



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 137/16
rilasciata alla Ditta

Palma Raffaele
Via Arsenale, 8
84010 - Maiori (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 allegate alla presente (Laboratorio Chimico Merceologico LCM n. 687/2016 del 25/02/2016 e 688/2016 del 03/03/2016) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Colline Salernitane;
- ◆ Vista la delibera del Comitato tecnico del 4 marzo 2016 ;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Colline Salernitane del **lotto 1-2015 di kg 1.125**, contenuto nel tank n. 14 sito nello stabilimento Torretta Srl, Via Serroni Alto 29 - Battipaglia, che potrà essere confezionato come D.O.P. Colline Salernitane (campagna 2015-2016).

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, 04 marzo 2016

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli

Enrico De Micheli

Rapporto di Prova N. 687/2016

Napoli 25/02/2016

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

Numero campione: 687 Data ricevimento: 19/02/2016 Data inizio prove: 24/02/2016 Data termine prove: 25/02/2016
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP
Descrizione Campione: Busta antieffrazione riportante l'indicazione: " 2586710 "
Etichetta Campione:
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 2 x 25 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.
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.
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

Panel test (fruttato, difetto) DOP

Reg. CE N. 640/2008+ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All

	U.M.	Valore	Incetezza	Limite
II e smi				
Mediana Fruttato		3.4		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. CE N. 640/2008+ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II e smi

GIUDIZIO

Odore: fruttato medio
Colore: giallo con riflessi verdi
Sapore: fruttato con media sensazione di amaro e medio sentore di piccante.

Il campione di olio analizzato, oggetto del presente rapporto di prova, risulta conforme al Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "COLLINE SALERNITANE", DM 6.08.1998 e s.m.i

Fine Rapporto di Prova N. 687/2016

IL CAPO PANEL

D.ssa Ambrosino Maria Luisa

Il direttore tecnico

(dot. chim. Pasquale Scapicchio)



LAB. N. 0394

Rapporto di Prova N. 688/2016

Napoli 03/03/2016

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

Numero campione: 688 **Data ricevimento:** 19/02/16 **Data inizio prove:** 22/02/16 **Data termine prove:** 03/03/16
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP
Descrizione Campione: Busta antieffrazione riportante l'indicazione: " 2586711 "
Etichetta Campione:
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 2 x 25 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.
 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.
 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	0.21	± 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</i>					
Numero di perossidi	mcq O ₂ /Kg	7.29	± 0.58	Max 12	(37)
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg. CEE 183/1993</i>					
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	adimens.				
<i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX - Reg CEE UE 299/2013 26/03/2013 GU UE L90/52 28/03/2013 All. I</i>					
K 232	adimens.	2.06	± 0.09	Max 2.2	(37)
K 270	adimens.	0.126	± 0.009	[0÷0.22]	(1)
Delta K	adimens.	0.0027	± 0.0011	Max 0.01	(1)
Acido linoleico	g %	8.2	± 0.13	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>					
Polifenoli totali (come acido caffeico)	mg/l	301	± 15	Min 100	(37)
<i>MIP 01 rev.2</i>					

(1) All.1 a Reg. CEE 1989/03
 (37) Decreto 6 agosto 1998

GIUDIZIO

Il campione di olio analizzato, oggetto del presente rapporto di prova, risulta conforme al Disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "COLLINE SALERNITANE", DM 6.08.1998 e s.m.i

Fine Rapporto di Prova N. 688/2016

Gli Analisti

SENATORE ANTONELLO
 TROISI JACOPO

Il direttore tecnico

(dott. chim.) Pasquale Scapicchio