

Rapporto di Prova n. 3417/2020

Napoli 07/12/2020

Committente: Agroqualità SpA

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 Roma (RM)

Numero campione: 3.417	Data ricevimento: 30/11/2020	Data inizio prova: 07/12/2020	Data fine prova: 07/12/2020
Categoria merceologica	OLI ALIMENTARI		
Prodotto dichiarato	Olio extra vergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita DOP		
Descrizione campione	Busta di plastica chiusa con fascetta di garanzia "J25369828"		
Quantità:	500 ml		
Procedura campionamento:	Consegnato dal cliente	Restituzione campione: NO	

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Nome Prova e Metodo Analitico

Panel test (fruttato, difetto)

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg. UE 1348/2013 16/12/13 GU L388 17/12/2013; REG UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L 266 13/10/2015; Reg. UE 1227/2016 27/07/2016
Reg CEE 1604/2019 27/09/2019 GU CEE L250 30/09/2019

	Valore	Limite
Mediana Fruttato	3,9	[3 - 6] (221)
CVR Fruttato (coefficiente di variazione robusta)	<20 %	Max 20 (114)
Mediana Difetto	0	Max 0 (114)
Mediana Amaro	2,8	[2 - 6] (221)
CVR amaro (coefficiente di variazione robusta)	<20%	Max 20 (114)
Mediana Piccante	3,0	[2 - 6] (221)
CVR piccante (coefficiente di variazione robusta)	<20%	Max 20 (114)
Mediana Pomodoro	2,5	[2 - 5] (221)
CVR pomodoro (coefficiente di variazione robusta)	<20%	Max 20 (114)
Categoria	extra vergine	

(114) Reg CEE 2568/1991 allegato XII versione vigente

(221) Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita DOP

GIUDIZIO:

Colore: giallo, torbido. Si consiglia immediata filtrazione.

I parametri sensoriali valutati sul campione oggetto del presente Rapporto di Prova rientrano nei limiti previsti dal disciplinare di produzione in vigore per l'olio extra vergine di oliva "Irpinia-Colline dell'Ufita" DOP.

Fine Rapporto di Prova n. 3417/2020

Il direttore tecnico
(dott. Dario Tuccillo)

IL CAPO PANEL
(dott.ssa Maria Luisa Ambrosio)




LAB N° 0394 L

Rapporto di Prova N. 3418/2020

Napoli 11/12/2020

Committente: Agroqualità spa
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 3.418 **Data ricevimento:** 01/12/20 **Data inizio prove:** 03/12/20 **Data termine prove:** 10/12/20

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: Olio extravergine Irpinia Colline dell'Ufita DOP

Descrizione Campione: busta di plastica chiusa con spago e sigillo di garanzia: "25369825"

Informazioni fornite dal cliente:

Note:

Quantità Campione: 50 cl **Restituzione Campione:** No

Imballaggio:

Procedura Campionamento: Campione consegnato dal cliente

IL PRESENTE RAPPORTO DI PROVA, AI SENSI DELLA LEGGE 13/11/1940 N. 1767, HA VALORE DI CERTIFICAZIONE PUBBLICA.
THE PRESENT RELATIONSHIP OF TEST, TO THE SENSES OF THE LAW 13/11/1940 NR. 1767, HAS VALUE OF PUBLIC CERTIFICATION.
I risultati del seguente rapporto di prova riguardano esclusivamente il campione così come ricevuto ed il Laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni e i dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.
Ove riportata, l'incertezza estesa indicata è espressa come l'incertezza tipo moltiplicata per il fattore di copertura K=2, che per una distribuzione normale corrisponde ad un livello di fiducia del 95% circa.

Nome Prova e Metodo Analitico**Acidità**

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 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE
L202 28/07/2016 All I

Determinazione indice dei perossidi

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE
1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016 All III

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE
1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III

K 232**K 268****Delta K****Polifenoli totali (come acido caffeico)**

MIP 01 rev.2 2015

U.M.	Valore	Incertezza	Limite	
% ac.oleico	0.20	± 0.03	Max 0.5	(221)
meq O2/Kg	5.35	± 0.58	Max 10	(221)
adimens.				
adimens.	1.63	± 0.09	Max 2.2	(221)
adimens.	0.140	± 0.009	[0+0.2]	(221)
adimens.	0.0028	± 0.0011	Max 0.01	(221)
mg/l	289	± 41	Min 100	(221)

(221) Disciplinare di produzione olio extravergine colline dell'Ufita DOP

GIUDIZIO

Il campione di olio extra vergine di oliva esaminato, Irpinia, colline dell'Ufita, oggetto del presente rapporto di prova, risulta conforme, al Disciplinare di produzione a denominazione di origine dell'olio extravergine di oliva DOP "Irpinia Colline dell'Ufita", per i parametri acidità, numero di perossidi, K232 e polifenoli totali.

Regola decisionale:

il risultato analitico viene raffrontato con il limite corrispondente includendo anche l'incertezza di misura associata al risultato.

Quando anche in considerazione dell'incertezza di misura il dato non rientra nei limiti previsti, il laboratorio esprime parere di conformità negativo.

Fine Rapporto di Prova N. 3418/2020

Gli Analisti

SENATORE ANTONELLO

Il Direttore tecnico

Dott.chim.Dario Tuccillo



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 644/20
rilasciata alla Ditta

Az. Petrilli Ciriaco
Via Scampata snc
83040 Flumeri (AV)

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità, Agroqualità:

- ◆ tenuto conto della documentazione acquisita 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 (S.I. Impresa Azienda Speciale della CCIAA di Napoli n.3417/2020 e 3418/2020) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Irpinia Colline dell'Ufita;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 15 dicembre 2020;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Irpinia Colline dell'Ufita del **lotto 12** di **915,3 kg**, contenuto nei silos n.12 sito nello stabilimento Petrilli Ciriaco, Via Serra dei Lupi – 83040 Flumeri (AV), che potrà essere confezionato come D.O.P. Irpinia Colline dell'Ufita (campagna 2020-2021).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - stoccaggio 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°;
 - stoccaggio in vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18 C°;
 - stoccaggio in vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 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 18C°;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri 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 18C°;
- c) 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova nel caso non sussistano le condizioni sopra riportate.

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

Roma, 15 dicembre 2020

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli