**NOTE ESPLICATIVE SULLA CORRETTA COMPILAZIONE DELLA "SCHEDA RICHIESTA ANALISI SENSORIALE OLIO VERGINE DI OLIVA"**

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 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 parte per ogni singolo campione (Campione 1, 2, 3). Nel caso fossero più di tre campioni aggiungere altre pagine al modulo e rinominare le parti (Campione 4, 5, ecc.)

La scheda va compilata in ogni sua parte direttamente su pc ed inviata, con congruo anticipo rispetto alla data fissata per la seduta d'assaggio, via e-mail all'indirizzo panelarsac@arsac.calabria.it, in modo da avere il tempo ad adempiere alla corretta procedura di laboratorio che prevede, fra l'altro, la compilazione dei vari registri di analisi. In alternativa, la scheda può essere compilata con calligrafia leggibile ed in stampatello e successivamente scansionata e inviata per email con le stesse modalità di cui sopra. Qualunque sia la modalità di compilazione, la scheda cartacea va firmata di proprio pugno dal produttore e consegnata unitamente ai campioni di olio. Si ricorda di prelevare 2 contenitori per campione oggetto di analisi, poiché un contenitore del campione viene aperto per l'assaggio e l'altro deve essere conservato in laboratorio per 30 giorni. Si raccomanda, infine, di utilizzare contenitori di materiale idoneo (bottiglie di vetro scuro) non precedentemente utilizzati e di prestare cura nella manipolazione e nella conservazione dei campioni in modo da non alterarne le caratteristiche organolettiche dell'olio. Riguardo alla quantità da prelevare, sono sufficienti 250 ml per gli oli filtrati, 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:

| SCHEDA RICHIESTA ANALISI SENSORIALE OLIO VERGINE DI OLIVA | |
|---|---|
| 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 |
| **SCHEDA RACCOLTA DATI AZIENDALI** | |
| Tutte le voci | I dati si riferiscono alla conduzione generale dell'oliveto |
| **SCHEDA RACCOLTA DATI CAMPIONE OLIO VERGINE DI OLIVA** | |
| 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 [] NO [] | Segnare con una crocetta se la confezione è sigillata con tappo a vite integro ed eventualmente con capsula. Per sigillata si intende quando il tappo rompe il sigillo alla prima apertura |
| Filtrazione: SI [] NO [] 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