

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO E LA SPEDIZIONE DEI CAMPIONI

1. Soggetti incaricati

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalla competente **Unione Regionale delle Camere di Commercio**, dalla **Camera di Commercio** oppure da altro soggetto **delegato dalla Segreteria Nazionale**.

2. Modalità di prelievo

Prodotto confezionato

Il campionamento viene effettuato a **sondaggio**, sia nel caso in cui la partita sia costituita interamente da prodotto confezionato, sia qualora essa comprenda solo una parte confezionata, purché le confezioni provengano dalla medesima partita.

Prodotto non confezionato

Nel caso di prelievo di prodotto non confezionato, il prelevatore deve comunque richiedere **almeno tre campioni** nel formato utilizzato per l'immissione al consumo dell'olio.

Olio Extravergine di Oliva

Se la partita è costituita da più recipienti dichiarati qualitativamente uniformi dal detentore, il prelevatore deve realizzare un **coacervo proporzionale** al contenuto dei singoli recipienti, per poi procedere all'**imbottigliamento e chiusura ermetica** dei campioni.

Olio a Denominazione di Origine (DOP/IGP)

Il prelievo deve essere effettuato su una **partita già certificata o in via di certificazione**, riferita a un **lotto omogeneo**, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche e sensoriali.

Il prodotto deve essere contenuto in un **unico recipiente** o in più recipienti **collegati tra loro con il principio dei vasi comunicanti**.

Nel caso di partita contenuta in più serbatoi separati e non comunicanti, il campionamento può avvenire secondo una delle modalità previste dalla **nota n. 25551 del 3 ottobre 2012** del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali:

- Prelievo di un numero di campioni pari alla **radice quadrata del numero dei serbatoi**, arrotondato all'intero più prossimo, e comunque non inferiore a due;
- Oppure prelievo di **un unico campione coacervato**, ottenuto miscelando aliquote di prodotto prelevate da ciascun serbatoio in proporzione al contenuto di ognuno.

3. Sigillo

Nel caso di **olio extravergine non provvisto di certificazione di origine**, il prelevatore deve sigillare la cisterna contenente l'olio destinato al concorso in **tutte le aperture**, utilizzando filo di ferro o spago, successivamente **piombato**.

4. Numero dei campioni

Olio Extravergine

Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva **otto (8) esemplari**, preferibilmente in bottiglie da **0,75 litri** con **tappo anti rabbocco**.

- Una bottiglia rimane al produttore.
- Delle sette (7) bottiglie prelevate, **almeno tre (3)** devono essere **confezionate ed etichettate**.
- Una bottiglia anonima sarà destinata alle **analisi chimiche, fisico-chimiche e organolettiche** necessarie per la partecipazione al Concorso *Ercole Olivario*, qualora non siano già state inviate.

Olio DOP/IGP

Nel caso di oli a denominazione di origine, non essendo necessario ripetere le analisi chimiche e fisiche, vengono prelevati **sette (7) esemplari**, con le stesse caratteristiche sopra indicate.

Anche in questo caso **almeno tre (3)** dei campioni devono essere **confezionati ed etichettati per la vendita**.

5. Anonimizzazione e sigillo dei campioni

Tutti i campioni prelevati devono essere **sigillati e resi anonimi**.

Alla presenza del rappresentante dell'impresa, il prelevatore procede come segue:

1. Applica, sopra la chiusura originale, un **cappuccio di materiale opaco** (ad esempio carta stagnola o plastica), legato sotto la corona della bottiglia con **spago**, in modo che ogni manomissione ne provochi la rottura.
2. Inserisce un'**etichetta in cartoncino robusto** contenente gli estremi del prelievo. L'etichetta è composta da due parti:
 - o **Parte A:** numero di anonimizzazione, categoria (extravergine o DOP/IGP), regione;
 - o **Parte B (staccabile):** numero di anonimizzazione, data del prelievo, denominazione dell'impresa, numero del verbale, categoria e firme del rappresentante dell'impresa e del prelevatore.
3. Appone un **sigillo in piombo**, schiacciato con pinza recante sigillo identificativo.

Il prelevatore compila l'etichetta **ad eccezione del numero di anonimizzazione**, che viene assegnato dalla **Segreteria** al momento della preparazione dei campioni per la degustazione.

6. Verbalizzazione

Durante il prelievo viene redatto un **verbale in triplice copia** (modello B):

- Una copia viene consegnata al detentore della partita;
- Una al prelevatore;
- Una alla **Segreteria della Commissione** incaricata dell'esame organolettico.

Il prelevatore verifica inoltre la presenza del quantitativo minimo previsto dal regolamento (10 hl) e la restante documentazione prevista nel verbale di prelievo.

7. Consegna e conservazione dei campioni

Destinazione dei campioni

- **1 campione** resta affidato al detentore della partita;
- **1 campione** è destinato alle **analisi chimiche e fisico-chimiche** (solo per oli extravergini);
- I **campioni rimanenti** vengono inviati per l'**esame organolettico** alle **Commissioni regionali** e, se selezionati, alla **fase nazionale**.

Conservazione

Tutti i campioni devono essere conservati **al riparo dalla luce**, a una **temperatura non superiore a 15°C**, evitando condizioni che possano causare **congelamento** o alterazioni del prodotto.

8. Spedizione degli oli finalisti per l'assaggio nazionale

I campioni che accedono alla **fase finale** devono essere inviati alla **Segreteria del Concorso**, presso:
Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria

Per ciascun olio finalista devono essere forniti **cinque (5) campioni**, di cui **almeno tre (3)** confezionati ed etichettati.

I campioni devono essere accompagnati dalla **documentazione prevista dal Regolamento**.