



Certificato di conformità prot n.422CS-21
rilasciata alla Azienda

Corona M&D Società agricola s.s.
Via Albino Pierro n°6
75019 Tricarico (MT)

In relazione alla richiesta di certificazione 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 srl rapporto di prova n. 2129754, codice campione n. C-05-21/0501/05/01/21) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 2 del disciplinare di produzione della I.G.P. Olio Lucano in vigore;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 7 dicembre 2021;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della I.G.P. Olio Lucano in vigore ed al Piano dei controlli della IGP Olio Lucano Rev. 02 del **lotto 0501** di **kg 740** contenuto nel tank 05 sito nello stabilimento della ditta Pepe Luciano in Contrada Perretti – Albano di Lucania (PZ) che potrà essere confezionato come I.G.P. Olio Lucano (campagna 2021-2022).

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - in recipienti di acciaio inossidabile sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15°C 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 con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, e una volta aperti, il cui 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.

Cosenza, 7 dicembre 2021

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

Anticipo del certificato di analisi 2129754

Monopoli, 03/12/2021

Data ricevimento: 30/11/2021

Data inizio prove: 30/11/2021

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 20/11/2021

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - I.G.P. Lucano - Tank 05 kg. 740 ID Lotto di confezionamento: 0501

Cod. Campione: C.05-21/0501/05/01/21 - Prelevato presso: Pepe Luciano , C.da Perretta 1 p/c: Corona M&D ss dal

tecnico Agroqualità: Rocco Augusto Marinelli

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 411CS-21 del 30.11.2021

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica blu (Sealed J: 29201969, 29201968, 29201966, 29201967, 29201970)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 5 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE	Dal verde al giallo										
ODORE	Fruttato medio										
SAPORE	Olio fruttato con amaro e piccantemedio										
DIFETTI	Assenti										
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		03/12/2021	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		03/12/2021	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	5,3						14212	2,7 ⁽²⁾		03/12/2021	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,4						14212	2,7 ⁽²⁾		03/12/2021	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	4,0						14212	2,7 ⁽²⁾		03/12/2021	LE
Erba e/o pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o mela	Erba 3,2 - Carciofo 4,8 - Mandorla 3,2										
ACIDI GRASSI LIBERI	0,13	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,6 ⁽²⁾		01/12/2021	A
NUMERO DI PEROSSIDI	4,9	±0,3	meq O ₂ /kg olio				02-C	12 ⁽²⁾		01/12/2021	A

CONCLUSIONI:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'ALL. 1 del 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 "I.G.P. Lucano".

Il Panel Test eseguito secondo il metodo in All XII del Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf 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 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019

⁽²⁾ REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/1389 DELLA COMMISSIONE del 28 settembre 2020

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 2129754

Pagina

2 di 2

Monopoli, 03/12/2021

Data ricevimento: 30/11/2021

Data inizio prove: 30/11/2021

COMMITTENTE

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 20/11/2021

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - I.G.P. Lucano - Tank 05 kg. 740 ID Lotto di confezionamento: 0501

Cod. Campione: C.05-21/0501/05/01/21 - Prelevato presso: Pepe Luciano , C.da Perretta 1 p/c: Corona M&D ss dal tecnico Agroqualità: Rocco Augusto Marinelli

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 411CS-21 del 30.11.2021

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica blu (Sealed J: 29201969, 29201968, 29201966, 29201967, 29201970)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 5 x 500 ml

Restituzione campione: No

Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Legenda

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". Per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. 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 RdP.

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

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone