



Attestazione di conformità n. AG/Reg – 548/17  
rilasciata alla Azienda

**Carpino Enzo**  
**Via Fontana Secca 4**  
**96010 Palazzolo Acreide (SR)**

In relazione alla richiesta di attestazione 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 (Sialab n° 1711200038 e CCIAA di Catania Ragusa Siracusa della Sicilia orientale Verb. n° 10/2017, verbale di prelievo n° 34/2017 cod. campione n° AB2) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 24 novembre 2017;

#### **ATTESTA LA CONFORMITÀ**

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei del **lotto n. 1 di kg 2747** contenuto nei tank 1 (915 kg), 2 (916 kg), 3 (916 kg) sito nello stabilimento della ditta Oleificio Carpino in Contrada Chiappa snc – Palazzolo Acreide (SR) che potrà essere confezionato come D.O.P. Monti Iblei sottozona Val d'Anapo (campagna 2017-2018).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
  - in recipienti in acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon, a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C;
  - in vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra i 15°C e i 18°C;
  - in vasche in acciaio interrate, purchè isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra i 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 18°C;
  - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, purchè una volta aperti, il 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, 24 novembre 2017

Il Direttore  
Ing. Enrico De Micheli

## RAPPORTO DI PROVA N° 1711200038

Data emissione 22/11/2017

Spett.le  
Agroqualità s.r.l.  
Viale Cesare Pavese, 305  
00100 ROMA (RM)

Tipo campione Olio extravergine di oliva  
Data ricevimento campione 20/11/2017  
Campionatore Committente  
Confezione campione Contenitore vetro scuro  
Condizione del campione/Sigilli CAMPIONE CONFORME  
Temperatura Accettazione Temp. Amb.  
Conservazione campione T.A. e al riparo dalla luce

**Protocollo Campione** 1711200014/38 del 20/11/17

**Etichetta/Lotto** OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CAMPIONE N° 34/2017 CON SIGILLO N° 0443992 - CAMP. N°2 DI 6 DI cl 500 - DOP "MONTI IBLEI" - SOTTOZONA VAL D'ANAPO - DETENTORE: CARPINO ENZO - TANK 1-2-3 DI 2747 Kg - CAMPAGNA OLEARIA: 2017/2018 - LUOGO DI PRELIEVO: C.DA CIAPPA - PALAZZOLO ACREIDE (SR) - PUNTO: OLEIFICIO CARPINO - DATA PRELIEVO: 14.11.2017 ORA 13:30 - VERBALE DI PRELIEVO (MIO3-3) N° 34/2017 - PRELEVATO DA ANTONINO GALANTI

**Quantità camp. Consegnata** 500 ml

Indagine eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.
<i>Data inizio prova- Data fine prova</i> Acidità (come acido oleico) 20/11/17 - 22/11/17	0,24	%	Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 del 05/09/1991 All. II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All.I	≤ 0,8	08
Numero di perossidi 20/11/17 - 22/11/17	6,0	meqO2/Kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	≤ 20	08
K232 coefficiente di estinzione 20/11/17 - 22/11/17	1,658		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III	≤ 2,5	08
K270 coefficiente di estinzione 20/11/17 - 22/11/17	0,149		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III	≤ 0,22	08
Delta K 20/11/17 - 22/11/17	0,002		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III	≤ 0,01	08

**SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 1711200038**

Data emissione 22/11/2017

Indagine eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.
<b>Data inizio prova- Data fine prova</b> Polifenoli totali (25 + 500 mg/Kg di acido gallico) 20/11/17 -22/11/17	243	mg/kg	MA050 Ed.3 Rev. 0 2014		

**Note legislative**

(8) = REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2015/1830

I risultati si riferiscono esclusivamente ai campioni indicati. E' fatto assoluto divieto di modificare anche parzialmente i dati contenuti. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio.

Il tempo di conservazione del residuo campione, se non diversamente concordato, è di sette giorni dalla data di emissione.

\*\* prova subappaltata

L'accreditamento della prova non significa che il prodotto è approvato da Accredia.

L'incertezza di misura è espressa con un livello di fiducia pari al 95% di probabilità con un fattore di copertura k=2. Inoltre, per le prove microbiologiche, è espressa come limite di confidenza inteso come valore minimo e massimo. Le prove quantitative microbiologiche su tamponi o alimenti sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2013. I valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 130% e non viene applicato al risultato finale.

I limiti e l'incertezza per la prova UNI EN 15662:2009 sono riferiti in caso di principi attivi riscontrati in quantità superiori ai limiti di quantificazione.

U.M. = Unità di misura

LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

----- Fine Rapporto di Prova -----

**Il responsabile tecnico**ALESSANDRO TORRISI  
CHIMICO INDUSTRIALE

CHIMICO

**Sialab srl**

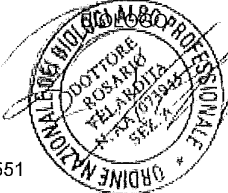
C.da Porretta sn – 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220 - Fax + 39 0931 561551

Email: responsabile\_laboratorio@sialabsrl.it- Sito Internet: www.sialabsrl.it

Codice Fiscale e P.iva 01877940898

**Il Responsabile del Laboratorio**

ROSARIO VELARDITA



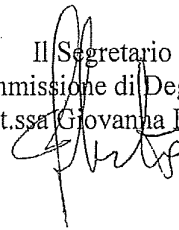
# LEGENDA PANEL DEL 16.11.2017 I^ Seduta

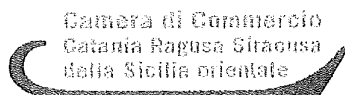
c.a. Dott. Archi

AB2 = N.34/2017 CARPINO ENZO

Lotto 01

Il Segretario  
Della Commissione di Degustazione  
(Dott.ssa Giovanna Licitra)





**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE**  
SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO  
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

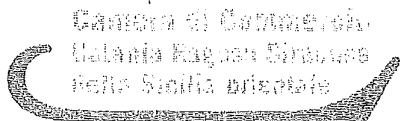
**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**MONTI IBLEI**

**SCHEDA RIEPILOGATIVA VALORI MEDI DELL'ANALISI ORGANOLETTICA**

I<sup>a</sup> SEDUTA DEL 16.11.2017

<b>CAMPIONI</b>	<b>AB2</b>
<b>CVr%</b>	<b>&lt; 20%</b>
<b>INTENSITA' DEL FRUTTATO</b>	<i>Medio con sensazione di foglia</i>
<b>COLORE</b>	<i>Verde</i>



**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE**  
SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO  
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

VERBALE N° 10/2017

L'anno 2017, il giorno 16 del mese di novembre, alle ore 9.00 si è riunita la Commissione di Degustazione per procedere all'esame organolettico di n° 4 campioni di oli predisposti secondo le forme di rito dalla Segreteria.

Presiede il Dott. Agr.mo **Giuseppe Cicero**

Sono presenti:

1	ALFANO MARIA LUISA	2	BRISCHETTO CETTINA
3	CACCAMO GIUSEPPE	4	CONTI BARTOLOMEO
5	DI STEFANO GIORGIO	6	FLORIDIA RAIMONDO
7	LEGGIO CAROLINA	8	OCCHIPINTI AGATA
9	ROMANO ANNA LUCIA	10	

Svolge le funzioni di Segretario la Dott.ssa Giovanna Licitra

La Commissione ha proceduto all'esame dei campioni nn. AA1 – AB2 – AC3 – AD4 ed ha espresso a maggioranza il giudizio di:

**IDONEITA'** per i campioni contrassegnati dai nn. AA1 – AB2 – AC3 - AD4.

**RIVEDIBILITA'** per il campione contrassegnato dal n.

**NON IDONEITA'** per il campione contrassegnato dal n.

I giudizi sono stati espressi in forma analitica nelle singole schede di degustazione.

La riunione ha avuto termine alle ore 9,45

LA COMMISSIONE

1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	

Il Segretario

Eventuali annotazioni del Segretario

Il Presidente

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Verbale di prelievo olio</b>	<b>N° 34/2017</b>
--------------------	---------------------------------	-------------------

L'anno 2017 addì 14 del mese NOVEMBRE alle ore 13:30  
 presso Carpino Enzo in c.da Chiappa – Palazzolo Acreide  
(Sede della Struttura oggetto di prelievo)  
 Richiedente/Concessionario Carpino Enzo  
(Ragione Sociale e sede amministrativa)  
 con sede in Palazzolo Acreide c.da Chiappa n° \_\_\_\_\_

Il sottoscritto:

1 Galanti Antonino

in qualità di prelevatore AGROQUALITÀ, si è presentato presso la struttura dell'azienda

In presenza del Sig. Carpino Enzo nato a Palazzolo Acreide il 15.02.1968  
(Nome e Cognome)

in qualità di Responsabile - Incaricata  
(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°	N° Lotto di confezionamento	Contenuto kg	Codice Campione
1 - 2 - 3	<u>01</u>	2747	N° 34/2017

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato del richiedente, secondo le modalità descritte nel Piano dei controlli della DOP e nell'Istruzione operativa IO3, documento che la suddetta ditta dichiara di aver acquisito e di conoscere.

I campioni prelevati sono stati suddivisi in sei aliquote numerati progressivamente dal N° Sigillo-0443991 al N° Sigillo-0443996, delle quali una col N° Sigillo- 0443991, viene consegnata al responsabile o incaricato, una col N° Sigillo-0443992, verrà consegnata al laboratorio Sialab Srl per l'analisi chimico fisica, e le altre quattro si trovano c/o la Camera di Commercio di Catania Ragusa Siracusa della sicilia Orientale - sede di Ragusa - P.zza Libertà per l'esame organolettico ed eventuali controanalisi.

Presenza battente di azoto ( o argon):	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Presenza vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Presenza vasche acciaio interrate, isolate da terra da una struttura in cemento:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Temperatura controllata:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Presenza galleggiate pneumatico:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>

Controllo giacenze olio stoccato conto proprio o conto terzi: \_\_\_\_\_

Osservazioni del prelevatore: Il prelievo, concordato con l'Azienda, è stato effettuato in un unico campionamento. Trattasi di tank comunicanti.

In merito alle operazioni eseguite l'incaricato del richiedente dichiara: \_\_\_\_\_

Per l'Azienda  
 Il responsabile: 

AGROQUALITÀ'  
 Prelevatore: Galanti Antonino  
