

Certificato di conformità n. AG/REG/636/25

rilasciato alla Azienda:

De Vita Pasquale
Via A. Diaz, 24
71033 Casalnuovo Monterotaro (FG)

In relazione alla richiesta di certificazione di conformità, RINA Agrifood:

- 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 (Lab. Samer rapporto di prova n. 3613/25 e SAMER - Servizio Analisi Chimico-Merceologiche verb. n. 3613/25) sulla conformità ai limiti previsti all'art. del disciplinare di produzione della IGP Olio di Puglia in vigore;
- vista la delibera del Comitato di certificazione del 17/11/2025;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della IGP Olio di Puglia in vigore ed al Piano dei controlli della IGP Olio di Puglia Rev. 00 del **lotto n. 3 di kg. 330.00** contenuto nel serbatoio 4H di kg. 330, sito nello stabilimento della ditta De Vita Pasquale situato in Contrada Vallevona, 5 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (FG) che potrà essere confezionato come IGP Olio di Puglia (campagna 2025-2026)

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:

- in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, 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:

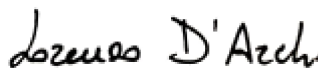
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas a temperatura inferiore a 18°C;
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri 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 RINA Agrifood la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 17 novembre 2025

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi



**RAPPORTO DI PROVA N°
3613/25**

Bari 11/11/2025

Committente: Rina Agrifood Spa
Via del Fiumicello, 7
80142 Napoli NA

N° Campione: 3613/25 **Data ricevimento:** 05/11/2025
Data inizio prove: 05/11/2025 **Data termine prove:** 11/11/2025
Categoria merceologica: Oli Vegetali
Prodotto: Olio IGP Puglia
Etichetta Campione: Sigillo n. OL1026716- OL1026717- OL1026718- OL1026719- OL1026720
Descrizione: Campione consegnato dal committente
Esecutore del campionamento: Committente
Imballaggio: Bottiglia scura in vetro
Quantità Campione: 4 x 500 ml

Il risultato dell'analisi si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, ad eccezione dei campioni per i quali il laboratorio è responsabile del campionamento. Quanto riportato in etichetta campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal Committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente rapporto di prova salvo autorizzazione scritta di questo laboratorio.

L'incertezza indicata per le prove chimiche, è espressa come incertezza estesa, calcolata con fattore di copertura K=2, corrispondente ad un intervallo di confidenza del 95 %.

1: L'incertezza estesa della mediana è valutata come limite di confidenza ICsup e ICinf per un intervallo del 95 % e t di Student = 1.96.

(U1) = Incertezza calcolata secondo l'assioma di Horwitz con fattore di copertura k = 2.

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Incertezza di misura	Limite
Determinazione degli acidi grassi liberi COI/T.20/Doc. No 34/rev1 2017	0,23	% ac.oleico	±0,05	
Determinazione del numero di perossidi COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017	6,3	meq O2/kg	±1,5	
Esteri Etilici. COI/T.20/Doc. n. 28 Rev. 4/2024 Met. A	5	mg/kg	±1	
Biofenoli COI/T.20/Doc. No 29/Rev. 2 2022	508	mg/kg	±64 (U1)	
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018	extravergine	-		

colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo
mediana del fruttato: 6.4; mediana dell'amaro: 3.8; mediana del piccante: 5.0.
mediana del fruttato di oliva compreso tra 2 - 8 da Disciplinare
mediana dell'amaro compreso tra 2 - 7 da Disciplinare
mediana del piccante compreso tra 2 - 7 da Disciplinare
biofenoli totali 508 mg/kg di cui fenoli bioattivi 416 ± 54 mg/kg (min. 250 mg/kg); la valutazione dei fenoli bioattivi non è oggetto dell'accreditamento ACCREDIA.

Sulla base delle risultanze analitiche riportate sul presente Rapporto di Prova, il campione all'analisi (Olio Extra Vergine d'Olio IGP Puglia), risulta, per le determinazioni indicate, conforme al Disciplinare di produzione IGP "Olio di Puglia" (Art. 2 - Caratteristiche del Prodotto).

La valutazione organolettica di cui al presente RdP è stata eseguita dal Gruppo Panel del Laboratorio SAMER, riconosciuto da MASAF-PIUE V, alla presenza del Capo Panel Sig. Perrucci Nicola (Atto Dirigenziale Regione Puglia - Determinazione n. 92 del 03.05.18).

Le schede di valutazione dei singoli assaggiatori presenti e quella riassuntiva del Capo panel sono custodite agli atti aziendali.

Relativamente alla valutazione della conformità di un prodotto alla legislazione vigente/disciplinari di produzione/specifiche tecniche, nel caso in cui i valori analitici forniscano valori nell'intorno dei relativi limiti, vengo applicate le seguenti regole:

- risultato di prova eccedente un limite massimo di accettabilità:
 - se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme al limite;
 - se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al limite.
- risultato di prova non eccedente un limite massimo di accettabilità, ma vicino ad esso:
 - anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme al limite.
- risultato di prova inferiore ad un limite minimo di accettabilità:
 - se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è superiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato conforme al limite;
 - se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al

**RAPPORTO DI PROVA N°
3613/25**

Bari 11/11/2025

limite.
4. risultato di prova non inferiore ad un limite minimo di accettabilità, ma vicino ad esso:
a) anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato conforme al limite.

F.to
Il Resp.le Sett. Chimico
Dott. Chim. Barbieri Nicola

F.to
Il Direttore Tecnico
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

FINE RAPPORTO DI PROVA

Pagina 2 di 2