

CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Allegato a Documento giustificativo ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg CE 834/07

Prodotto **BIOLOGICO**



CONFORMITY CERTIFICATE

Annex to Documentary evidence according to Article 29 §1 of EC Reg. No 834/07

Nome dell'operatore - *Name of the operator*

ORGANIC Product

DE MAGISTRIS DEMETRIO

Codice Odc / **CB Code**

IT BIO 006 PT1728

C.DA MORIGE

73044 GALATONE (LE) IT

Partita IVA 03343650754

Numero identificativo documento giustificativo

N° reference of Documentary evidence

2016/02048

Numero identificativo

N° Reference

01421 del 23/10/2017

E' CONFORME AI REQUISITI DEL
PRODOTTO BIOLOGICO

Reg. CE 834/07 E CE 889/08



MEETS THE REQUIREMENTS OF
ORGANIC PRODUCT

Reg. EC 834/07 AND EC 889/08

LISTA DELLE SEDI OPERATIVE

LIST OF PRODUCTION UNIT

Descrizione / Indirizzo

Description/Address

DE MAGISTRIS

DEMETRIO

VIA LIZIO IDOMENEO, 70

MANDURIA (TA) ITALY

Il presente documento è valido solo se allegato al documento giustificativo e autorizza l'operatore ad utilizzare nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali dei prodotti in esso indicati, i termini riservati al metodo di produzione biologico.

Il presente documento è di proprietà di ICEA al quale deve essere restituito su richiesta; esso può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento da ICEA nel caso di accertata inadempienza dell'organizzazione certificata. Il certificato è rilasciato nell'ambito dello schema accreditato EN 45011 (ISO 65) da ACCREDIA (www.accredia.it) e sostituisce le precedenti revisioni e/o certificati emessi.

Nel caso di vendita di prodotto sfuso, il cliente deve essere un operatore controllato. Per verificare la validità del certificato vai sul sito www.icea.info o chiama +39-051-272986.

This present document is valid only as annex to the documentary evidence, and authorizes the operator to use on labels, publicity or trading documents of the listed products, the specific terms related to the organic production method.

This document belongs to ICEA and shall be returned on request; it can be suspended or withdrawn by ICEA at any time in case of non fulfilment as ascertained. It is issued under the certification scheme accredited EN 45011 (ISO 65) by ACCREDIA (www.accredia.it) and it replaces the previous and/or the previous conformity certificates issued.

CERTIFICATO DI CONFORMITA'

Allegato a Documento giustificativo ai sensi dell'art. 29, §1 del Reg CE 834/07

Prodotto **BIOLOGICO**



CONFORMITY CERTIFICATE

Annex to Documentary evidence according to Article 29 §1 of EC Reg. No 834/07

Nome dell'operatore - *Name of the operator*

ORGANIC Product

DE MAGISTRIS DEMETRIO

Codice Odc / *CB Code*

IT BIO 006 PT1728

C.DA MORIGE

73044 GALATONE (LE) IT

Partita IVA 03343650754

LISTA DEI PRODOTTI CERTIFICATI



LIST OF AUTHORIZED PRODUCTS

Descrizione (1) <i>Name of product</i>	Categoria (2) <i>Category</i>	Note <i>Notes</i>
OLIVE DA OLIO	BIOLOGICO/ORGANIC	

1 L'esatta classificazione del prodotto è responsabilità dell'operatore - *The operator is responsible for the correct classification of the products.*

2 Nella denominazione di vendita degli alimenti trasformati, il termine biologico può essere utilizzato purchè almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia biologico - *Regarding processed food, the term organic may be used in sales description provided that at least 95% of its ingredients of agricultural origin are organic.*

Ufficio emittente/Issuing office:

ICEA PUGLIA

VIA OTTAVIO SERENA, 38, 70126, BARI, BA

Data fine validità/Expiry date

23/04/2019

Il Presidente ICEA

(o suo delegato)

Il Resp. Comitato Cert. Francesco Ruzzi



STUDIO
CHIMICO
ASSOCIATO

F. DE GIORGIO
V. DE GIORGIO
M.I. COPPOLA



LAB N° 1556

Analisi e ricerche: alimenti, farmaci, terreni, concimi, lubrificanti, carburanti, merci, rifiuti, amianto.
Ecologia e impatto ambientale su: aria, acqua, suolo, rumore. Diagnosi WEARCHECK.

Modulo mPG 05/01
Ed 0 Rev 1 del 18/09/15

RAPPORTO DI PROVA N° 596/17

SPETT.

AZIENDA AGRARIA "TENUTA DEL MORIGE"
di DE MAGISTRIS DEMETRIO
Via del Mare, C.P. 54
73044 GALATONE (LE)

Data emissione 03/11/2017

Tipo campione OLIO DI OLIVA
Data ricevimento campione 02/11/2017
Descrizione campione OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Campionatore A cura e responsabilità del cliente
Confezione campione Tappo in metallo avvitato su bottiglia in vetro da 250 ml. ca.
Condizione del campione/Sigilli Campione libero
Restituzione campione Si: ritira il cliente

Protocollo Campione 596/1 del 02/11/17 **Data Inizio Prove** 02/11/2017 **Data Fine Prove** 03/11/2017
Etichetta/Lotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - OLIO FS17.

Indagine eseguita	Risultato	U.M.	U	Metodo	Limiti	Rif.
ACIDI GRASSI LIBERI	0,22	%	±0,01	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I	≤ 0,8	2568/91E
INDICE DI PEROSSIDI	9,8	meqO ₂ /kg	±0,1	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016	≤ 20	2568/91E
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL' ULTRAVIOLETTA				Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All. III		
K232	1,98	adimens.	±0,05		≤ 2,50	2568/91E
K268	0,20	adimens.	±0,02		≤ 0,22	2568/91E
DELTA K	0,006	adimens.	±0,001		≤ 0,01	2568/91E
METIL ED ETIL ESTERI DEGLI ACIDI GRASSI*				Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Reg UE 61/11 24/01/2011 GU UE L23 27/01/2011 All XX		
Metil Palmitato	0,6	mg/kg				
Etil Palmitato	1,0	mg/kg				
Metil Linoleato	0,2	mg/kg				
Metil Oleato	1,8	mg/kg				
Metil Stearato	0,1	mg/kg				
Etil Linoleato	0,3	mg/kg				
Etil Oleato	2,5	mg/kg				
Etil Stearato	1,3	mg/kg				
Metil Esteri totali MEAG	2,7	mg/kg				
Etil Esteri totali EEAG	5,1	mg/kg			≤ 35	2568/91E
Somma MEAG+EEAG	7,8	mg/kg				



STUDIO
CHIMICO
ASSOCIATO

F. DE GIORGIO
V. DE GIORGIO
M.I. COPPOLA



LAB N° 1556

Analisi e ricerche: alimenti, farmaci, terreni, concimi, lubrificanti, carburanti, merci, rifiuti, amianto.
Ecologia e impatto ambientale su: aria, acqua, suolo, rumore. Diagnosi WEARCHECK.

Modulo mPG 05/01
Ed 0 Rev 1 del 18/09/15

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 596/17

Protocollo Campione 596/1 del 02/11/17 **Data Inizio Prove** 02/11/2017 **Data Fine Prove** 03/11/2017
Etichetta/Lotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - OLIO FS17.

Indagine eseguita	Risultato	U.M.	U	Metodo	Limiti	Rif.
PARERE ORGANOLETTICO*				Assaggio - No Panel Test		
Fruttato	5 Medio	mediana 10			> 0	2568/91E
Amaro	5 Marcato	mediana 10				
Piccante	5 Marcato	mediana 10				
Avvinato-inacetito	N.R.	mediana 10				
Riscaldo	N.R.	mediana 10				
Rancido	N.R.	mediana 10				
Metallico	N.R.	mediana 10				
Morchia	N.R.	mediana 10				
Muffa	N.R.	mediana 10				

(*) Prova non accreditata ACCREDIA

Riferimenti Limiti

(2568/91E): Reg.CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 e succ. mod. Limiti Olio di Oliva Extra Vergine - Tab. All. I Reg. UE 2095/2016 del 26/09/16.

Il valore del parametro Delta K reale è -0,006 ma, come da regolamento, nel rapporto di prova viene espresso come valore assoluto.

Il seguente rapporto di prova è valido a tutti gli effetti di legge solo nella sua versione originale, timbrato, siglato e sottoscritto in ogni sua parte o in copia conforme all'originale; non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio - Il presente rapporto di prova si riferisce unicamente al campione sottoposto a prova - Il campione sottoposto a prova viene restituito al cliente dopo 15gg dall'emissione del rapporto di prova, salvo accordi diversi o specifiche indicazioni del metodo - Nel caso di prelievo non svolto dal personale del laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente. Nel caso di emissione di Supplemento, esso sostituisce ed annulla il precedente Rapporto di prova.

LEGENDA:

U.M. = Unità di misura - U = Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata con fattore di copertura pari a 2 per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95% - LOD = Limite di rilevabilità: la più bassa concentrazione di analita rilevabile ma non quantificabile nelle condizioni di prova previste dal metodo adottato - LOQ = Limite di quantificazione: la più bassa concentrazione di analitica determinabile con precisione ed accuratezza accettabili - N.R. = Non rilevabile in quanto inferiore al LOD - R% = Recupero medio percentuale - R = Revocato, non ammesso nei fitosanitari - L = Liposolubile.

Il Responsabile del Laboratorio

Dr. F. De Giorgio



RAPPORTO DI PROVA N° 796/17

SPETT.
AZIENDA AGRARIA "TENUTA DEL MORIGE"
di DE MAGISTRIS DEMETRIO
Via del Mare, C.P. 54
73044 GALATONE (LE)

Data emissione 15/12/2017

Tipo campione OLIO DI OLIVA
Data ricevimento campione 11/12/2017
Descrizione campione OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Campionatore A cura e responsabilità del cliente
Confezione campione Tappo in plastica avvitato su bottiglia in vetro da 100 ml
Condizione del campione/Sigilli Campione libero
Restituzione campione Si: ritira il cliente

Protocollo Campione 796/1 del 11/12/17 **Data Inizio Prove** 11/12/2017 **Data Fine Prove** 15/12/2017
Etichetta/Lotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Indagine eseguita	Risultato	U.M.	U	Metodo	LOQ	Rif.
BIOFENOLI TOTALI				NGD-C89-2010		
Biofenoli totali (come Tirosole)	673,7	mg/kg	± 51		20	
#Idrossi-Tirosole (3,4 DHPEA)	1,5	mg/kg			2	
#Tirosole (p-HPEA)	2,2	mg/kg			2	
#dcmOleuropeinaEDA+Oleur op.EDA(3,4DHPEA-EDA)aglic	218,0	mg/kg			2	
#dcmLigstrosideEDA+Ligstr.E DA(p-HPEA.EDA)aglicone	102,2	mg/kg			2	
#Aglicone Oleuropeina (3,4 DHPEA.EA)	130,9	mg/kg			2	
#Aglicone Ligstroside (p-HPEA.EA)	55,3	mg/kg			2	
(#) Inclusi nel calcolo del CLAIM (Reg.CE 432/12)	510,1	mg/kg				
Lignani	50,2	mg/kg			2	

Pareri ed Interpretazioni

OLIO DI OLIVA con Biofenoli totali pari a 673,7 mg/kg mentre i Biofenoli, intesi come Idrossitirosole e suoi derivati, sono pari a 510,1 mg/kg al fine del Reg.432/2012 (valore minimo 250 mg/kg). I lignani, gli acidi fenolici ed altri biofenoli, sono inclusi solo nel conteggio dei Biofenoli totali.



STUDIO
CHIMICO
ASSOCIATO

F. DE GIORGIO
V. DE GIORGIO
M.I. COPPOLA

Analisi e ricerche: alimenti, farmaci, terreni, concimi, lubrificanti, carburanti, merci, rifiuti, amianto.
Ecologia e impatto ambientale su: aria, acqua, suolo, rumore. Diagnosi WEARCHECK.

Modulo mPG 05/01
Ed 0 Rev 1 del 18/09/15

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 796/17

Il seguente rapporto di prova è valido a tutti gli effetti di legge solo nella sua versione originale, timbrato, siglato e sottoscritto in ogni sua parte o in copia conforme all'originale; non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione scritta del laboratorio - Il presente rapporto di prova si riferisce unicamente al campione sottoposto a prova - Il campione sottoposto a prova viene restituito al cliente dopo 15gg dall'emissione del rapporto di prova, salvo accordi diversi o specifiche indicazioni del metodo - Nel caso di prelievo non svolto dal personale del laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente. Nel caso di emissione di Supplemento, esso sostituisce ed annulla il precedente Rapporto di prova.

LEGENDA:

U.M. = Unità di misura - U = Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata con fattore di copertura pari a 2 per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95% - LOD = Limite di rilevabilità: la più bassa concentrazione di analita rilevabile ma non quantificabile nelle condizioni di prova previste dal metodo adottato - LOQ = Limite di quantificazione: la più bassa concentrazione di analitica determinabile con precisione ed accuratezza accettabili - N.R. = Non rilevabile in quanto inferiore al LOD - R% = Recupero medio percentuale - R = Revocato, non ammesso nei fitosanitari - L = Liposolubile.

Il Responsabile del Laboratorio

Dr. F. De Giorgio

PROFILO/I ORGANOLETTICO/I* RILEVATO/I SU CAMPIONE/I DI OLIO DA OLIVE
RICEVUTO DA AZ.AGR. DEMETRIO DE MAGISTRIS - GALATONE_LE
Per tramite Fr.Ol. Ramundo Annatonia - Galatone_LE
Degustazioni del 25 e 29 ottobre 2017
^_^_^^^_^^_^^

Spett.le Az. Agr.
Demetrio DeMAGISTRIS - Galatone_LE

DESCRIZIONE E PROVENIENZA DEL CAMPIONE DI OLIO DA OLIVE (dichiarato monovarietà FS17/Favolosa)

arrivo/consegna: a mani con prelievo e trasporto a cura di FrancoDePaolis;
contenitore: bottiglia in vetro chiaro, tipo "QUADRA", da 50 ml;
quantità del contenuto: piena con livello alla base del collo bottiglia;
tappo: a vite, in materiale plastico, neutro di colore bianco;
confezione: bottiglia avvolta con film di alluminio neutro;
etichetta/e : nessuna, salvo post-it di colore giallo con manoscritto "DA DARE A GIANNI LEZZI"

RISULTANZE DELLA/E PROVA/E ORGANOLETTICA/CHE INDIVIDUALE/I*

OLFATTO: Fruttato verde, fresco, medioIntenso, pulito, ricco/ampio, con matrice erbaceo floreale di macchia mediterranea e piante aromatiche verdi (es.: origano, timo).

GUSTO: ripercorre preciso le sensazioni percepite al naso, con incremento di intensità e persistenza, assestandosi sul fruttato intenso. A ciò, si affiancano le adeguate note di amaro/piccante, di livello medio, in ottimo equilibrio e ben incastonate nel ricco fruttato. Lungo finale con ottima persistenza.

RETROLFATTO: netti richiami alle foglie di olivo fresche e germogli freschi di mirto.

CONCLUSIONI: prodotto di ottimo livello, ricco di sentori percepiti, lunga persistenza e ottimo equilibrio complessivo tra fruttato/amaro/piccante.

POSSIBILE EVOLUZIONE DEL FRUTTATO TESTATO NELLA SECONDA DEGUSTAZIONE

OLFATTO: richiami ampi alle foglie fresche di brassicacee/crucifere, sia coltivate che spontanee, es.: ravanella, cime di rapa e 'rucola bianca di campo (*sinapis*)'.

GUSTO: conferma delle note olfattive simultaneamente percepite con l'amaro/piccante tipico delle foglie fresche e crude di brassicacee. **RETROLFATTO:** tipico delle foglie fresche dell'ortaggio salentino denominato "*sinàpi/sànapi*" e 'rucola a fiore bianco di campo (*sinapis*)', con ottima persistenza.

* * * * *

* **NOTA BENE:** il presente parere organolettico, rilasciato da esperto, non autorizza a riportare in etichetta il grado del fruttato espresso, oppure altri elementi disciplinati dalla normativa vigente:

"... le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore possono figurare unicamente per gli oli di oliva extra vergini o vergini; i termini di cui all'allegato XII, punto 3.3, del regolamento (CEE) n. 2568/91 possono figurare sull'etichetta unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione effettuata secondo il metodo previsto all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 ..."
Vedi Reg.UE 29/2012 art. 5 sulla possibilità di inserire in etichetta alcune indicazioni facoltative a determinate condizioni.

GianniLezzi - esperto in olivicoltura, elaiotecnica, etichette e degustazioni professionali oli da olive - giannilezzi1@gmail.com

Componente, dalla costituzione, del Comitato Professionale Assaggio Oli Vergini ed Extravergini di Oliva C/o Cciaa_Lecce

Collaboratore, dal 2011, della Guida agli Extravergini - Slow Food Editore e selezionatore oli di Puglia

Collaboratore, dal 2011 al 2016, della Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso e selezionatore Oli del SudPuglia e Salento

2012 membro commissione Premio Ercole Olivario in rappresentanza della Puglia - Perugia e Spoleto (PG)

Dal 2005 al 2010 membro commissione preselettiva Oli DOP italiani al Premio Sirena d'Oro di Sorrento (NA)

2013 e 2015 commissione di selezione al Concorso Nazionale L'Oro d'Italia di Olea - Fano (PU)

2015 membro commissione preselettiva e finale Oli DOP del Premio Sirena d'Oro di Sorrento (NA)