

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΟΚΙΜΩΝ

(συμπληρώνετε μία αίτηση για κάθε δείγμα)

Συμπληρώνεται από το Εργαστήριο	
Κωδικός:	

Η γευσιγνωστική αξιολόγηση της επιτραπέζιας ελιάς γίνεται σύμφωνα την Οδηγία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου
COI-OT-MO-1 Sensory Analysis of Table Olives και τις ισχύουσες τροποποιήσεις της

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ		
Όνομα:	Ημερομηνία:	
Διεύθυνση:	Τ.Κ.:	
Τηλ.:	Κινητό:	Email:
Επάγγελμα:	ΑΦΜ:	ΔΟΥ:
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ υποχρεωτική ελάχιστη ποσότητα δείγματος: 1 kg		
Κωδικός/Όνομασία δείγματος: (σύμφωνα με τον πελάτη)		
Ποικιλία:		
Μέθοδος Παρασκευής:		
ΚΟΣΤΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ		
Γευσιγνωστική αξιολόγηση: 65,72 ευρώ ανά δείγμα (συμπεριλαμβανόμενου ΦΠΑ 24%)		
ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ		
Παρακαλώ αποστείλετε το δείγμα (1 kg) και τη συμπληρωμένη αίτηση στη διεύθυνση: Δρ. Βασίλης Δημόπουλος Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου Αντικάλamos, 241 50 Καλαμάτα Τηλ. 27210 45304	Κατάθεση χρέωσης: Τράπεζα Πειραιώς Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου - Ειδικός Λογαριασμός – Επιτροπή Ερευνών IBAN: GR59 0172 5120 0055 1207 2002 813 Αριθμός Λογαριασμού: 551 207 200 2813 Swift Code: PIRBGRAA	
Έκδοση τιμολογίου: <input type="checkbox"/>	Έκδοση απόδειξης παροχής υπηρεσιών: <input type="checkbox"/>	

Όνομα Πελάτη:	Υπογραφή Πελάτη:
---------------	------------------

Συμπληρώνεται από το Εργαστήριο	
Ημερομηνία παραλαβής:	
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή:	
Υπεύθυνος παραλαβής:	
Υπογραφή:	

Ταξινόμηση σύμφωνα με το κυρίαρχο αναγνωρίσιμο ελάττωμα (ΚΑΕ)

Για το σκοπό της ταξινόμησης, λαμβάνεται υπόψη η διάμεση τιμή του ελαττώματος που έχει γίνει αντιληπτό με τη μεγαλύτερη ένταση. Τα δείγματα ταξινομούνται σύμφωνα με την ένταση όπως περιγράφεται παρακάτω:

Ταξινόμηση	Ένταση Κυρίαρχου Αναγνωρίσιμου Ελαττώματος (ΚΑΕ)
Εξαιρετικές	ένταση ΚΑΕ $\leq 3,0$
Πρώτη Διαλογή	$3,0 < \text{ένταση ΚΑΕ} \leq 4,5$
Δεύτερη Διαλογή	$4,5 < \text{ένταση ΚΑΕ} \leq 7,0$
Ελιές που δεν μπορούν να πωληθούν ως επιτραπέζιες	ένταση ΚΑΕ $>7,0$

Εξαιρετικές			Πρώτη Επιλογή			Δεύτερη Επιλογή				Ελιές που δεν μπορούν να πωληθούν ως επιτραπέζιες				
1,0	2,0	3,0	3,1	4,0	4,5	4,6	5,0	6,0	7,0	7,1	8,0	9,0	10,0	11,0

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Αποδοχή Αίτησης – Σύμβαση

Αίτηση υπογεγραμμένη από τον πελάτη θεωρείται αποδεκτή από το εργαστήριο και έχει ισχύ σύμβασης έργου μόνον όταν φέρει τις υπογραφές που προβλέπονται. Η υπογραφή της σύμβασης προϋποθέτει και αποδοχή από τον πελάτη των γενικών όρων.

2. Εμπιστευτικότητα – Προστασία Δεδομένων

Το εργαστήριο θεωρεί ως εμπιστευτικής φύσης και λαμβάνει κάθε μέτρο διαφύλαξης της εχεμύθειας ως προς κάθε στοιχείο που παρέχεται από τον πελάτη, καθώς και τα αποτελέσματα των δοκιμών που διενεργεί. Η υποχρέωση αυτή δεν αφορά στις

περιπτώσεις που η γνωστοποίηση εμπιστευτικών πληροφοριών σχετικά με τον πελάτη συνίσταται στην εκπλήρωση νομικής υποχρέωσης. Το εργαστήριο διατηρεί επίσης το δικαίωμα να προβαίνει στην επεξεργασία των πληροφοριών και δεδομένων που λαμβάνει σχετικά με τον πελάτη στα πλαίσια της παρούσας με την δέσμευση να τηρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις του Ν. 4624/2019 και των κατά εξουσιοδότηση αυτού θεσπιζομένων νομοθετημάτων.

3. Δημοσιοποίηση/Διαφήμιση συνεργασίας

Το εργαστήριο δεν δικαιούται να αναφέρει ή να δημοσιεύσει σε οποιοδήποτε μέσο (έντυπο ή ηλεκτρονικό) στοιχεία της παρούσας σύμβασης και της συνεργασίας καθώς και οποιαδήποτε στοιχεία του πελάτη χωρίς την έγγραφη συγκατάθεσή του.

4. Παράπονα – Ενστάσεις

Για υποβολή παραπόνων ή ενστάσεων απαιτείται η συμπλήρωση και αποστολή στο εργαστήριο του Ερωτηματολογίου Ικανοποίησης (GD140101), το οποίο είναι διαθέσιμο σε όσους έχουν λάβει, τουλάχιστον μία φορά, υπηρεσίες από το εργαστήριο. Για την διαχείριση των παραπόνων, ενστάσεων και λοιπών εκφράσεων δυσαρέσκειας, ακολουθείται η Διαδικασία Αναπληροφόρησης και Διαχείρισης Παραπόνων ZP1401, περιγραφή της οποίας είναι διαθέσιμη στον πελάτη μετά από σχετικό αίτημα. Εναλλακτικά για τηλεφωνική υποβολή παραπόνων ή περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το εργαστήριο στο +30 27210 45304., στο email: kalamataoliveoil@go.uop.gr Υπεύθυνη Επικοινωνίας: Άννα Μηλιώνη, Υπεύθυνη Ποιότητας & Επικοινωνίας

Δειγματοληψία

Η δειγματοληψία πραγματοποιείται με ευθύνη του πελάτη.

Δειγματοληψία από ένα δοχείο

Θα πρέπει να γίνει μια διάκριση ανάλογα με τους τρεις τύπους δοχείων:

- Μεγάλα δοχεία: (≥ 1000 kg)
- Μικρά δοχεία: (≥ 10 kg < 100 kg)
- Πακέτα: < 10 kg

1. Μεγάλα δοχεία: (≥ 1000 kg)

Λαμβάνονται δείγματα από τουλάχιστον επτά διαφορετικά σημεία του δοχείου, συμπεριλαμβανομένου και του πυθμένα. Το βάρος του κάθε δείγματος θα πρέπει να είναι 3,5 kg αν οι ελιές είναι μικρές ή μεσαίες και 5 kg αν είναι μεγάλες, από τα οποία δείγματα 1 kg ή 1,5 kg αντίστοιχα θα πρέπει να σταθούν στην ομάδα για δοκιμή.

2. Μικρά δοχεία: (≥ 10 kg < 100 kg)

Λαμβάνονται δείγματα από δύο ή τρία διαφορετικά σημεία του δοχείου. Τα σημεία από τα οποία λαμβάνεται το δείγμα θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στην επιφάνεια, κοντά στο μέσο (αν είναι εφικτό) και κοντά στον πυθμένα. Το βάρος του κάθε δείγματος θα πρέπει να είναι 1,5 kg αν οι ελιές είναι μικρές ή μεσαίες και 2,5 kg αν είναι μεγάλες, από τα οποία 1 kg ή 1,5 kg αντίστοιχα θα πρέπει να σταθούν στην ομάδα για δοκιμή.

3. Πακέτα: < 10 kg

Πακέτα: η δειγματοληψία θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το πρότυπο Codex Alimentarius

Δειγματοληψία από μία παρτίδα

1. Προετοιμασία δείγματος από μεγάλα δοχεία

Πρέπει να λαμβάνονται δείγματα από όλα τα δοχεία.

Λαμβάνονται δείγματα από τουλάχιστον τρία διαφορετικά σημεία του δοχείου, συμπεριλαμβανομένου και του πυθμένα. Το βάρος του κάθε δείγματος θα πρέπει να είναι 1,5 kg αν οι ελιές είναι μικρές ή μεσαίες και 2,5 kg αν είναι μεγάλες. Λαμβάνεται δείγμα 3 kg από κάθε τρία δοχεία ζύμωσης αν οι ελιές είναι μικρές ή μεσαίες και δείγμα 5 kg εάν είναι μεγάλες. Ενώνονται πέντε από αυτά τα δείγματα για να σχηματιστεί ένα δείγμα 15 kg για μικρές και μεσαίες ελιές ή 25 kg για μεγάλες. Από αυτό θα προέλθει αντιστοίχως το βασικό δείγμα της δοκιμής.

2. Προετοιμασία δείγματος από μικρά δοχεία

Λαμβάνονται δείγματα τυχαία από ένα ποσοστό του συνόλου των δοχείων. Ο ακόλουθος πίνακας παρέχει οδηγίες σχετικά με τον αριθμό των δειγμάτων που πρέπει να συλλέγονται ανάλογα με το μέγεθος της παρτίδας.

Sensory evaluation of the tables olives	
Annex 2 - Sampling	
B) Appraisal of the overall quality of a batch	
(a-2) Preparation of samples from small containers	
Take samples at random from a fraction of all the containers. The following table provides guidelines as to the number of samples to be collected according to the size of the batch.	
Batch (number of containers)	Sample (number of containers)
<50	25
51-100	25
101-200	50
201-300	50
301-400	70
401-500	70
501-1000	100
1001-1500	150

Λαμβάνονται δείγματα από ένα ή δύο σημεία του δοχείου. Αν συλλεχθεί μόνο ένα δείγμα, αυτό λαμβάνεται από τον πυθμένα. Το βάρος του δείγματος που λαμβάνεται από κάθε δοχείο θα πρέπει να είναι 0,6 kg για μικρές και μεσαίες ελιές και 1 kg για μεγάλες ελιές.

Τα δείγματα ενώνονται μέχρι να σχηματιστεί ένα δείγμα 15 kg για μικρές ή μεσαίες ελιές ή 25 kg για μεγάλες. Από αυτό θα προέλθει αντιστοίχως το βασικό δείγμα της δοκιμής.