

## **NOTE ESPLICATIVE SULLA CORRETTA COMPILAZIONE DELLE SCHEDE**

La modulistica predisposta per la raccolta dei campioni di olio vergine di oliva da sottoporre ad analisi sensoriale al Panel ARSAC, ha lo scopo di regolamentare la procedura per una corretta gestione delle attività di prelievo, stoccaggio e di consegna degli oli oggetto di analisi. Ha inoltre lo scopo di raccogliere i dati sul modello di gestione aziendale e sulla filiera produttiva, utili per l'attuazione del progetto "Monitoraggio della qualità della produzione olearia regionale".

La scheda è divisa in tre parti, in cui nella prima - SCHEDA RICHIESTA ANALISI SENSORIALE SU OLIO VERGINE DI OLIVA- l'assaggiatore operante sul territorio di riferimento (eventualmente il produttore stesso) dovrà raccogliere la richiesta di analisi sensoriale con i relativi recapiti aziendali da far firmare al produttore; nella seconda parte - SCHEDA RACCOLTA DATI AZIENDALI – dovrà raccogliere i dati agronomici generali dell'azienda; nella terza ed ultima parte - SCHEDA RACCOLTA DATI CAMPIONE OLIO VERGINE DI OLIVA – dovrà riportare i dati relativi alle fasi di produzione e stoccaggio dei campioni di olio, avendo cura di compilare una scheda per ogni singolo campione.

Le schede vanno compilate in ogni loro parte, con calligrafia leggibile ed in stampatello e consegnate unitamente ai campioni. Successivamente dovranno essere riportate su file ed inviate, con congruo anticipo rispetto alla data fissata per la seduta d'assaggio, via e-mail all'indirizzo [panelarsac@gmail.com](mailto:panelarsac@gmail.com), in modo da dare il tempo allo scrivente di adempiere alla corretta procedura di laboratorio che prevede, fra l'altro, la compilazione dei vari registri di analisi. Si ricorda di prelevare 2 contenitori per campione, poiché un contenitore del campione deve essere conservato in laboratorio per 30 giorni. Si raccomanda, infine, di utilizzare contenitori di materiale idoneo non precedentemente utilizzati e di prestare cura nella manipolazione e nella conservazione dei campioni in modo da non alterarne le caratteristiche organolettiche. Riguardo alla quantità da prelevare, sono sufficienti 250 ml per gli oli sottoposti a filtraggio, in caso contrario è consigliabile prelevarne almeno 500 ml.

Per quanto concerne la consegna, informarsi preventivamente se far pervenire i campioni presso il Centro Sperimentale Dimostrativo di Mirto Crosia (CS) o di Gioia Tauro (RC).

Per una migliore e più semplice compilazione delle schede, di seguito vengono riportate le note esplicative per le voci più significative:

<b>SCHEDA RICHIESTA ANALISI SENSORIALE SU OLIO VERGINE DI OLIVA</b>	
Assaggiatore referente	E' l'assaggiatore che provvederà ad effettuare il prelievo e/o il ritiro dei campioni, al quale sarà inviato il certificato di analisi che a sua volta girerà al produttore e al quale darà tutte le informazioni e gli eventuali consigli per il miglioramento della qualità
<b>SCHEDA RACCOLTA DATI AZIENDALI</b>	
Tutte le voci	I dati si riferiscono alla conduzione generale dell'oliveto, che potrebbero non coincidere con le modalità di produzione del campione di olio oggetto di analisi.
<b>SCHEDA RACCOLTA DATI CAMPIONE OLIO DI OLIVA VERGINE</b>	
Monocultivar di .... Blend di .....	Specificare per ogni singolo campione se trattasi di monocultivar o blend e le relative cultivar con cui è stato ottenuto
Denominazione aziendale campione	Riportare la denominazione del campione assegnata dal produttore e/o la denominazione riportata in etichetta (per gli oli confezionati)
Corrispondente al lotto n. di hl	Specificare il numero di lotto e la quantità complessiva corrispondente al campione
Tipo confezione	Bottiglia di vetro scuro/trasparente, bottiglia di plastica, ecc., da 0,25, 0,5 l ecc.
Sigillata SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Segnare con una crocetta se la confezione è sigillata con tappo a vite integro ed eventualmente con capsula, o meno
Filtrazione: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Metodo	Descrivere se il filtraggio viene effettuato e con quale sistema, se viene effettuata la decantazione naturale o altro
Stoccaggio olio	In contenitori di acciaio inox della capacità di litri, ettolitri, in locale condizionato, o altro
Data ricevimento campione	Lasciare in bianco (spazio riservato al laboratorio)
Codice campione	Lasciare in bianco (spazio riservato al laboratorio)

Il Capo Panel ARSAC  
Giuseppe Giordano