

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO E SPEDIZIONE DEI CAMPIONI

Soggetti incaricati - Il prelievo dei campioni viene effettuato da personale incaricato dalla competente Unione Regionale delle Camere di Commercio o dalla Camera di Commercio o da altro soggetto delegato dalla Segreteria Nazionale.

Modalità di prelievo

Prodotto confezionato: Il campionamento è effettuato a sondaggio sia se la partita è costituita da prodotto interamente confezionato, sia se la partita è costituita da prodotto in parte confezionato, purché le frazioni confezionate provengano dalla partita in questione.

Prodotto non confezionato

Nel caso di prelievo di prodotto non confezionato il prelevatore deve comunque richiedere almeno tre campioni della confezione che viene utilizzata per l'immissione al consumo dell'olio.

1. **Per l'olio extravergine:** Se la partita di riferimento è costituita da più recipienti dichiarati qualitativamente uniformi dal detentore, il prelevatore effettua un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti e successivamente procede all'imbottigliamento e alla chiusura ermetica del campione.

2. **Per la Dop:** il prelievo deve essere fatto da una partita di olio già certificato o in via di certificazione e relativa ad un lotto omogeneo, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali. Il prodotto pertanto deve essere contenuto in un unico recipiente o in più recipienti collegati tra loro con il principio dei vasi comunicanti.

In caso di partita di olio contenuta in più serbatoi separati e non comunicanti, il campionamento può avvenire in uno dei seguenti modi, così come previsto dalla nota n. 25551 del 3.10.2012 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali:

- a) Viene prelevato un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due, qualora l'operatore si sia avvalso nella certificazione dell'olio DOP di tale modalità
- b) Si può effettuare il prelievo di un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio proporzionalmente al contenuto degli stessi serbatoi, qualora l'operatore si sia avvalso nella certificazione dell'olio DOP di quest'altra modalità.

SIGILLO: Nel caso di olio extravergine non provvisto di certificazione di origine, il prelevatore deve sigillare il contenitore con olio messo a Concorso in tutte le aperture della cisterna con filo di ferro o spago, da piombare.

Numero dei campioni - Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e **preleva per gli oli extravergini n.8 esemplari**, aventi preferibilmente dimensione da 0,75lt e tappo antirabbocco. Delle 8 bottiglie prelevate, 1 dovrà essere lasciata al produttore e delle 7 da porre via, almeno 3 devono essere di prodotto etichettato. 1 delle bottiglie anonime sarà destinata alle analisi chimiche, fisiche-chimiche ed organolettici necessari per la partecipazione all'Ercole Olivario, qualora l'azienda non le avesse già inviate.

Nel caso di olio a denominazione di origine, non essendo necessario ripetere le analisi chimiche, fisiche-chimiche, **gli esemplari prelevati dovranno essere 7 con le stesse caratteristiche sopra menzionate.**

Almeno tre dei campioni prelevati devono essere confezionati ed etichettati per l'immissione al consumo.

Anonimizzazione e sigillo dei campioni -

In entrambi i casi il campione prelevato deve essere sigillato e reso anonimo: alla presenza del rappresentante dell'impresa, il prelevatore provvede ad apporre su ciascun esemplare (sopra alla chiusura originale) un cappuccio di materiale diverso (carta stagnola, plastica, ecc.) che deve essere legato sotto la corona della bottiglia con uno spago, in modo tale che qualsiasi manomissione comporti la rottura del medesimo.

Dopo l'annodatura, deve essere inserita un'etichetta in cartoncino robusto ove sono annotati gli estremi del prelievo. L'etichetta è costituita da due parti: la prima riportante il numero di anonimizzazione del campione, la categoria (extra o DOP/IGP) e la regione; la seconda, staccabile, riportante il numero di anonimizzazione del campione, la data del prelievo, la denominazione dell'impresa, il numero del verbale di prelievo, la categoria ed infine una firma del rappresentante dell'impresa e del delegato al prelievo.

Una volta inserita l'etichetta viene apposto il sigillo con un piombo da schiacciare con apposita pinza con sigilli identificativi.

Il prelevatore deve compilare l'etichetta escluso la parte indicante il numero di anonimizzazione del campione che viene apposta dalla Segreteria al momento della preparazione dei campioni per la degustazione e previa separazione dalla parte di etichetta con l'indicazione del nome dell'impresa.

Il numero assegnato al campione deve essere registrato dalla Segreteria su apposito registro di campioni.

Immediatamente prima di essere sottoposti all'esame organolettico da parte della competente Commissione, i campioni devono essere inseriti in sacchetti che garantiscano l'anonimato del campione, sui quali deve essere apposto il numero distintivo.

Verbalizzazione - Al momento del prelievo è redatto, in triplice copia, un verbale secondo lo schema allegato (mod. b). Una copia viene consegnata al detentore della partita, una copia rimane al prelevatore ed una copia viene consegnata alla Segreteria della Commissione incaricata dell'esame organolettico.

Il prelevatore inoltre verifica, la presenza del fascicolo aziendale ed del registro di carico e scarico relativo al lotto di partecipazione.

Consegna dei campioni - Gli esemplari prelevati e debitamente sigillati hanno la seguente destinazione:

- uno resta affidato al detentore della partita;
- uno per le analisi chimiche, fisiche-chimiche (solo nel caso di oli extravergine)
- i restanti per l'esame organolettico da parte della Commissione di assaggio regionali ed eventualmente per la selezione Nazionale.

Conservazione dei campioni - I campioni prima e dopo ogni esame, devono essere conservati al riparo dalla luce e a temperatura non superiore a 15° C e/o a temperature che possano comportare il congelamento.

SPEDIZIONE OLI FINALISTI per assaggio Nazionale

I campioni che hanno accesso alla fase finale devono essere inviati, **alla Segreteria del Concorso, presso Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria. Ciascun olio finalista deve essere fornito in numero 5 campioni** di cui almeno 3 confezionati ed etichettati. Tali campioni devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dal Regolamento.