



Certificato di conformità n. AG/Reg – 717/23
rilasciata alla Azienda Agricola

Az. Agr. Marsicani Nicolangelo
Via Santa Sofia
84030 Morigerati (SA)

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. 2022/2104 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (S.I Impresa n.3285/2023 e n.3286/2023) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 2 del disciplinare di produzione della DOP Cilento in vigore;
- ◆ vista la delibera del Comitato di certificazione del 13 dicembre 2023;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della DOP Cilento in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Cilento Rev. 04 del **lotto n. 1/2023** di **kg 914,168** contenuto nel tank SILOS9 sito nello stabilimento della ditta Az. Agr. Marsicani Nicolangelo, Via Santa Sofia – Morigerati (SA), che potrà essere confezionato come D.O.P. Cilento (campagna 2023-2024).

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - in recipienti di acciaio inossidabile o di altro materiale inerte non assorbente, 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 o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas inerti a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, 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.

Roma, 13 dicembre 2023

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

Lorenzo D'Archi

Rapporto di Prova n. 3285/2023

Napoli 29/11/2023

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

Numero campione: 3.285	Data ricevimento: 28/11/2023	Data inizio prova: 29/11/2023	Data fine prova: 29/11/2023
Categoria merceologica	OLI ALIMENTARI		
Prodotto dichiarato	Olio extra vergine di oliva Cilento DOP		
Descrizione campione	Busta di plastica chiusa con fascetta di garanzia: J29203921		
Quantità:	500 ml		
Procedura campionamento:	Consegnato dal cliente	Restituzione campione: NO	

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.

Nome Prova e Metodo Analitico Valutazione organolettica Metodo COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018		
	Valore (*)	Limite (**)
Mediana Fruttato	4,6	Min 3
Mediana Difetto	0	Max 0
Categoria	extra vergine	

*CVR (coefficiente di variazione robusto) <20%

** Decreto 6 agosto 1998

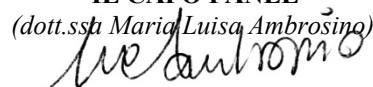
GIUDIZIO:

Colore: Verde chiaro; Odore: Fruttato medio; Sapore: Fruttato con media sensazione di amaro e medio sentore di piccante.

I parametri sensoriali valutati sul campione oggetto del presente Rapporto di Prova rientrano nei limiti previsti dal disciplinare di produzione in vigore per l'olio extra vergine di oliva "Cilento" DOP.

Fine Rapporto di Prova n. 3285/2023

Il direttore tecnico
(dott. Dario Tuccillo)


IL CAPO PANEL
(dott.ssa Maria Luisa Ambrosino)




LAB N° 0394 L

Rapporto di Prova N. 3286/2023

Napoli 11/12/2023

Committente: AGROQUALITA' - Società per la Certificazione della Qualità nell'Agroalimentare S.p.A.
 Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma (RM)

Numero campione: 3.286	Data ricevimento: 28/11/23	Data inizio prove: 07/12/23	Data termine prove: 07/12/23
Categoria Merceologica:	OLI ALIMENTARI		
Prodotto dichiarato:	Olio extravergine di oliva Cilento DOP		
Descrizione Campione:	busta di plastica chiusa con sigillo di garanzia riportante l'indicazione: " 29203922 "		
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	0.27	± 0.03	Max 0.7	(37)
<i>COIT.20/Doc n 34/rev 1 2017</i>					
Determinazione indice dei perossidi	meq O2/Kg	8.65	± 0.58	Max 12	(37)
<i>COIT.20/Doc n 35/rev 1 2017</i>					
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	adimens.				
<i>COIT.20/Doc n 19/rev 5 2019</i>					
K 232	adimens.	1.77	± 0.09	Max 2.2	(37)
K 268	adimens.	0.120	± 0.009	Max 0.22	(1)
Delta K	adimens.	0.0035	± 0.0011	Max 0.01	(1)
Polifenoli totali (come acido caffeico)	mg/kg	321	± 41	Min 80	(37)

MIP 01 rev.6 2022

(1) REGOLAMENTO DI ESECUZIONE 2104/2022 29/07/2022 GU EU L284 04/11/2022 All I

(37) Decreto 6 agosto 1998

GIUDIZIO

Il campione di olio extra vergine di oliva esaminato, Cilento DOP, oggetto del presente rapporto di prova, risulta conforme, al Disciplinare di produzione a denominazione di origine dell'olio extravergine di oliva "Cilento" art. 6 "Caratteristiche al consumo" approvato con Decreto 6 agosto 1998 e s.m.i per i parametri acidità, numero di perossidi, K232 e polifenoli totali.

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. 3286/2023

Gli Analisti

COPPOLA DANIELE

Il Direttore tecnico

 Dott. chim. Dario Tuccillo