

L'azienda _____
(Riportare la Ragione Sociale)

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

 n° Tel _____ n° Fax _____ Cod. operatore _____
(Riportare ragione sociale l'indirizzo dello stabilimento se diverso da quello dell'Azienda richiedente)

**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
CHIEDE A BIOAGRICERT**

di disporre il campionamento preferibilmente il: _____

Bollini: dal n° _____ al n° _____

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:

A. con il prelievo di un campione per singolo contenitore;

B. 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 del lotto;

C. in alternativa ai punti A) e B), il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare l'intero lotto dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto c), il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il campione globale: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare l'OdC 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) C)

Indicare le condizioni di conservazione dell'olio

Termini di validità dell'olio	Condizioni di conservazione dell'olio
Nessuna scadenza successivamente all'analisi conforme	<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;
Termini di validità dell'olio	Condizioni di conservazione dell'olio
90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi	<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	Condizioni di conservazione dell'olio
45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi	<input type="checkbox"/> In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni

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