



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 501/15

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 delle registrazioni acquisite attraverso il registro telematico del Sian;
- ◆ 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.1525744) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P Valle del Belice;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 27 novembre 2015

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Valle del Belice del **lotto n. 57/2015 di 899 kg** contenuto nel tank 57BIS sito nello stabilimento della F.lli Bascio snc in Via F. dell'Eremita, 68 – Campobello di Mazara (TP) che potrà essere confezionato come D.O.P. Valle del Belice (campagna 2015 2016).

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 interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra i 15°C e i 18°C;
 - in vasche in acciaio interrate, 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 2015

Il Direttore

Ing. Enrico De Micheli

Anticipo del Rapporto di Prova 1525744

Monopoli, 26/11/2015

Data ricevimento: 18/11/2015

Data inizio prove: 18/11/2015

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 12/11/2015

 Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 57 BIS kg 899 N° Lotto di
 confezionamento: 57/2015 - Codice campione: O-07-10/57/2015/57BIS/13/15 - Prelevato presso: F.lli Bascio snc p/c
 Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

 Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigillo in
 plastica trasparente (Sealed D: 0448089, 0448039, 0448077, 0448050, 0448004)

Quantità: 1x250 + 4x500 ml

Campionamento: A cura del Committente

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LMITE	NOTE	DATA FINE PROVE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE										
ASPETTO	Velato						* 220-CH-3			26/11/2015
COLORE	Verde/Giallo						* 220-CH-3			26/11/2015
ODORE	Fruttato acerbo						* 220-CH-3			26/11/2015
SAPORE	FRuttato medio						* 220-CH-3			26/11/2015
DIFETTI	Assenti						* 220-CH-3			26/11/2015
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA										
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212			26/11/2015
CVr %	0						* 14212	20 ⁽¹⁾		26/11/2015
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	5,0						* 14212	>=0,1 ⁽¹⁾		26/11/2015
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,3						* 14212			26/11/2015
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,6						* 14212			26/11/2015
PANEL TEST	7,6						* 233-CH-3	>=7 ⁽²⁾		26/11/2015
ACIDI GRASSI LIBERI	0,12	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,5 ⁽²⁾		20/11/2015
NUMERO DI PEROSSIDI	4,5	±0,2	meq O ₂ /kg olio				02-C	12 ⁽²⁾		20/11/2015
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.										
K232	1,55	±0,08					10-C	2,5 ⁽¹⁾		20/11/2015
K268	0,104	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		20/11/2015
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	20/11/2015
BIOFENOLI (Polifenoli)										
Polifenoli totali (come Tirosolo)	313		mg/kg		30		26-C	>=100 ⁽³⁾		24/11/2015
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	5		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Tirosolo (p, HPEA)	< 3		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	110		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	76		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Lignani	35		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	22		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	4		mg/kg		3		* 26-C			24/11/2015

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 1525744

Monopoli, 26/11/2015

Data ricevimento: 18/11/2015

Data inizio prove: 18/11/2015

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 12/11/2015

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 57 BIS kg 899 N° Lotto di confezionamento: 57/2015 - Codice campione: O-07-10/57/2015/57BIS/13/15 - Prelevato presso: F.lli Bascio snc p/c Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigillo in plastica trasparente (Sealed D: 0448089, 0448039, 0448077, 0448050, 0448004)

Quantità: 1x250 + 4x500 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 II 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.

Determinazione del punteggio di Panel Test: media dei valori dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'Al II del Regolamento C.E.E. n.2568/91 e s.m..

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. condotto dal Capo Panel dr. Giorgio Cardone 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, All 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

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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 sul campione, 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 essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di 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 R&P.

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

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L249 05/09/1991 All IX. Reg UE 299/2013 26/03/2013 26/03/2013 GU UE L90 28/03/2013

142.12 = 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

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 1525744

Monopoli, 26/11/2015

Data ricevimento: 18/11/2015

Data inizio prove: 18/11/2015

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 12/11/2015

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 57 BIS kg 899 N° Lotto di
confezionamento: 57/2015 - Codice campione: O-07-10/57/2015/57BIS/13/15 - Prelevato presso: F.lli Bascio snc p/c
Tummarello Giovanni dal tecnico Agroqualità: Maria Mangiaracina

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigillo in
plastica trasparente (Sealed D: 0448089, 0448039, 0448077, 0448050, 0448004)

Quantità: 1x250 + 4x500 ml

Campionamento: A cura del Committente

Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari A503

Il Direttore Responsabile "Chemiservice"

dr. Giorgio Cardone

FINE RAPPORTO DI PROVA