



AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO,
RURALE E DELLA PESCA
ARSARP

Legge Regionale del 26 Marzo 2015, n. 4

Servizio 3
Ufficio Olivicoltura

Spett.le Oleificio Bruno Mottillo
C/da Cappuccini, 10,
86035 Larino (CB)

Pec: mottillobruno@pec.it

Oggetto: Riconoscimento olio DOP "Molise".

Con la presente si comunica che le analisi sensoriali e chimiche alle quali sono stati sottoposti i campioni di olio prelevati presso i Vs. locali per il riconoscimento della DOP olio "Molise":
cisterna 03 Oleificio Bruno Mottillo 008/C di proprietà della Ditta Oleificio Bruno Mottillo Matr. 008/C. hanno evidenziato valori conformi ai parametri previsti dal disciplinare di produzione.

Si invita a voler compilare il MOD. MDC 8 Rev. 04/2018 di **RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE**, scaricabile sul sito www.arsarp.it alla sezione "Confezionatore".

Si allega inoltre copia della pagina 17 del piano di controllo dove viene disciplinato il limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione. Si invita inoltre, la S.V. a scaricarsi il piano dei controlli e di prenderne visione (www.arsarp.it) anche per le altre incombenze da assolvere riguardo soprattutto la gestione delle etichette.

Il termine delle operazioni di imbottigliamento dovrà essere comunicato a questo Servizio.

Larino, 12/12/2020

Il Responsabile dell'ODC DOP OLIO Molise
(Dot. Corbo Maurizio)

Si allegano altresì:
-analisi organolettiche
-analisi chimiche



Servizio 3
Ufficio Olivicoltura

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO,
RURALE E DELLA PESCA
ARSARP

Legge Regionale del 26 Marzo 2015, n. 4

ARSARP

Prot.00005583 del 12-12-2020

Sezione:PARTENZA



Z200000558301

AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

N° 32/2020

relativa alla campagna olearia 2020/2021

rilasciata a

*Oleificio Bruno Mottillo
C/da Cappuccini, 10
86035 Larino (CB)*

cod. DOP n.008/C

Pec: mottillobruno@pec.it

*ad effettuare il confezionamento delle seguenti produzioni relative alla DOP
"OLIO MOLISE" di proprietà della ditta Oleificio Bruno Mottillo Matr.008/P:*

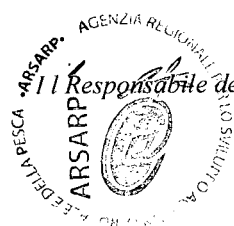
PRODOTTO	u.m.	QUANTITA'	Riferimenti di lotto/partita (rif. - n° lotto)
OLIO	Kg.	900,000	03

Il presente documento:

- è di proprietà dell'ARSARP al quale deve essere restituito su richiesta
- può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento nel caso l'ARSARP accerti inadempienze del rispetto del piano di controllo
- è valido solo se in versione originale o in copia conforme all'originale

Larino, 12/12/2020

.D.t.



*Il Responsabile dell'ODC DOP OLIO MOLISE
Dott. Maurizio Corbo*



AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO,
RURALE E DELLA PESCA
ARSARP

Legge Regionale del 26 Marzo 2015, n. 4

Panel Riconosciuto dal MIPAAF
con decreto del 07/12/2000

ARSARP
Prot.00005580 del 12-12-2020
Sezione:INTERNO



Larino, 12/12/2020

Analisi n. 17/2020 DOP

DESCR. CAMPIONE: OLIO C.O. 2020/21

Al Responsabile dell'ODC
DOP Olio Molise
p.zza dei Frentani, 14
86035 LARINO

Ditta: 008/C – cisterna 03

IMBALLAGGIO: VETRO

Sigla di valutazione 3/8

RAPPORTO DI PROVA

RELATIVO ALLE ANALISI ORGANOLETTICHE PER IL RICONOSCIMENTO DELLA
DOP OLIO "MOLISE"

IL CAMPIONE ESAMINATO E' RISULTATO **CONFORME** CON QUANTO
PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP OLIO "MOLISE".

Categoria merceologica in esito all'esame: **EXTRAVERGINE**



IL CAPO PANEL
(Dr Maurizio Corbo)

Il risultato della valutazione organolettica si riferisce:

- A) € al campione consegnato dal richiedente e non prelevato dal personale dell'ARSARP.
B) X al campione prelevato da personale dell'ARSARP e riferito alla cisterna n. 3 **kg 900,00**

LACHIMER - Az. Spec. C.C.I.A.A.
 Via Manfredonia, Km. 2,200
 71121 FOGGIA (FG)
 Tel. : 0881 721523 - Fax : 0881 728245
 Sito : www.lachimer.it - Email : info@lachimer.it



Rapporto di Prova N. 2012/508/2/LCM

FOGGIA 11/12/20

Committente: ARSARP Agenzia dello Sviluppo Agricolo Rurale e della Pesca
 Via Cluenzio, 24 86085 Larino (CB)

Numero campione: 508/2/LCM **Data ricevimento:** 01/12/20 **Data inizio prove:** 02/12/20 **Data termine prove:** 11/12/20

Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva DOP "Molise"

Descrizione Campione: Olio extravergine di oliva DOP "Molise" Annata 2020-21

Etichetta Campione: 008/C - Cisterna 03

Descrizione Sigillo: Nessuno

Quantità Campione: 500 ml **Restituzione Campione:** No

Imballaggio: Bottiglie in vetro con tappo a vite

Procedura Campionamento: a cura del committente


Modalità di Arrivo: Campione consegnato dal Cliente

Tutte le informazioni sopra riportate sono fornite dal Cliente, ad eccezione di quelle relative ai campi contrassegnati dal simbolo ^

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.

Le fasi di campionamento e/o prelievo campioni non sono oggetto dell'accreditamento, così come le prove contrassegnate dall'asterisco.

Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e i dati forniti dal Cliente che possono influenzare i risultati di prova.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incertezza°	Annotazioni
02/12/20	Acidità 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 Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016	0,29 % ac.oleico	(± 0,06 % ac.oleico)	ARSARP Prot.00005576 del 12-12-2020 Sezione:ARRIVO
04/12/20	Analisi spettrofotometrica nell'Ultravioletto Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CEE L266 13/10/2015 All III	1,86 adimens. 0,18 adimens. 0,00 adimens.	(± 0,07 adimens.) (± 0,05 adimens.)	 *2200000557601*
02/12/20	Numero di perossidi Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 GU CE L273 08/10/2016 All. I	4,6 meq O2/Kg	(± 0,2 meq O2/Kg)	
10/12/20	Esteri metilici degli acidi grassi Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X Reg UE 1833/2015 GU CEE L266 13/10/2015 All. IV	NRIA 0,01 % m/m 14,25 % m/m 1,03 % m/m 0,04 % m/m 0,07 % m/m 2,60 % m/m 70,29 % m/m 10,20 % m/m 0,37 % m/m 0,73 % m/m 0,26 % m/m 0,10 % m/m	(± 0,48 % m/m) (± 0,07 % m/m) (± 0,03 % m/m) (± 0,03 % m/m) (± 0,12 % m/m) (± 0,98 % m/m) (± 0,24 % m/m) (± 0,06 % m/m) (± 0,06 % m/m) (± 0,06 % m/m) (± 0,03 % m/m)	
	Acido miristico C14			
	Acido palmitico C16			
	Acido palmitoleico C16:1			
	Acido eptadecanoico C17			
	Acido eptadecenoico C17:1			
	Acido stearico C18			
	Acido oleico C18:1			
	Acido linoleico C18:2			
	Acido arachico C20			
	Acido linolenico C18:3			
	Acido eicosenoico C20:1			
	Acido behenico C22			



Rapporto di Prova N. 2012/508/2/LCM

Committente: ARSARP Agenzia dello Sviluppo Agricolo Rurale e della Pesca

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Incertezza°	Annotazioni
	Acido erucico C22:1	NRIA 0,01 % m/m		
	Acido lignoceric C24	0,07 % m/m	(± 0,11 % m/m)	
03/12/20	Polifenoli totali	385,4 mg/kg	(± 22,4 mg/kg)	
	MPI 01 Rev 5 2019			

NRIA x: Valore non rilevabile se inferiore a x ° Incertezza calcolata con fattore di copertura K=2 e limite di fiducia LF=95%

GIUDIZIO




DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Si attesta che il prodotto oggetto del presente rapporto di prova, limitatamente ai parametri analizzati, è conforme alle caratteristiche definite dal Disciplinare di Produzione a denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva "Molise" riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta, di cui al Provvedimento del Direttore Generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e per la tutela del consumatore del 29 luglio 2003 pubblicato sulla G. U. S. G. del 21 agosto 2003, n. 193.

REGOLA DECISIONALE APPLICATA NELL'UTILIZZO DELL'INCERTEZZA DI MISURA

Il Lachimer considera il campione CONFORME quando i valori analitici ottenuti, considerato anche l'intervallo rappresentato dal contributo dell'incertezza di misura, contengono il limite massimo o il limite minimo.

Gli Analisti

BARBATI MINISCHETTI dott. ORONZO 
 CAPOCCHIANO LUIGI 
 SCAPICCHIO dott. chim. PASQUALE 

Il Responsabile della convalida

IL DIRETTORE OPERATIVO
 (dott. chim. Pasquale Scapicchio)

Fine Rapporto di Prova



AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO, RURALE E DELLA PESCA
ARSARP

PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP

Dispositivo per il Controllo di Conformità dell'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "MOLISE"

PDC Molise

Rev. 06.1/2015

2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP/IGP per una nuova richiesta di certificazione.
---	--

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio	Condizioni di conservazione dell'olio
<p>A</p> <p>Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme</p>	<p>In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;</p> <p>In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C;</p> <p>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.</p>
<p>B</p> <p>90 giorni</p> <p>Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.</p>	<p>In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;</p> <p>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;</p>
<p>C</p> <p>45 giorni</p> <p>Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.</p>	<p>In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.</p>

Al fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza o delega, dall'OdC. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette l'OdC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MIPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP/IGP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO RURALE E DELLA PESCA
Protocollo Partenza N. 5584/2020 del 12-12-2020
Doc. Principale - Copia Documento