI ANAGRAFICHE DELL'AZIENDA (allegato I in Appendice al presente avviso) e allegare obbligatoriamente foto dell'etichetta in formato .jpg in alta definizione per ciascuno degli oli presentati, necessaria per la eventuale pubblicazione nel catalogo, di cui al successivo articolo 9.

Le domande online possono essere presentate **dalle ore 9:00 del giorno 10 gennaio 2022, fino alle ore 15.30 del giorno 4 febbraio 2022 e comunque, al raggiungimento degli 80 campioni di oli iscritti, l'accesso al portale sarà bloccato e non saranno ammesse ulteriori adesioni.**

Le imprese che presentano domanda di adesione alla Selezione **devono inviare, a loro spese, e comunque solo dopo aver inoltrato la domanda di adesione, per ciascuna delle etichette presentate n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml ciascuna,** confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione DOP o IGP. I campioni devono essere inviati direttamente al Laboratorio incaricato da PromoFirenze, di seguito “Laboratorio”, nell'orario dal lunedì al venerdì 8.30 – 13.00 e 14.00 – 15.30 **entro e non oltre il 4 febbraio 2022.**

Per la presentazione ed ammissione dei campioni la confezione deve essere corredata da:

1. copia della domanda di adesione compilata on-line, completa in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante dell'impresa;
2. documentazione relativa alle certificazioni effettuate fino al raggiungimento dei 300 kg, requisito necessario per l'ammissione alla Selezione (vedi articolo 4);
3. documentazione relativa ai campioni presentati: certificazioni dei lotti e delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio.

Art. 6 - ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti alla Selezione sono conservati secondo le norme di buona tecnica olearia.

I campioni di olio, prima di essere sottoposti all'esame organolettico, a cura delle apposite commissioni regionali, sono resi anonimi secondo le procedure previste dal manuale di qualità del Laboratorio e quelle contenute nel modulo di adesione alla Selezione.

L'anonimizzazione non avviene per la valutazione degli oli per la menzione "Miglior packaging" che verrà svolta dal Comitato organizzatore.

Art. 7 – COMMISSIONI REGIONALI PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni, convocate presso il Laboratorio, composte da n. 9 componenti tra capo panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MIPAAF operanti in Toscana. Le commissioni sono presiedute da un capo panel, a rotazione, tra quelli responsabili di Panel riconosciuti di cui sopra, che parteciperanno ai lavori delle commissioni stesse.

Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando la scheda di assaggio, allegato II in Appendice al presente avviso, costruita in base ai principi dell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni, ampliata, nella parte dei descrittori positivi, con le indicazioni proposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nel documento COI/T.20/Doc.n.22. Il gradimento complessivo di ciascun olio viene espresso mediante un punteggio numerico da zero a dieci. Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli punteggi numerici.

I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti agli esami chimico-fisici per la determinazione dei parametri non presenti nella documentazione relativa alla certificazione della partita, con costi a carico dell'organizzazione della Selezione. Nel catalogo di cui al successivo art. 9 saranno riportati i dati ricavati dai certificati delle analisi chimiche disponibili nella documentazione relativa alla certificazione della partita, per i parametri ivi presenti, e i risultati degli esami effettuati a carico dell'organizzazione della Selezione, per gli altri parametri.

A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti, non viene reso noto l'elenco delle aziende i cui oli non sono selezionati, né il punteggio assegnato ai singoli campioni degli oli selezionati.

Art. 9 – CATALOGO, MENZIONI E RICONOSCIMENTI

Gli oli che ottengono un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 8 paragrafo 1, sono inseriti nel catalogo della Selezione.

E' assegnata una menzione speciale in ciascuna tipologia:

- a 5 oli DOP o IGP "Selezione ORIGINE"
- a 3 oli biologici "Selezione BIO";
- a 3 oli monovarietale "Selezione MONOVARIETALE"
- a 3 oli aventi biofenoli totali superiori a 400 mg/Kg "Selezione BIOFENOLI"
- a 3 oli per il "Miglior packaging"

A d esclusione della menzione speciale "Miglior packaging", detti oli saranno selezionati mediante un ulteriore esame organolettico, condotto con il sistema di valutazione di cui al precedente Art. 8 , tra i campioni che, in numero corrispondente 5 o 3 di ciascuna tipologia, hanno ottenuto alla prima valutazione il miglior punteggio.

Per ciascuna DOP e IGP per la quale siano stati selezionati almeno 3 oli, viene assegnato un riconoscimento al migliore olio, individuato mediante un ulteriore esame organolettico, condotto con il sistema di valutazione di cui al precedente Art. 8, tra i 3 campioni che hanno ottenuto alla prima valutazione il miglior punteggio.

Su tutti gli oli ammessi al catalogo, il Comitato Organizzatore procederà alla valutazione per attribuire la menzione speciale "Miglior packaging" disponendo di massimo tre punti per ciascuno dei seguenti elementi:

- etichetta,
- aspetto e requisiti materici del contenitore,
- contenuto innovativo,
- sostenibilità,
- informazione e chiarezza verso i consumatori.

L'elenco degli ammessi al catalogo viene comunicato tramite la pubblicazione del relativo decreto nella Banca Dati Atti della Regione Toscana nei 20 giorni successivi al termine dei lavori del Comitato Organizzatore.

Gli Enti organizzatori si riservano la possibilità di dare rilievo agli oli selezionati, con particolare riguardo per gli oli ai quali è assegnato un riconoscimento, nelle iniziative promozionali coordinate e promosse dalla Regione Toscana e/o Fondazione Sistema Toscana, da Camera di Commercio di Firenze e/o da PromoFirenze, da loro aventi causa.

In particolare la Regione si riserva la possibilità, nell'ambito dell'attività di comunicazione svolta in collaborazione con Fondazione Sistema Toscana, di realizzare alcune video ricette con oli della Selezione avvalendosi dei ristoranti aderenti al progetto regionale "Vetrina Toscana". Gli oli per la realizzazione delle video ricette potranno essere individuati dal Comitato organizzatore privilegiando quelli che hanno ottenuto riconoscimenti o menzioni speciali con riguardo alla territorialità. Le video ricette saranno diffuse sui canali informativi e social degli Enti organizzatori.

Per l'eventuale realizzazione delle video ricette e di altre iniziative promozionali, l'impresa partecipante si impegna a mettere a disposizione e dietro eventuale richiesta degli organizzatori le necessarie bottiglie del medesimo lotto di ciascun olio selezionato. Sono preferibili confezioni di piccola capacità, comunque non inferiore a 250 ml.

Entro 60 giorni dal termine della Selezione sarà pubblicato sul sito della Regione Toscana **online** (in formato pdf), il **catalogo** degli oli selezionati, in lingua italiana e inglese.

Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle imprese, nonché la caratterizzazione degli oli selezionati delle diverse tipologie e le eventuali menzioni ricevute.

Art. 10 – SELEZIONE DI FOTO SULL'OLIVO E L'OLIO DI OLIVA

1. Gli Enti organizzatori intendono selezionare delle fotografie da pubblicare nel Catalogo di cui al precedente art. 9, e da utilizzare su piattaforme online (social, sito, newsletter, ecc) o stampate per iniziative promozionali e di comunicazione istituzionale connesse alla Selezione degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana e più in generale al comparto olivicolo ed oleario regionale.

Possono partecipare alla selezione di foto tutte le imprese iscritte alla Selezione, che presentino fotografie sul tema degli oli extra vergini di oliva di qualità certificata o di elementi relativi a tecniche produttive, salute, gastronomia, cultura, tradizioni, ambiente, territorio regionale e suo paesaggio.

La partecipazione al concorso fotografico è gratuita.

Ogni autore potrà proporre fino a 2 foto e dovrà **dichiarare di esserne l'autore o comunque titolare esclusivo e legittimo detentore di tutti i diritti di autore e di sfruttamento, anche economico, di ciascuna fotografia.**

L'autore dichiara di essere in possesso della liberatoria di eventuali volti di persone riconoscibili, che in ogni caso non devono essere minori, e di poterla esibire a richiesta.

Partecipando al concorso, l'autore di ciascuna fotografia **concede a titolo gratuito agli Enti organizzatori** il diritto di utilizzare, pubblicare e mostrare le fotografie ammesse, per gli usi connessi alla Selezione e per tutte le iniziative promozionali e di comunicazione realizzate dagli Enti stessi.

E' responsabilità di ogni partecipante assicurarsi che la pubblicazione delle fotografie non sollevi alcun tipo di controversia legale.

Le foto, in formato esclusivamente digitale, possono essere a colori o in bianco e nero, scattate con macchine fotografiche digitali o analogiche (in quest'ultimo caso sarà cura del partecipante trasformarle in formato digitale per l'invio).

Non sono ammesse immagini con contenuti pubblicitari, elaborazioni digitali che alterino la veridicità delle immagini e del messaggio in esse contenuto (quali ad esempio fotomontaggi di più immagini). Gli organizzatori si riservano altresì di non ammettere al concorso fotografie ritenute non idonee per le finalità della Selezione.

Le immagini devono pervenire esclusivamente in formato JPG con dimensioni comprese tra i 2000 e i 2500 pixel nel lato più lungo. Immagini con dimensioni inferiori o superiori non saranno ammesse al concorso; lo spazio colore dovrebbe essere preferibilmente AdobeRGB.

I nomi dei file dovranno essere composti rispettando la seguente stringa: Cognome_Nome_numero immagine nella sequenza (ad esempio il Sig. Mario Rossi nominerà i file delle sue immagini in questa maniera: Rossi_Mario_01; Rossi_Mario_02).

Le foto, in formato digitale, dovranno essere caricate all'atto dell'adesione sul portale di cui all'articolo 5.

2. La selezione delle foto sarà effettuata dal Comitato Organizzatore responsabile della gestione della Selezione, sulla base dei seguenti criteri:

- aderenza al tema dell'iniziativa,
- originalità,
- valore estetico.

A tal fine il Comitato Organizzatore potrà avvalersi anche di esperti di fotografia e comunicazione.

Il Comitato Organizzatore attribuirà a ciascuna foto pervenuta e ammessa alla selezione un punteggio numerico da zero a dieci e individuerà come selezionate le prime 10 foto classificate in ordine di graduatoria.

Il giudizio del Comitato Organizzatore è insindacabile e inappellabile.

La prima foto classificata in graduatoria sarà utilizzata per la copertina del Catalogo di cui al precedente art. 9, le altre foto selezionate potranno essere pubblicate nelle pagine interne del medesimo Catalogo. Tutte le

foto che verranno pubblicate nel Catalogo ed eventualmente in altri supporti riporteranno il cognome e il nome dell'autore.

Art. 11 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Informativa in materia di protezione dei dati personali ex art. 13 Reg. (UE) 2016/679

1. In attuazione del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la Direttiva 95/96/CE e del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali”, integrato con le modifiche introdotte dal D. Lgs. 10 agosto 2018 n. 101, recante “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale” alle disposizioni del citato Regolamento (UE) 2016/679, e ss.mm.ii., il trattamento dei dati personali è improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.
2. Ai sensi dell'art.13 del Regolamento (UE) 2016/679 sopra richiamato, si informano gli interessati che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione al presente Avviso è finalizzato alla gestione delle procedure inerenti l'”Avviso per la partecipazione a Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP 2022 e alla selezione di foto sull'olivo e l'olio di oliva” emanato dall'ente Regione Toscana.

La raccolta dati può essere diretta inoltre all'espletamento delle finalità di informazione, promozione commerciale e rilevazione della qualità dei servizi alle attività organizzate per la promozione da parte della Regione Toscana.

Il trattamento dei dati personali, effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici, è realizzato per mezzo di operazioni quali raccolta; registrazione e organizzazione dei dati; consultazione, utilizzo, elaborazione e interconnessione dei dati; conservazione e modifica; blocco, cancellazione e distruzione dei dati necessari ad accedere – dietro apposita registrazione – alle funzioni accessibili nell'area LOGIN del sito <https://regionetoscana.crmcorporate.it>

A tal fine si fa presente che:

Titolare del trattamento è Regione Toscana-Giunta regionale, con sede in Piazza Duomo 10, 50122 Firenze (PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it , centralino +39 055.4382111).

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e dai collaboratori della Regione o delle imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento (ad es. per esigenze di manutenzione tecnologica del sito o per esigenze di comunicazione).

In particolare sono stati individuati ulteriori Responsabili esterni del trattamento dei dati – raccolti per le suddette finalità – nei seguenti soggetti esterni debitamente autorizzati al trattamento per esigenze di raccolta e trattamento di dati personali connessi alla realizzazione di iniziative promozionali nel settore agroalimentare, e di manutenzione tecnologica del sito <https://regionetoscana.crmcorporate.it>:

- Agriturismo.com S.r.l.,

Via Aurelia 929 - Castiglioncello – Rosignano M.mo (LI) - P. Iva 02143170518

Dott. Ing. Simone Genovesi, è nominato responsabile del trattamento, elaborando i dati per conto del titolare.

- PromoFirenze Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze

con sede legale in Firenze, Piazza dei Giudici, 3 - P.IVA e C.F. 06178350841

Direttore Vicario Mario Casabianca, domiciliato per la carica in Firenze, Piazza dei Giudici n. 3, è nominato responsabile del trattamento, elaborando i dati per conto del titolare.

- Fondazione Sistema Toscana,
con sede in Via Duca D'Aosta, 9 in Firenze - P.IVA e C.F. C.F. 05468660484
rappresentata da Iacopo di Passio in qualità di Presidente, nominato responsabile del trattamento, elaborando i dati per conto del titolare.

I suddetti soggetti esterni sono obbligati a conformarsi a tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente in tema di privacy e alle istruzioni impartite dal titolare Regione Toscana – Giunta Regionale.

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio e il loro mancato conferimento preclude la partecipazione all'Avviso.

4. I dati relativi al presente bando/avviso sono conservati presso gli uffici del Responsabile del procedimento (Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione.") per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per i quali sono stati raccolti; saranno poi conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa e trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o a fini statistici nel rispetto del principio della minimizzazione dei dati conformemente all'art. 89, paragrafo 1.

5. Il trattamento dei dati raccolti avverrà a cura del personale autorizzato ed istruito del Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione." preposti al procedimento e verrà effettuato con modalità manuale e informatizzata.

6. I dati forniti potranno essere comunicati ad altri soggetti terzi o diffusi solo qualora specificamente previsto dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

7. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del GDPR). L'apposita istanza va rivolta al Responsabile della protezione dei dati, tramite i canali di contatto dedicati:

- urp_dpo@regione.toscana.it;

- <http://www.regione.toscana.it/responsabile-protezione-dati/contatti>).

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno altresì il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il Dott. Agr. Gennaro Giliberti dirigente del Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione" della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Toscana.

Art. 12 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, le parti si impegnano ad esperire un tentativo di conciliazione presso l'organismo di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze.

In caso di esito negativo del tentativo di conciliazione, per tutte le controversie è competente in via esclusiva il Foro di Firenze.

INFORMAZIONI ANAGRAFICHE DELL'AZIENDA PER LA PUBBLICAZIONE SUL CATALOGO DELLA

“SELEZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP E IGP 2022”

Nome azienda	
Via/Piazza/Viale	
Cap/città	
Telefono	
Fax	
Mail	
Sito web	
Responsabile commerciale	

N.B. Se l'unico contatto telefonico è un cellulare, con la compilazione di questo form se ne autorizza la pubblicazione sul catalogo.

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRIMO OLIO PRESENTATO Lotto N_____

Nome di commercializzazione in etichetta	
DOP/IGP (specificare eventuale menzione geografica aggiuntiva)	
Quantità prodotta (Kg.)	
Agricoltura biologica	SI NO IN CONVERSIONE
Monovarietale	SI NO
Tipologia dell'olio presentato (descrizione cultivar utilizzate)	da olive di una sola varietà, specificare quale: da olive di più varietà, specificare quali: da blend di oli monovarietali, specificare quali:
Periodo di raccolta delle olive	
Tipologia di confezionamento dell'olio presentato	100 250 500 750 1.000 3.000 5.000

Appendice Allegato I**INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE**

Frantoio aziendale	SI NO, specificare quale:
Tecnologia	ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi frangitore martelli altro frangitore gramole aperte gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte gramole in lieve depressione

**INFORMAZIONI GENERALI SULLA PRODUZIONE TOTALE OLIVICOLA AZIENDALE
(COMPRESSE LE CERTIFICAZIONI DOP O IGP)**

Numero olivi presenti in Azienda	
Superficie oliveta in ettari	
Varietà di cultivar prevalenti in Azienda	
Produzione media aziendale (comprese tutte le tipologie di olio prodotto)	Kg.:
Tipologia di confezionamento di tutti gli oli prodotti	100 250 500 750 1.000 3.000 5.000

Appendice Allegato I**INFORMAZIONI RELATIVE AL SECONDO OLIO PRESENTATO Lotto N _____**

Nome di commercializzazione in etichetta	
DOP/IGP (specificare eventuale menzione geografica aggiuntiva)	
Quantità prodotta (Kg.)	
Agricoltura biologica	SI NO IN CONVERSIONE
Monovarietale	SI NO
Tipologia dell'olio presentato (descrizione cultivar utilizzate)	da olive di una sola varietà, specificare quale: da olive di più varietà, specificare quali: da blend di oli monovarietali, specificare quali:
Periodo di raccolta delle olive	
Tipologia di confezionamento dell'olio presentato	100 250 500 750 1.000 3.000 5.000

INFORMAZIONI SULLA TRASFORMAZIONE

Frantoio aziendale	SI NO, specificare quale:
Tecnologia	ciclo continuo ciclo discontinuo frangitore dischi frangitore martelli altro frangitore gramole aperte gramole chiuse gramole verticali gramole in atmosfera inerte gramole in lieve depressione

SCHEDA ATTRIBUTI POSITIVI

Percezione degli attributi positivi

Intensità di percezione

FRUTTATO:	<input type="text"/>	➔
OLIVA:	<input type="text"/>	➔
FRUTTA A GUSCIO:	<input type="text"/>	➔
VERDURA:	<input type="text"/>	➔
ERBA:	<input type="text"/>	➔
AMARO:	<input type="text"/>	➔
PICCANTE:	<input type="text"/>	➔
ARMONIA:	<input type="text"/>	➔

Disarmonico

Armonico

Gradimento complessivo di valorizzazione da 0 a 10

Data:	<input type="text"/>	Assaggiatore:	<input type="text"/>
Campione:	<input type="text"/>	Capo Panel:	<input type="text"/>