



Attestazione di conformità n. AG/Reg – 552/17
rilasciata alla Azienda Agricola

**Villa Ponte di Gravina Silvana
C.da Ponte 5
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)**

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° 1711200048 e CCIAA di Catania Ragusa Siracusa della Sicilia orientale Verb. n° 11/2017, verbale di prelievo n° 40/2017 cod. campione n° XZ4) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P Monti Iblei;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 25 novembre 2017;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei del **lotto n. 1** di **kg 5493,5** contenuto nei tank 01/A (2746,5 kg) e 2/A (2747 kg) siti nello stabilimento di Azienda Agricola Villa Ponte di Gravina Silvana Contrada Ponte 5 Chiaramonte Gulfi (RG) che potrà essere confezionato come D.O.P. Monti Iblei sottozona Gulfi (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, 27 novembre 2017

Il Direttore

Ing. Enrico De Micheli

RAPPORTO DI PROVA N° 1711200048

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 1711200014/48 del 20/11/17

Etichetta/Lotto OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CAMPIONE N° 40/2017 CON SIGILLO N° 1462026 - CAMP. N°2 DI 6 DI cl 500 - DOP "MONTI IBLEI" - SOTTOZONA GULFI - DETENTORE: AZ. AGR. VILLA PONTE DI GRAVINA SILVANA - TANK 1/A-2/A DI Kg 5493,5 - CAMPAGNA OLEARIA: 2017/2018 - LUOGO DI PRELIEVO: C.DA PONTE, 5 CHIARAMONTE G. (RG) - PUNTO: AZ.AGR. VILLA PONTE DI GRAVINA SILVANA - DATA PRELIEVO: 15.11.2017 ORA 15:45- VERBALE DI PRELIEVO (MIO3-3) N° 40/2017 - PRELEVATO DA ANTONINO GALANTI

Quantità camp. Consegnata 500 ml

Indagine eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova					
Acidità (come acido oleico) 20/11/17 -22/11/17	0,19	%	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 L202/17 28/07/2016 All.I	≤ 0,8	08
Numero di perossidi 20/11/17 -22/11/17	11,4	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	1,495		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	0,146		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	0,003		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° 1711200048

Data emissione 22/11/2017

Indagine eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova Polifenoli totali (25 + 500 mg/Kg di acido gallico) 20/11/17 -22/11/17	159	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



TORRISI ALESSANDRO
CHIMICO INDUSTRIALE

CHIMICO

Sialab srl

Il Responsabile del Laboratorio

ROSARIO VELARDITA



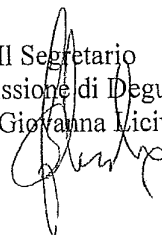
LEGENDA PANEL DEL 16.11.2017 II^ Seduta

c.a. Dott. Archi

XZ4 = N.40/2017 GRAVINA SILVANA

Lotto 1

Il Segretario
Della Commissione di Degustazione
(D.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**

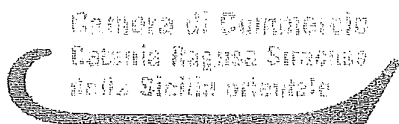
MONTI IBLEI

SCHEDA RIEPILOGATIVA VALORI MEDI DELL'ANALISI ORGANOLETTICA

II^ SEDUTA DEL 16.11.2017

CAMPIONI	XZ4
CVr%	< 20%
INTENSITA' DEL FRUTTATO	Medio con sensazione di foglia
COLORE	Verde giallo





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° 11/2017

L'anno 2017, il giorno 16 del mese di novembre, alle ore 10.15 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
3	CACCAMO GIUSEPPE
5	DI STEFANO GIORGIO
7	LEGGIO CAROLINA
9	ROMANO ANNA LUCIA

2	BRISCHETTO CETTINA
4	CONTI BARTOLOMEO
6	FLORIDIA RAIMONDO
8	OCCHIPINTI AGATA
10	

Svolge le funzioni di Segretario la Dott.ssa Giovanna Licitra

La Commissione ha proceduto all'esame dei campioni nn. **XT1 - XU2 - XX3 - XZ4** ed ha espresso a maggioranza il giudizio di:

IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn. **XT1 - XU2 - XX3 - XZ4**.

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 **10,45**

LA COMMISSIONE

1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	

Il Segretario

Il Presidente

Eventuali annotazioni del Segretario

AGROQUALITÀ	Verbale di prelievo olio	N° 40/2017
--------------------	---------------------------------	-------------------

L'anno 2017 addì 15 del mese NOVEMBRE alle ore 15,45
 presso Az. Agr. Villa Ponte di Gravina Silvana in c.da Ponte, 5 - Chiaramonte Gulfi (RG)
(Sede della Struttura oggetto di prelievo)
 Richiedente/Concessionario Gravina Silvana
(Ragione Sociale e sede amministrativa)
 con sede in Chiaramonte G. (RG) c.da Ponte n° 5

Il sottoscritto:

1 Galanti Antonino

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

In presenza del Sig. Cugnata Giovanni nato a Ragusa il 28/05/59
(Nome e Cognome)

in qualità di Responsabile - Incaricato
(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/A - 2/A	1	5493,5	N° 40/2017

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.

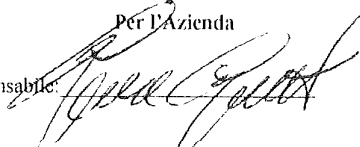
I campioni prelevati sono stati suddivisi in sei aliquote numerati progressivamente dal N° Sigillo-1462025 al N° Sigillo-1462030 delle quali una col N° Sigillo- 1462025, viene consegnata al responsabile o incaricato, una col N° Sigillo-1462026, verrà consegnata al laboratorio Sialab S.R.L. per l'analisi chimico fisica, e le altre quattro si trovano c/o la Il prelievo, concordato con l'Azienda, è stato effettuato in un unico

Presenza battente di azoto (o argon): SI NO
 Presenza vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato: SI NO
 Presenza vasche acciaio interrate, isolate da terra da una struttura in cemento: SI NO
 Temperatura controllata: SI NO
 Presenza galleggianti pneumatico: SI NO

Controllo giacenze olio stoccato conto proprio o conto terzi: _____

Osservazioni da parte 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
