

Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 54/20
rilasciata alla Ditta

Oleificio La Macchia Srl
C.da Piano della Macchia
84049 Castel San Lorenzo (SA)

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 allegare alla presente (S.I. Impresa Azienda Speciale della CCIAA di Napoli n.109/2020 e 110/2020) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Colline Salernitane;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 23 gennaio 2020;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Colline Salernitane del **lotto 02/19 di 745 kg**, contenuto nel recipiente n.2 sito nello stabilimento Oleificio La Macchia Srl, C.da Piano della Macchia, Castel San Lorenzo (SA), che potrà essere confezionato come D.O.P. Colline Salernitane (campagna 2019-2020).

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, 23 gennaio 2020

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Rapporto di Prova N. 109/2020

Napoli 17/01/2020

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

Numero campione: 109 **Data ricevimento:** 10/01/2020 **Data inizio prove:** 17/01/2020 **Data termine prove:** 17/01/2020

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP

Descrizione Campione: busta di plastica chiusa con sigillo di garanzia riportante l'indicazione: "1807612"

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.

Nome Prova e Metodo Analitico

Nome Prova e Metodo Analitico	U.M.	Valore	Incertezza	Limite
Panel test (fruttato, difetto) DOP				
<i>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</i>				
Mediana Fruttato		3.6		Min 3 (37)
CVR fruttato (coefficiente di variazione robusta)	%	<20		Max 20 (114)
Mediana Difetto		0.0		Max 0 (37)
CVR difetto (coefficiente di variazione robusta)	%	<20		Max 20 (114)
Categoria		extra vergine		

(37) Decreto 6 agosto 1998

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

GIUDIZIO

Odore: fruttato medio

Colore: verde

Sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggero sentore di piccante.

I valori analitici riscontrati sul campione analizzato e oggetto del presente Rapporto di Prova rientrano nei limiti previsti dal disciplinare di produzione in vigore per l'olio extravergine di oliva DOP "COLLINE SALERNITANE"

Fine Rapporto di Prova N. 109/2020

IL CAPO PANEL

D.ssa Ambrosino Maria Luisa

Il Direttore tecnico

Dott.chim.Dario Tuccillo

f A. I. t. L.

Sede Legale : via Sant'Aspreno 2 -80133 Napoli

Sede Operativa: Corso Meridionale 58 (Palazzo Bors
80143 Napoli (NA)

Tel. : 0817607914 - Fax : COD.FISC. 9500565063

Sito : http://www.siimpresa.na.it/ - Email : laboratorio@na.camcom.it



LAB. N. 0394

Rapporto di Prova N. 110/2020

Napoli 16/01/2020

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

Numero campione: 110 **Data ricevimento:** 10/01/20 **Data inizio prove:** 15/01/20 **Data termine prove:** 16/01/20
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP
Descrizione Campione: busta di plastica chiusa con sigillo di garanzia riportante l'indicazione: "1807813"
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

	U.M.	Valore	Incertezza	Limite
Acidità	% ac.oleico	0.14	± 0.03	Max 0.7 (37)
<i>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</i>				
determinazione indice dei perossidi	meq O2/Kg	5.53	± 0.58	Max 12 (37)
<i>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</i>				
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	adimens.			
<i>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</i>				
K 232	adimens.	1.74	± 0.09	Max 2.2 (37)
K 268	adimens.	0.160	± 0.009	[0÷0.22] (1)
Delta K	adimens.	0.0030	± 0.0011	Max 0.01 (1)
Polifenoli totali (come acido caffeico)	mg/l	848		Min 100 (37)
<i>MIP 01 rev.2 2015</i>				
Acido linoleico	g %	6.70	± 0.11	Max 10 (37)
<i>Reg CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L128 15/05/2002 All XB + Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA Reg CEE 1429/1992 26/05/1992 GU CEE L150 02/06/1992</i>				

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II e smi

(37) Decreto 6 agosto 1998



LAB. N. 0394

Rapporto di Prova N. 110/2020

GIUDIZIO

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

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. 110/2020

Gli Analisti

SENATORE ANTONELLO

Il Direttore tecnico

Dott. chim. Dario Tuccillo

Dario Tuccillo