**SCHEDA RICHIESTA ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA VERGINE**

Spett.le

ARSAC

Centro Pilota Olivicolo-Elaiotecnico

Comitato di Assaggio Professionale Oli di Oliva Vergini riconosciuto Mi.P.A.A.F.

Sede Direttiva: Villa Margherita, Cutro (KR)

Tel. 0962 794561 Fax 0962 794576

E-mail: panelarsac@gmail.com

Web: [www.arsac.calabria.it](http://www.arsac.calabria.it); www.arsacweb.it

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

titolare/rappres. legale/altro dell’Az. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

sita in Via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Loc./C.da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sito web \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CHIEDE

che il/i proprio/i campione/i di olio venga/no sottoposto/i ad analisi sensoriale, presso il Centro Pilota Olivicolo-Elaiotecnico, a cura del Comitato di Assaggio Professionale dell’ARSAC (riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91 come modificato dal Reg CE 796/02 con Decreto Dirigenziale n. H – 87 del 23.01.2006).

Allega:

1. N. \_\_\_\_ Campione/i di olio di oliva vergine da \_\_\_\_\_\_\_*l*;
2. N. \_\_\_\_ Analisi chimica del campione/i (facoltativa);
3. Scheda raccolta dati aziendali e scheda raccolta dati campione olio di oliva vergine;
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Distinti saluti.

 .

 Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assaggiatore referente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003

**SCHEDA RACCOLTA DATI AZIENDALI**

Superficie olivetata (ha) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. piante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Età media (anni) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Varietà coltivate \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Produzione totale olive (kg) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Produzione totale olio (l) \_\_\_\_\_\_\_\_

Metodo di coltivazione: Convenzionale [] Integrata [] Biologica [] Biodinamica []

Irrigazione: SI [] NO []

Metodo di raccolta: Manuale [] Agevolata [] Meccanica []

Epoca di raccolta: Precoce [] Invaiatura [] Avanzata []

Stoccaggio olive: Sacchi [] Cassette [] Binds [] Sfuse []

**SCHEDA RACCOLTA DATI CAMPIONE OLIO DI OLIVA VERGINE**

**CAMPIONE 1**

Data campionamento \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Campionamento effettuato da: Produttore [] Assaggiatore []

Monocultivar di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Blend di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Denominazione aziendale campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Corrispondente al lotto n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ di hl \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Confezione n. \_\_\_\_ da l.\_\_\_\_\_\_ Tipo confezione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sigillata SI [] NO []

Data raccolta olive \_\_\_\_\_\_\_\_ Metodo di raccolta: Manuale [] Agevolata [] Meccanica []

Data molitura \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tecnologia di estrazione: Tradiz. [] Continua 3 fasi [] Continua 2 fasi []

Filtrazione: SI [] NO [] Metodo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Stoccaggio olio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Con azoto: SI [] NO [] Con argon: SI [] NO []

Imbottigliam.: SI [] NO [] Denocciol.: SI [] NO [] Bio: SI [] NO [] Dop: SI [] NO [] Igp: SI [] NO []

|  |
| --- |
| SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO |
| Data ricevimento campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Codice campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**CAMPIONE 2**

Data campionamento \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Campionamento effettuato da: Produttore [] Assaggiatore []

Monocultivar di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Blend di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Denominazione aziendale campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Corrispondente al lotto n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ di hl \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Confezione n. \_\_\_\_ da l.\_\_\_\_\_\_ Tipo confezione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sigillata SI [] NO []

Data raccolta olive \_\_\_\_\_\_\_\_ Metodo di raccolta: Manuale [] Agevolata [] Meccanica []

Data molitura \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tecnologia di estrazione: Tradiz. [] Continua 3 fasi [] Continua 2 fasi []

Filtrazione: SI [] NO [] Metodo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Stoccaggio olio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Con azoto: SI [] NO [] Con argon: SI [] NO []

Imbottigliam.: SI [] NO [] Denocciol.: SI [] NO [] Bio: SI [] NO [] Dop: SI [] NO [] Igp: SI [] NO []

|  |
| --- |
| SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO |
| Data ricevimento campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Codice campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**CAMPIONE 3**

Data campionamento \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Campionamento effettuato da: Produttore [] Assaggiatore []

Monocultivar di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Blend di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Denominazione aziendale campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Corrispondente al lotto n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ di hl \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Confezione n. \_\_\_\_ da l.\_\_\_\_\_\_ Tipo confezione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sigillata SI [] NO []

Data raccolta olive \_\_\_\_\_\_\_\_ Metodo di raccolta: Manuale [] Agevolata [] Meccanica []

Data molitura \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tecnologia di estrazione: Tradiz. [] Continua 3 fasi [] Continua 2 fasi []

Filtrazione: SI [] NO [] Metodo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Stoccaggio olio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Con azoto: SI [] NO [] Con argon: SI [] NO []

Imbottigliam.: SI [] NO [] Denocciol.: SI [] NO [] Bio: SI [] NO [] Dop: SI [] NO [] Igp: SI [] NO []

|  |
| --- |
| SPAZIO RISERVATO AL LABORATORIO |
| Data ricevimento campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Codice campione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |