



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 612/16

rilasciata a

Az. Agr. Tummarello Giovanni
Via 124 Ovest, 102 - Tre Fontane
91021 Campobello di Mazara (TP)

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità, Agroqualità:

- ◆ tenuto conto della documentazione acquisita;
- ◆ considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2568/91 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Chemiservice n. 1629466) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P Valle del Belice;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 30 novembre 2016

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Valle del Belice del **lotto** di confezionamento **n. Lotto27 di 234 kg** contenuto nel tank 27 sito nello stabilimento dell'oleificio F.lli Bascio in Via Fiera dell'Eremita, 68 – Campobello di Mazara (TP) che potrà essere confezionato come D.O.P Valle del Belice (campagna 2016-2017).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - in recipienti in acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon, a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C;
 - in vasche interrato porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra i 15°C e i 18°C;
 - in vasche in acciaio interrato, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra i 15 e 18 °C;
- b) 90 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, purché una volta aperti, il contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18 °C;
- c) 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova nel caso non sussistano le condizioni sopra riportate.

Limitatamente ai punti b) e c) superati i rispettivi termini, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad Agroqualità la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 30 novembre 2016

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli

Enrico De Micheli

Anticipo del Rapporto di Prova 1629466

Monopoli, 25/11/2016

Data ricevimento: 21/11/2016

Data inizio prove: 21/11/2016

 COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
 Viale Cesare Pavese, 305
 00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 15/11/2016

 Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 27 kg. 234 ID lotto di
 confezionamento: Lotto27 - Cod. Campione: O-07-10/Lotto27/27/8/16 prelevato presso: F.lli Bascio p/c: Az. Agr.

Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

 Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica trasparente annodata
 e sigillata con sigillo in plastica trasparente (Sealed D 0442295, 0442289, 0442226, 0442298, 0442224)

Quantità: 3x250 + 2x500 ml

Campionamento: A cura del Committente

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	NOTE	DATA FINE PROVE:
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE										
ASPETTO	Velato									
Colore	Giallo con riflessi verdi									
ODORE	Fruttato verde									
SAPORE	Fruttato medio									
DIFETTI	Assenti									
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA										
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212 (LE)			24/11/2016
CvR %	0						* 14212 (LE)	20 ⁽¹⁾		24/11/2016
Mediana del fruttato/Fruchtigkeitsmedian/Fruity median	5,1						* 14212 (LE)	>=0,1 ⁽¹⁾		24/11/2016
Mediana dell'amaro/Bitter-median	1,5						* 14212 (LE)			24/11/2016
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,7						* 14212 (LE)			24/11/2016
PANEL TEST	7,6						* 233-CH-3	>=7 ⁽²⁾		24/11/2016
ACIDI GRASSI LIBERI	0,15	±0,01	% di Acido Olaico				01-C	0,5 ⁽²⁾		23/11/2016
NUMERO DI PEROSSIDI	5,8	±0,3	meq O2 /kg olio				02-C	12 ⁽²⁾		23/11/2016
BIOFENOLI (Polifenoli)										
Polifenoli totali (come Tirosolo)	389		mg/kg		30		26-C	>=100 ⁽²⁾		24/11/2016
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	6		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Tirosolo (p, HPEA)	4		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	184		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	83		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Lignani	32		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	22		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	3		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2016

Segue...

Risultati provvisori in attesa di approvazione del responsabile del laboratorio.

 n°
25/11/16

Anticipo del Rapporto di Prova 1629466

Monopoli, 25/11/2016

Data ricevimento: 21/11/2016

Data inizio prove: 21/11/2016

COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 15/11/2016

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 27 kg. 234 ID lotto di confezionamento: Lotto27 - Cod. Campione: O-07-10/Lotto27/27/8/16 prelevato presso: F.lli Bascio p/c: Az. Agr.

Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica trasparente (Sealed D 0442295, 0442289, 0442226, 0442298, 0442224)

Quantità: 3x250 + 2x500 ml

Campionamento: A cura del Committente

Restituzione campione: No

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 della Commissione dell'11/07/1991 in vigore dal 09/09/1991 e successive modifiche, e dal disciplinare "D.O.P. Valle del Belice".

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al XII del Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, Al I come modificato dal Reg UE 1830/2015 e dal Reg UE 1833/2015 GU UE L266 13.10.2015.

(2) Reg. (CE) n.1486 del 20/08/2004 - GUCE serie L273 del 21/08/2004 "D.O.P. Valle del Belice"

Note

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura $K=2$ (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sui campioni, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può

LOQ: Limite di

essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Segue...

Risultati provvisori in attesa di approvazione del responsabile del laboratorio.

10

Anticipo del Rapporto di Prova 1629466

Monopoli, 25/11/2016

Data ricevimento: 21/11/2016

Data inizio prove: 21/11/2016

COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 15/11/2016

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 27 kg. 234 ID lotto di confezionamento: Lotto27 - Cod. Campione: O-07-10/Lotto27/27/8/16 prelevato presso: F.lli Bascio p/c: Az. Agr. Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica trasparente (Sealed D 0442295, 0442289, 0442226, 0442298, 0442224)

Quantità: 3x250 + 2x500 ml

Campionamento: A cura del Committente

Restituzione campione: No

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile
233-CH-3 = Reg CEE n 2568/91 e succ mod, All XII
26-C = NGD C89 - 2010

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Chemiservice S.r.l.

dott.ssa Valentina Cardone

FINE RAPPORTO DI PROVA

Risultati provvisori in attesa di approvazione del responsabile del laboratorio.

NE