



Certificato di conformità n. AG/Reg – 688/23
rilasciata alla Azienda

BRUNO MOTTILLO
Cda Cappuccini, 10
86035 Larino (CB)

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. 2022/2014 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Chemiservice rapporto di prova n. 2327712) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 7 del disciplinare di produzione della DOP Molise in vigore;
- ◆ vista la delibera del Comitato di certificazione del 06 dicembre 2023;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della DOP Molise in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Molise Rev. 00 del **lotto n. 02** di **kg 1.250,000** contenuto nel Tank 02 sito nello stabilimento OLEIFICIO BRUNO MOTTILLO situato in c.da Cappuccini,10 - Larino (CB) che potrà essere confezionato come DOP Molise (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, 06 dicembre 2023

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

Lorenzo D'Archi

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2327712

Monopoli, 01/12/2023

Data ricevimento: 27/11/2023

Data inizio prove: 27/11/2023

 COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM
Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 22/11/2023 - Ora di Campionamento 09:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Molise - C.O.: 2023/2024 - Cod. Campione (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP del 22.11.2023: J35189133, J35189134, J35189135, J35189136 - Nominativo Tecnico Prelevatore: Antonella Di Lillo

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2709/23 del 27.11.2023

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona metallico e contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli di plastica verde (Sealed J35189133, J35189134, J35189135, J35189136)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE	Giallo/Verde										
ODORE	Fruttato di oliva medio										
SAPORE	Fruttato , delicato sentore di amaro e piccante medio										
DIFETTI	assenti										
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		29/11/2023	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		29/11/2023	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,8						14212	>=0,0 ⁽¹⁾		29/11/2023	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,1						14212			29/11/2023	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	4,1						14212			29/11/2023	LE
PANEL TEST	8,1						233-CH-3	>=6,5 ⁽²⁾		29/11/2023	A
ACIDI GRASSI LIBERI	0,17	±0,01		% di Acido Oleico			01-C	0,50 ⁽²⁾		28/11/2023	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,5	±0,3		meq O2 /kg olio			02-C	10 ⁽²⁾		28/11/2023	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTA											
K232	1,84	±0,02					10-C	2,00 ⁽²⁾		28/11/2023	A
K270	0,127	±0,002					10-C	0,22 ⁽¹⁾		28/11/2023	A
Delta K	-0,004	±0,002					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	28/11/2023	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,02	±0,01		%			07-C	0,03 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C16:0 - Acido Palmitico	14,72	±0,79		%			07-C	7,00;20,00 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,99	±0,08		%			07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,01		%			07-C	0,40 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,07	±0,01		%			07-C	0,60 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C18:0 - Acido Stearico	3,56	±0,24		%			07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C18:1 - Acido Oleico	70,76	±2,98		%			07-C	70;80 ⁽²⁾		30/11/2023	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,22	±0,48		%			07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,52	±0,05		%			07-C	0,60 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,66	±0,06		%			07-C	1,00 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,24	±0,02		%			07-C	0,50 ⁽¹⁾		30/11/2023	A

Segue...


**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24


 Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
 for the physico-chemical analysis of olive oils
 and olive-pomace oils -
 Type A: advanced testing
 Type B: residues and contaminants testing
 (01/12/2022 - 30/11/2023)

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2327712

Monopoli, 01/12/2023

Data ricevimento: 27/11/2023

Data inizio prove: 27/11/2023

COMMITTENTE
AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM**Descrizione dichiarata:**

Data di Campionamento: 22/11/2023 - Ora di Campionamento 09:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Molise - C.O.: 2023/2024 - Cod. Campione (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP del 22.11.2023: J35189133, J35189134, J35189135, J35189136 - Nominativo Tecnico Prelevatore: Antonella Di Lillo

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2709/23 del 27.11.2023

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona metallico e contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli di plastica verde (Sealed J35189133, J35189134, J35189135, J35189136)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			30/11/2023	A
C24:0 - Acido Lignoceric	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		30/11/2023	A
POLIFENOLI (Indice di Folin-Ciocalteu)	448		mg acido caffeico/kg		25		14202-CH-1	>100 ⁽²⁾		29/11/2023	A

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 e dal disciplinare "D.O.P. Molise".

La Valutazione Organolettica ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva", come previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova

Riferimenti Limiti⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I⁽²⁾ Reg CEE n 2081/92**Sede analisi:**

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2327712

Pagina 3 di 3

Monopoli, 01/12/2023

Data ricevimento: 27/11/2023

Data inizio prove: 27/11/2023

COMMITTENTE

AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 22/11/2023 - Ora di Campionamento 09:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Molise - C.O.: 2023/2024 - Cod. Campione (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP del 22.11.2023: J35189133, J35189134, J35189135, J35189136 - Nominativo Tecnico

Prelevatore: Antonella Di Lillo

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2709/23 del 27.11.2023

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona metallico e contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli di plastica verde (Sealed J35189133, J35189134, J35189135, J35189136)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura $K=2$ (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura $k=2$ e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017

02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017

10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019

14202-CH-1 = Metodo di prova Interno (Folin Ciocalteu - Metodo Colorimetrico)

14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4

220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile

233-CH-3 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone



**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2022 - 30/11/2023)