



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA  
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
FOGGIA

Camera di Commercio di Foggia  
Protocollo Generale  
USCITA - 30/11/2012 10:35 - 0020403 - 11.10.1  
  
28350985

Spett.le  
ANTICO FRANTOIO AMETTA  
Via N. Fiani 26  
71017 TORREMAGGIORE (FG)

e p.c. Consorzio Daunia Verde  
Via Dante, 27  
71100 Foggia

e p.c. Ispettori – Ufficio Controlli DOP della  
CCIAA Foggia

Oggetto: attestazione di idoneità n. **A03/1213**

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità al disciplinare di produzione ed al dispositivo di controllo rev. 3 dell'8/03/12 dell'olio Dop Dauno:

- tenuto conto della documentazione acquisita;
- visto l'esito degli audit effettuati;
- visto l'esito degli esami chimici e delle valutazioni organolettiche dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva "Dauno";

**si attesta la idoneità**

**del lotto di confezionamento 1/12 dell'Azienda Antico Frantoio Ametta di Torremaggiore, costituito da 2.390 kg.**

Detto lotto potrà pertanto essere confezionato come **olio a D.O.P. ALTO TAVOLIERE** entro 45 giorni dalla data della presente comunicazione (rif. Par. 10.4 del dispositivo di controllo rev. 3 dell'8/03/12)

Tale termine non si applica nel caso in cui l'olio sia conservato sotto battente di azoto (o argon) a temperatura costantemente compresa tra 13 e 15°C in recipienti di acciaio inossidabile, oppure in vasconi porcellanati chiusi, posti in locali sotterranei a temperatura compresa tra 15 e 18°C, al buio.

Qualora non sussistano tali condizioni, nel caso in cui il prodotto non sia confezionato entro 45 giorni, è necessario richiedere alla CCIAA di Foggia la riesecuzione del campionamento e delle prove chimiche ed organolettiche.

**Si fa presente, infine, l'obbligo da parte dell'azienda di inviare alla CCIAA di Foggia due copie delle etichette approvate dal Consorzio Daunia Verde e comunicare, al termine delle attività di imbottigliamento del lotto, i quantitativi effettivamente confezionati e la data di ultimazione delle operazioni.**

Allegati:

Rapporto di prova LACHIMER n. 1211/884/LCM  
Certificato di Panel Test n. 56 del 23/11/12



Il Responsabile dell'Organismo di  
Controllo

(Dott. Michele Villani)



LAB N° 0140

## Rapporto di Prova N. 1211/884/LCM

FOGGIA 29/11/12

<b>Committente:</b> CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. Via Dante, 27 71100 FOGGIA (FG)	
<b>Numero campione:</b> 884/LCM	<b>Data ricevimento:</b> 22/11/12
<b>Data inizio prove:</b> 29/11/12 <b>Data termine prove:</b> 29/11/12	
<b>Categoria Mercologica:</b>	OLI ALIMENTARI
<b>Prodotto dichiarato:</b>	Olio extravergine di oliva DOP "Dauno"
<b>Descrizione Campione:</b>	Campione di olio extra vergine di oliva DOP Dauno sottozona Alto Tavoliere richiedente: Antico Frantoio Ametta
<b>Etichetta Campione:</b>	Tank 2 - 2.390 Kg Lotto 1/12- Codice campione LAC/2212
<b>Descrizione Sigillo:</b>	Sigilli Lachimer 0008809 campione per analisi chimiche; controcampione per analisi chimiche 0008822; campione per analisi organolettiche 0008837; controcampione per analisi organolettiche 0008838. Il campione con sigillo 0008871 è stato consegnato al cliente
<b>Quantità Campione:</b>	5 x 750 ml
<b>Restituzione Campione:</b>	No
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia in vetro con tappo a vite
<b>Procedura Campionamento:</b>	Campione prelevato dal laboratorio

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.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incertezza*	Annotazioni
29/11/12	Acidità Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	0,27 % ac.oleico	(± 0,06 % ac.oleico)	
29/11/12	Numero di perossidi Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III	6,1 meq O2/Kg	(± 0,2 meq O2/Kg)	
29/11/12	Polifenoli totali MPI 01 Rev 3 2009	296,7 mg/kg	(± 3,2 mg/kg)	
29/11/12	Esteri metilici degli acidi grassi Reg CEE 796/2002 06/05/2002 GU CEE L128 15/05/2002 All XB + Reg CEE 2568/1991 11/7/91 GU CEE L248 05/09/1991 All XA, Reg CEE 1429 /1992 26/05/1992 GU CEE L150 02/06/1992			
	Acido miristico C14	NR1A 0,1 % m/m		
	Acido palmitico C16	13,8 % m/m	(± 0,48 % m/m)	
	Acido palmitoleico C16:1	0,9 % m/m	(± 0,07 % m/m)	
	Acido eptadecanoico C17	NR1A 0,1 % m/m		
	Acido eptadecenoico C17:1	NR1A 0,1 % m/m	(± 0,03 % m/m)	
	Acido stearico C18	2,4 % m/m	(± 0,12 % m/m)	
	Acido oleico C18:1	68,9 % m/m	(± 0,98 % m/m)	
	Acido linoleico C18:2	12,0 % m/m	(± 0,24 % m/m)	
	Acido arachico C20	0,5 % m/m	(± 0,06 % m/m)	
	Acido linolenico C18:3	0,8 % m/m	(± 0,06 % m/m)	
	Acido eicosenoico C20:1	0,3 % m/m	(± 0,06 % m/m)	
	Acido behenico C22	NR1A 0,1 % m/m		
	Acido erucico C22:1	0,2 % m/m	(± 0,03 % m/m)	
	Acido lignocericico C24	NR1A 0,1 % m/m	(± 0,11 % m/m)	
29/11/12	Analisi spettrofotometrica nell'Ultravioletto Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CE L22 31/01/1993			



LAB N° 0140

## Rapporto di Prova N. 1211/884/LCM

Committente: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incertezza*	Annotazioni
	K 232	1,70 adimens.	(± 0,05 adimens.)	
	K 270	0,12 adimens.	(± 0,05 adimens.)	
	Delta K	0,00 adimens.		

NRIA x: Valore non rilevabile se inferiore a x

\*Incertezza calcolata con fattore di copertura K=2 e limite di fiducia LF=95%  
m(repliche per calcolo incertezza)=12; n(misurazioni)=2

### Fine Rapporto di Prova

Gli Analisti

PEZZANO EGIDIO

Il Responsabile della convalida

SCAPICCHIO dott. chim. PASQUALE

IL DIRETTORE OPERATIVO  
(dott. chim. Pasquale Scapicchio)



---

---

## Rapporto di Prova N. 1211/884/LCM

---

---

---

### CONCLUSIONI

---

#### ATTESTATO DI CONFORMITA' DI PRODOTTO

Si attesta che il prodotto oggetto del presente rapporto di prova, del quale questo laboratorio ha provveduto a prelevare ed analizzare un campione rappresentativo con le modalità previste dalla norma UNI EN ISO 5555, è conforme alle caratteristiche definite dal Disciplinare di Produzione a denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Dauno", per la menzione geografica "ALTO TAVOLIERE", riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta, di cui al Provvedimento del Direttore Generale dello Sviluppo Agroalimentare e della Qualità del 17 gennaio 2012, pubblicato sulla G. U. del 25 gennaio 2012, n. 20 Serie generale, ed ai limiti previsti dal Reg. CEE n.702/2007 e successive modifiche ed integrazioni relativi all'olio extravergine di oliva.

**IL DIRETTORE OPERATIVO**  
(dott. chim. Pasquale Scapicchio)





## Verbale di prelievo

MIO3-1 Dauno Rev. 1 Del 17/09/07

Codice verbale\* CAP /22/12\_

\* formato dall'identificativo del prelevatore (tre lettere), dal numero del verbale (progressivo in base ai verbali compilati) e dall'anno del prelievo, esempio CAP/14/07.

L'anno 2012 addì 22 del mese Novembre Alle ore 11:35

presso Antico Frantoio Ametta di Ugo  
Ametta in via N. Fiani  
(Sede della Struttura oggetto di prelievo)

Richiedente/Concessionario Ugo Ametta  
(Ragione Sociale e sede amministrativa)

con sede in Torremaggiore via N. Fiani n° 126

I sottoscritti:

- 1 CAPOCCHIANO Luigi
- 2 \_\_\_\_\_  
(Nome e Cognome del prelevatore)

in qualità di prelevatori della CCIAA di Foggia, si sono presentati presso la struttura dell'Azienda

In presenza del Sig. UGO AMETTA nato a ROSA il 10/04/63  
(Nome e Cognome)

in qualità di RAPPRESENTANTE LEGALE  
(Rappresentante Legale o responsabile incaricato ad assistere alle presenti operazioni di verifica e a firmare l'atto)

i suddetti prelevatori, dopo essersi presentati ed aver esposto il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte del responsabile dell'oleificio, hanno proceduto al seguente campionamento:

Olio Prelevato dal Tank n°	Contenuto q.li	N° Lotto di confezionamento	Codice Campione
2	2390 kg	1/12	LAC/ 2212

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato del Richiedente/Concessionario, secondo le modalità descritte nell'Istruzione operativa "Campionamento - Olio extravergine di oliva DAUNO" (IO3 Dauno).

I campioni prelevati sono stati suddivisi in cinque aliquote, delle quali una viene consegnata al responsabile dell'oleificio, e le rimanenti quattro saranno consegnate al laboratorio di: Lachimer

Osservazioni da parte dei Prelevatori: Sono state prelevate 5 (cinque) bottiglie d'olio, 4 (quattro) aventi sigillo n° CCCSYF-CCCSYF-CCCSYF-CCCSYF

Vengono portate in laboratorio. Mentre quella con sigillo n° CCCSYF resta al cliente come controcampione.

In merito alle operazioni eseguite l'incaricato del Richiedente/Concessionario dichiara: \_\_\_\_\_

Per l'Azienda

Il responsabile: \_\_\_\_\_

La CCIAA Foggia

Prelevatore: CAPOCCHIANO Luigi

Camera di Commercio di Foggia - Via Dante, 27 - 71100 FOGGIA  
 Gruppo Panel ACRREDITATO con decreto dirigenziale MIPAAF n. H-472 del 13/08/2007  
 Sede Operativa : sala panel del LACHIMER (Az. Speciale della C.C.I.A.A. Foggia)  
 Tel. 0881/721153 fax 0881/728245 Sito: www.lachimer.it - email: info@lachimer.it

### Certificato di Panel Test nr. 56 del 23 novembre 2012

Riferimenti normativi: *(COIT. 20/DOC. N. 15/Rev. 1, 20 nov. 1996 e s.m.; Reg. Cee n. 2568/91 All.to XII e Reg. Ce 796/2002- Reg. CE 640/08 Reg. CE nr. 182/2009)*

Numero campione: 884/LCM

Committente \_\_\_\_\_

Sigillo \_\_\_\_\_

Tank \_\_\_\_\_

Lotto nr. e kg. \_\_\_\_\_

Data prelievo \_\_\_\_\_

Data e ora valutaz: 23/11/2012 09,05

Altri riferimenti: *Elenco presenze componenti del Comitato di Assaggio del 23/11/12*

Tipologia Olio in etichetta: Olio extra vergine di oliva a DOP DAUNO sottozona Alto Tavoliere

Procedura di campionamento: campionato da Ente Certificatore attraverso Lachimer

Note: i campioni sono accettati dagli uffici del Lachimer e anonimizzati con riferimento al nr. campione

Nome Prova e Metodo analitico	Valori	CV R %	Valori Limite per Extra Vergine
<i>Valutazione Organolettica All.to XII Reg. CE nr. 640/08</i>			
Attributi Valutati			
Mediana del Fruttato (MF)	3,95	1,66	MF > 0
Mediana dell'Amaro (MA)	4,00	2,05	≥ 0
Mediana del Piccante (MP)	2,30	4,27	≥ 0
Mediana Difetto (MD)	0,00	0,00	MD = 0
Classificazione merceologica	"EXTRA"		

Panel Test effettuato secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2568/91 "All.to XII" abrogato dal Reg. CEE nr. 796/02 e successive modifiche ed integrazioni ed utilizzato perché previsto dal Disciplinare di Produzione della D.O.P. DAUNO

Attributi Valutati	
Aspetto	<i>mosso, velato</i>
Colore	<i>giullo con riflessi verdi</i>
Odore	<i>fruttato di oliva "medio e verde" caratterizzato lievi note aromatiche erbaceo-floreali e fiori di camomilla</i>
Sapore	<i>emergono chiare note di amaro, meno quelle piccanti che non pregiudicano un buon giudizio di "equilibrio" alla valutazione complessiva, buona la sensazione retrogustofattiva di verde vegetale</i>
Difetti	<i>nessuno</i>
Punteggio	<i>7,00</i>

### - GIUDIZIO - CONCLUSIONI -

In base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria: olio di oliva extra vergine.

Il voto di Panel Test e le caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva valutato, sono altresì conformi a quanto indicato nell'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91 e s.m. e a quanto indicato nel Disciplinare di Produzione dell'olio extravergine di oliva a "DOP DAUNO - sottozona Alto Tavoliere"

La determinazione del punteggio di Panel Test avviene calcolando la media dei valori (voti) dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91 e s.m.

Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: olio extra vergine di oliva equilibrato con fruttato verde "medio", amaro "medio", piccante "leggero".

FIRMA  
 CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.  
 - FOGGIA -  
 Gruppo Panel - Accreditato MIPAAF  
 DD. n. H-472 del 13/08/2007  
 Capo Panel - Massimo Ragno

SISTEMA SATURAZIONE CERTIFICAZIONE OLIO A DOP					
Nominativo	1) Olio certificato	2) Costo analisi	3) Prestazioni aggiuntive	4) Totale netto iva	Totale complessivo
ANTICO FRANTOIO AMETTA	€ 71,70	€ 250,00		€ 321,70	€ 389,25

ATTESTAZIONE IDONEITA' A03/1213

**KG OLIO CERTIF. K 2390**

- 1 € 3,00 ogni 100 kg di olio certificato
- 2 € 250,00 per ogni lotto in un contenitore + 150,00 per ogni ulteriore contenitore
- 3 visite e analisi aggiuntive