



ATTESTATO CONFORMITÀ DI LOTTO N° 1316/2025

In riferimento alla richiesta prelievo e analisi N° **2025/26590** del **06/12/2025** presentata dall'azienda **ORG.NE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI A.O.C. SOC. COOP.** cod. **DD000155CAL00027** con sede legale in **LOCALITA' GIARDINI SNC** Comune **ROCCABERNARDA (KR)** per il lotto di olio extravergine d'oliva, annata di raccolta **2025/2026**, destinato alla certificazione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" di kg **270,00** detenuto nel/i serbatoio/i identificato/i con il n° **48** presso lo stabilimento identificato sul Registro Telematico SIAN con il N° **8419** situato in **LOCALITA' GIARDINI SNC** Comune **ROCCABERNARDA (KR)** e di proprietà dell'Operatore **SOCIETA' AGRICOLA CARVELLI SALVATORE S.R.L.** cod. **DD002162CAL02088** con sede legale in **LOCALITA' RIVIO SNC** Comune **MESORACA (KR)**.

- Vista la documentazione relativa alla tracciabilità ed alle registrazioni relative all'autocontrollo svolto;
- Vista l'attività di campionamento effettuata in data **15/12/2025**;
- Visti gli esiti dell'esame chimico-fisico e dell'esame organolettico.

Si attesta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria"

(Decreto 3 luglio 2023 - GU Serie Generale n. 164 del 15.07.2023)

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.
- Caratteristiche olfatto/gustative:

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 - 8*
Nota aromatiche specifiche: erbaceo e/o carciofo e/o floreale	≥ 2 - ≤ 8
Amaro	3 - 6
Piccante	4 - 6

*Cv% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acido oleico (%): ≥ 70
- Acidità (%): ≤ 0,50;
- Numero perossidi (meq O2/kg): ≤ 12 meq O2/kg
- Spettrofotometria UV K232: ≤ 2,20;
- Spettrofotometria UV K270: ≤ 0,20;
- Fenoli - Polifenoli totali: ≥ 200 ppm.

Allegato alla presente si trasmette copia del/i seguente/i rapporto/i di prova:
n. 433 e n. 434 del 19/12/2025

Termine di validità del presente attestato conformità lotto a decorrere dalla data di emissione del rapporto di prova:

☒ **45 giorni**;

- 90 giorni;
- Nessuna scadenza.

N.B. Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi. In caso di vendita o movimentazione dal serbatoio di certificazione la durata del presente attestato varierà secondo quanto previsto dal punto 8.4 del Piano dei Controlli della IGP "Olio di Calabria"

Data **19/12/2025**

Il Coordinatore Tecnico d'Area
Regimi di Qualità ai sensi del Reg. UE 2024/1143
Pancrazio Valastro



Rapporto di Prova N. 433

Montalto Uffugo 19/12/25

Committente: Suolo e Salute organismo di controllo e certificazione
Via P. Borsellino 12/B 61032 Fano (PU)

Numero campione: 433 Data ricevimento: 18/12/25 Data inizio prove: 18/12/25 Data termine prove: 19/12/25
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: IGP Calabria
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Olio extravergine di oliva atto a divenire IGP "Olio di Calabria" - Cod. operatore: DD0 02162 - CAL 02088 - Verb. prel. 03/2025 - Aliquota B
Descrizione Sigillo: Busta integra sigillata n. 183590
Quantità Campione: 75 cl Restituzione Campione: No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a vite sigillato
Campionamento: Campione pervenuto a mezzo corriere

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come presentato dal committente, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio. I "Dati anagrafici", il "Prodotto dichiarato" e l' "Etichetta Campione" sono dati forniti dal committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal clienti che possono influenzare i risultati di prova. Le incertezze di misura dichiarate in questo documento, sono espresse nelle stesse unità di misura delle prove associate. L' incertezza estesa è calcolata ad un livello di fiducia $p = 95\%$ con un fattore di copertura $K = 2$. I limiti riportati sul presente certificato sono indicati nell' Allegato I del Reg. UE 2024/1401 GU L del 21.5.2024. LOQ=Limite di quantificazione del metodo

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo COI/T.20/Doc n 34/Rev.1 2017	0.21 % ac.oleico		Max 0.5 (11)	± 0.10	
Determinazione dell'indice di perossidi COI/T.20/Doc n 35/Rev. 1 2017	4.5 meq O2/Kg		Max 12 (11)	± 1.9	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto COI/T.20/Doc n 19/Rev.5 2019					
K 232	1.69 adimens.		Max 2.2 (11)	± 0.18	
K 268	0.13 adimens.		Max 0.2 (11)	± 0.03	
Delta K	0.003 adimens.			± 0.002	
Polifenoli totali MIP 01 rev 1 2024	327 mg/Kg (ac.caffeico)		Min 200 (19)	± 44	
Esteri metilici degli acidi grassi COI/T.20/Doc n 33/Rev.1 2017					
Acido miristico C14	0.01 % m/m			± 0.01	
Acido palmitico C16	14.06 % m/m			± 0.92	
Acido palmitoleico C16:1	1.77 % m/m			± 0.09	
Acido eptadecanoico C17	0.25 % m/m			± 0.01	
Acido eptadecenoico C17:1	0.47 % m/m			± 0.02	
Acido stearico C18	3.05 % m/m			± 0.26	
Acido oleico C18:1	72.16 % m/m		Min 70 (11)	± 0.98	
Acido linoleico C18:2	6.62 % m/m			± 0.38	
Acido linolenico C18:3	0.59 % m/m			± 0.08	
Acido arachico C20	0.50 % m/m			± 0.08	
Acido eicosenoico C20:1	0.31 % m/m			± 0.07	



Rapporto di Prova N. 433

Committente: Suolo e Salute organismo di controllo e certificazione

Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	LOQ	Limite	Incertezza	Annotazione
Acido behenico C22	0.14 % m/m			± 0.04	
Acido lignocericico C24	0.07 % m/m			± 0.05	

(11) Disciplinare di produzione dell'Olio di Calabria IGP

(19) Disciplinare di produzione dell'Olio di Calabria IGP. Il risultato dei polifenoli espresso non tiene conto del recupero determinato dal laboratorio (>85%)

Dr.ssa. Chim. Nigro Stefania



IL DIRETTORE TECNICO

dott. Paolo Vittone

Firmato digitalmente da:

Vittone Paolo

Firmato il 19/12/2025 12:44

Seriale Certificato: 4344646

Valido dal 14/03/2025 al 14/03/2028

InfoCamere Qualified Electronic
Signature CA

FINE RAPPORTO DI PROVA



Rapporto di Prova N. 434

Montalto Uffugo 19/12/25

Committente: Suolo e Salute organismo di controllo e certificazione
Via P. Borsellino 12/B 61032 Fano (PU)

Numero campione: 434 **Data ricevimento:** 18/12/25 **Data inizio prove:** 18/12/25 **Data termine prove:** 19/12/25
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: IGP Calabria
Descrizione Campione:
Etichetta Campione: Olio extravergine di oliva atto a divenire IGP "Olio di Calabria" - Cod. operatore:DD0 02162 - CAL 02088 - Verb. prel. 03/2025 - Aliquota C
Descrizione Sigillo: Busta integra sigillata n. 183591
Quantità Campione: 50 cl **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia in vetro con tappo a vite sigillato
Campionamento: Campione pervenuto a mezzo corriere

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. La valutazione organolettica è formulata dal Comitato di assaggio professionale Promocosenza - Azienda Speciale della CCIAA di Cosenza, riconosciuto dal MiPAAF con D.D. 6 aprile 2011, ed i relativi risultati sono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Limite	Annotazione
18/12/25	Valutazione organolettica COI/T.20/Doc n.15/Rev.10 2018	Extravergine		Vedi Allegato 1

Dr.ssa. Chim. Nigro Stefania

Gli Analisti

IL DIRETTORE TECNICO
dott. Paolo Vittone

Firmato digitalmente da:

Vittone Paolo

Firmato il 19/12/2025 12:42

Seriale Certificato: 4344646

Valido dal 14/03/2025 al 14/03/2028

InfoCamera Qualified Electronic
Signature CA

FINE RAPPORTO DI PROVA

ALLEGATO 1

Prot. n° 293/L/E

Montalto Uffugo, 19/12/2025

Oggetto: Riunione commissione di assaggio degli oli di oliva vergini.

In data 18 Dicembre 2025 alle ore 16.30 si è provveduto alla convocazione della Commissione di assaggio degli oli di oliva extravergine, presieduta dal capo panel Massimiliano Pellegrino.

Si procede alla valutazione organolettica ai sensi del Reg. CE 2104 e 2105 del 2022 e della norma commerciale COI/T.20/Doc. n. 15 del 2018, del campione di olio contenuto in bottiglia di vetro da 500 ml con tappo e contraddistinto dal n° 434.

Dal trattamento statistico dei dati è emerso che il campione n° 434 appartiene alla categoria “Extravergine”.

Il campione n° 434 si presenta con colore dal verde al giallo paglierino. L’olio presenta un fruttato medio di oliva verde con presenza di sentori di erba, carciofo e mandorla. L’amaro ed il piccante risultano mediamente percepiti.

DESCRITTORE	MEDIANA
FRUTTATO	4.0
AMARO	4.3
PICCANTE	4.6
NOTE AROMATICHE Erba, carciofo e mandorla	4.0
DIFETTO	0.0

Il Capo Panel
(Massimiliano Pellegrino)

