

BIOAGRICERT	MODULO RICHIESTA ANALISI DOP COLLINA DI BRINDISI	Mod. RA_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 01 22/06/2015

L'azienda _____
(Riportare la Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Riportare l'indirizzo completo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Cod. operatore _____

DICHIARA che il lotto identificato come olio atto a divenire DOP risulta omogeneo, pronto per il prelievo, ha le caratteristiche della categoria di olio extravergine di oliva e risulta disponibile presso
(Riportare ragione sociale l'indirizzo dello stabilimento se diverso da quello dell'Azienda richiedente)

CHIEDE A BIOAGRICERT

di disporre del campionamento preferibilmente il : _____

Indicare le condizioni di stoccaggio dell'olio

Unico serbatoio

Stoccato/conservato nel silos/vasca/tank lotto n° _____ Di kg _____
Se contenuto in un unico serbatoio sarà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;

Più serbatoi separati e non comunicanti

Stoccato/conservato nel silos/vasca/tank lotto n° _____ Di kg _____

Stoccato/conservato nel silos/vasca/tank lotto n° _____ Di kg _____

Stoccato/conservato nel silos/vasca/tank lotto n° _____ Di kg _____

Se contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei presenti modi:

- Saranno prelevati 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. Se gli esiti sono **discordanti**, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
- In alternativa al punto a), si potrà richiedere di portare a termine un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio proporzionalmente al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto **b)** il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il lotto di prelievo. **L'operatore che opta per il campionamento di cui al punto b) dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare Bioagricert della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.**

Si dichiara che l'operatore opta per la metodologia a) ; b)

Indicare le condizioni di conservazione dell'olio

Termini di validità dell'olio	Condizioni di conservazione dell'olio
Nessuna scadenza	<input type="checkbox"/> in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;
	<input type="checkbox"/> in vasche interrato porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;
	<input type="checkbox"/> in vasche in acciaio interrato, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.
Termini di validità dell'olio 90 giorni	<input type="checkbox"/> in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a una temperatura inferiore a 18° C;
	<input type="checkbox"/> in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;
Termini di validità dell'olio 45 giorni	<input type="checkbox"/> in tutti gli altri casi diversi dai precedenti

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)