



Ercole Olivario®

## CONCORSO NAZIONALE PER IL PREMIO ERCOLE OLIVARIO 2006 - XIV edizione

### ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO DEI CAMPIONI

**Soggetti incaricati** - Il prelievo dei campioni sarà effettuato da personale appositamente incaricato dalla competente Unione Regionale delle Camere di Commercio, ovvero dalla Camera di Commercio da questa delegata.

**Modalità di prelevamento** - 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.

Qualora, invece, la partita sia costituita da prodotto confezionato, il campionamento è effettuato a sondaggio anche nel caso in cui la partita di riferimento non sia stata confezionata per intero, purché le frazioni confezionate provengano dalla partita in questione.

Nel caso di prelievo di prodotto non confezionato, secondo quanto previsto dall'art.2 del regolamento ("non sono ammessi al concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionato nel rispetto della normativa europea") il prelevatore dovrà comunque richiedere un campione della confezione che verrà utilizzata per l'immissione al consumo dell'olio. Tale confezione parteciperà alle selezioni del premio Amphora Olearia.

Nel caso di olio extravergine non provvisto di certificazione di origine, dovrà essere verificata la documentazione - acquisendone una copia o riportandone gli estremi sul verbale di prelievo - attestante il possesso del quantitativo minimo di prodotto e la provenienza dell'olio messo a concorso. Tale documentazione nel caso di olivicoltori produttori di olio in proprio è rappresentata dall'ultima denuncia di coltivazione rilasciata dall'associazione olivicola di appartenenza e dalla documentazione contabile rilasciata dal frantoio. Nel caso di oleifici sociali e associazioni di produttori dovrà essere prodotta una documentazione equivalente.

**Numero dei campioni** - Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e *preleva il campione in n.6 esemplari*, aventi la stessa forma e dimensione, 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 potranno essere 5. Almeno uno dei campioni prelevati dovrà essere confezionato ed etichettato per l'immissione al consumo.

**Preparazione del campione** - I recipienti per i singoli esemplari devono avere capacità minima di 0,50 lt; per il prodotto confezionato può procedersi al prelevamento delle confezioni esistenti. In entrambi i casi il prodotto deve essere sigillato: 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 e la seconda, staccabile, riportante, oltre il numero del campione, la data del prelievo, la denominazione della Ditta, il numero del verbale del prelievo ed infine una firma del rappresentante della Ditta e del delegato al prelievo. Nel caso si tratti di olio a denominazione di origine l'etichetta dovrà riportare la dicitura "olio DOP" (o IGP).

Una volta inserita l'etichetta verrà apposto il sigillo con un piombo da schiacciare con apposita pinza avente un punzone con le sigle dell'Unione Regionale, della Camera di Commercio da questa delegata o comunque con sigilli identificativi.

Il prelevatore dovrà compilare l'etichetta escludendo il numero del campione. Questo verrà apposto 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 resterà affidato al detentore della partita;
- uno sarà utilizzato per l'esame organolettico da parte della Commissione di assaggio istituita presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per la degustazione, o presso la Camera da questa delegata;
- uno servirà per l'esame chimico-fisico.

Per i campioni che supereranno il punteggio stabilito, dovranno essere inviati alla Segreteria del Concorso, presso la Camera di Commercio di Perugia, n.3 esemplari, oltre al campione confezionato ed etichettato che verrà utilizzato per l'esposizione degli oli finalisti.

I campioni di olio, inviati alla Segreteria del concorso, dovranno essere accompagnati da una dichiarazione, a firma del Segretario Generale, in cui si certifica il punteggio organolettico riportato dal campione e dal certificato (o copia autenticata ai sensi del DPR 445/2000) che attesta il superamento dell'analisi chimico-fisica; nel caso di oli a denominazione di origine dovrà essere inviata la relativa certificazione.

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

**Selezione regionale olio monovarietale** - Nel caso in cui l'Unione Regionale competente per territorio abbia deciso di segnalare il primo olio extravergine di oliva monovarietale della selezione regionale per l'allestimento di una vetrina promozionale, dovrà essere prelevato un esemplare in più di prodotto confezionato ed etichettato, per l'invio a Spoleto.

**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 prelevamento 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.