

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO 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 confezionata, sia se 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 dovrà comunque richiedere almeno due campioni della confezione che verrà 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 effettuerà un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti e successivamente procederà 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 dovrà 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 dovrà 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 il campione in n.8 esemplari**, aventi la stessa forma e dimensione (0,5 lt o 0,75lt.), da destinare agli esami chimico-fisici ed organolettici necessari per la partecipazione all'Ercole Olivario. **Nel caso di olio a denominazione di origine**, non essendo necessario ripetere l'esame chimico fisico, **gli esemplari prelevati dovranno essere 7**.
Almeno due dei campioni prelevati dovrà essere confezionato ed etichettato per l'immissione al consumo.

Anonimizzazione e sigillo dei campioni -

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

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

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

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

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

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

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

- uno resta affidato al detentore della partita;
- uno utilizzato per l'esame organolettico da parte della Commissione di assaggio
- uno per l'esame chimico-fisico (solo nel caso di oli extravergine).

Dovranno essere inviati, entro e non oltre il 16 Marzo, alla Segreteria del Concorso, presso la Camera di Commercio di Perugia, n. 5 campioni che parteciperanno alle selezioni finali, di cui almeno 2 confezionati ed etichettati. Tali campioni dovranno essere accompagnati dalla documentazione prevista dal Regolamento

Le categorie previste dal Concorso (fruttato intenso, medio e leggero) saranno individuate dalla Giuria nazionale.

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

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