



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 473/15
rilasciata alla Ditta

Marsicani Nicolangelo
Contrada Croceviale snc
84030 Morigerati (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. 4039/2015 del 11/11/2015 e n. 4040/2015 del 13/11/2015) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Cilento;
- ◆ Vista la delibera del Comitato tecnico del 14 novembre 2015;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Cilento del **lotto F5 di 916 kg**, contenuto nel fusto F5 sito nello stabilimento Marsicani Nicolangelo C.da Croceviale-Morigerati (SA) che potrà essere confezionato come D.O.P. Cilento (campagna 2015-2016).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- in serbatoi in acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 C°;
 - in vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18 C°;
 - 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 di comunicazione della presente se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- stoccaggio in silos 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 silos 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 di comunicazione della presente 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, 16 novembre 2015

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli
Enrico De Micheli

Rapporto di Prova N. 4039/2015

Napoli 11/11/2015

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

Numero campione: 4.039 Data ricevimento: 05/11/2015 Data inizio prove: 11/11/2015 Data termine prove: 11/11/2015
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Cilento DOP
Descrizione Campione: Busta antieffrazione riportante il numero: "2587561".
Etichetta Campione:
Descrizione Sigillo:
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.
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 II e smi

Mediana Fruttato

CVR fruttato (coefficiente di variazione robusta)

Mediana Difetto

CVR difetto (coefficiente di variazione robusta)

Categoria

U.M.	Valore	Incetenza	Limite
	5.0		Min 0,1
	<20		Max 20 (114)
	0.0		Max 0
	<20		Max 20 (114)
	extravergine		

(114 Reg. CE N. 640/2008+ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II e smi)

Fine Rapporto di Prova N. 4039/2015

D.ssa Ambrosino Maria Luisa

Il direttore tecnico
(dott. chim. Pasquale Scatichio)



Rapporto di Prova N. 4040/2015

Napoli 13/11/2015

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

Numero campione: 4.040 Data ricevimento: 05/11/15 Data inizio prove: 13/11/15 Data termine prove: 13/11/15
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva Cilento DOP
Descrizione Campione: Busta antieffrazione riportante il numero: "2587562".
Etichetta Campione:
Descrizione Sigillo:
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.
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 <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>	% ac.oleico	0.25	± 0.02	Max 0.7	(37)
Numero di perossidi <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg. CEE 183/1993</i>	meq O ₂ /Kg	4.10	± 0.47	Max 12	(37)
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <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. 1</i>	adimens.				
K 232	adimens.	2.07	± 0.03	Max 2.2	(37)
K 270	adimens.	0.206	± 0.004	Max 0.22	(1)
Delta K	adimens.	0.0041	± 0.0005	Max 0.01	(1)
Polifenoli totali (come acido caffeico) prova in doppio* <i>Metodo interno di prova</i>	mg/Kg	770		Min 80	(37)

* Prova non accreditata da ACCREDIA

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

Fine Rapporto di Prova N. 4040/2015

Gli Analisti

SENATORE ANTONELLO

Il direttore tecnico

(do) chim. Pasquale Scapicchio

