



Autorità pubblica di Controllo della DOP "TERRA D'OTRANTO"
Campagna olearia 2024-2025

Spett.le
NEGRO ALESSANDRO LUIGI
S.P. PRESICCE LIDO-MARINI, SNC - 73054
Presicce-Acquarica (LE)

Pec: negroalessandro@cia.legalmail.it

Attestato N° 6 del 08/01/2025

Il Responsabile della Struttura di Controllo,

- visto il decreto n.380094 del 20/07/2023, con cui il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ha confermato la designazione della Camera di Commercio I.A.A. di Lecce quale Autorità pubblica di controllo della DOP "TERRA D'OTRANTO" a tutto il 27/07/2026;
- visto il Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11/04/2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli
- vista la richiesta n. 23846 del 07/12/2024 trasmessa tramite il portale Sian da NEGRO ALESSANDRO LUIGI codice fiscale NGRLSN84M23L419G, concernente la richiesta di campionamento per la certificazione della partita di olio di kg 497,00 stoccata nel recipiente 37;
- preso atto della dichiarazione sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 non espressamente richiamati nel disciplinare di produzione D.O.P. "TERRA D'OTRANTO";
- verificata la disponibilità della consistenza della partita di olio oggetto di richiesta di certificazione tramite i registri telematici disponibili sul portale Sian;
- visto il verbale n.10 del 19/12/2024 attestante il prelievo del campione da esaminare, ottenuto dalla partita oggetto di certificazione cod. ean 1733575212132;
- visti gli esiti dell'esame organolettico e dell'esame chimico-fisico di cui al rapporto n. 2436508 del 30/12/2024 del laboratorio Chemiservice s.r.l. con sede a Monopoli (Bari);
- vista la deliberazione del 08/01/2025 del Comitato di Certificazione;

ATTESTA

la **conformità** del lotto di olio DOP "TERRA D'OTRANTO" di kg 497,00 ottenuto dalla molitura da parte del frantoio NEGRO ALESSANDRO LUIGI di kg 3735 di olive di proprietà dell'Operatore NEGRO ALESSANDRO LUIGI, alle prescrizioni del Disciplinare di produzione DOP "TERRA D'OTRANTO".

Tenuto conto delle condizioni di conservazione dell'olio e delle caratteristiche del recipiente n.37, il presente attestato ha **scadenza 45 giorni** a decorrere dal 30/12/2024.

Il Responsabile della Struttura di Controllo
Dott. Francesco De Giorgio

RAPPORTO DI PROVA n° 2436508

Monopoli, 30/12/2024

Data 20/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 20/12/2024

COMMITTENTE

Camera di Commercio Lecce - Uff. Agricoltura
V.le Gallipoli, 39
73100 LECCE LE

Data di arrivo campione 20/12/2024

Data di Campionamento: 19/12/2024 (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Terra d'Otranto - Rif. Verbale di Prelievo n. 10 del 19.12.2024 - EAN 1733575212132 - Campione n. 2 - Campione n. 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldada (Camera di Commercio Lecce: 00003389, 00003391) (~)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 x 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE (*)	Verde con leggeri riflessi verdi Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con leggera sensazione di foglia Fruttato medio con sensazione di oliva al giusto grado di maturazione. olio con media sensazione di piccante e amaro										
ODORE (*)											
SAPORE (*)											
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median (*)	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		24/12/2024	LE
CVr % (*)	0						14212	20 ⁽¹⁾		24/12/2024	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median (*)	5,1						14212	>=0,0 ⁽¹⁾		24/12/2024	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*)	3,4						14212			24/12/2024	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median (*)	4,2						14212			24/12/2024	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,11	±0,01	%				01-C	0,65 ⁽²⁾		21/12/2024	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,7	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	14 ⁽²⁾		21/12/2024	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO (CICLOESANO)											
K232	1,72	±0,02					10-C	2,20 ⁽²⁾		21/12/2024	A
K270	0,098	±0,002					10-C	0,170 ⁽²⁾		21/12/2024	A
Delta K	0,000	±0,002					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	21/12/2024	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	15,39	±0,82	%				07-C	7,00;20,00 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	2,26	±0,16	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,09	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	1,89	±0,14	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	72,35	±3,04	%				07-C	>=70 ⁽²⁾		24/12/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	6,55	±0,39	%				07-C	13 ⁽²⁾		24/12/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,31	±0,03	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,74	±0,06	%				07-C	0,8 ⁽²⁾		24/12/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,25	±0,02	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C22:0 - Acido Beenico	0,08	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			24/12/2024	A

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 2436508

Monopoli, 30/12/2024

Data 20/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 20/12/2024

COMMITTENTE

Camera di Commercio Lecce - Uff. Agricoltura
V.le Gallipoli, 39
73100 LECCE LE

Data di arrivo campione 20/12/2024

Data di Campionamento: 19/12/2024 (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Terra d'Otranto - Rif. Verbale di Prelievo n. 10 del 19.12.2024 - EAN 1733575212132 - Campione n. 2 - Campione n. 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldada (Camera di Commercio Lecce: 00003389, 00003391) (~)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 x 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
C24:0 - Acido Lignocerico	0,04	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
TRILINOLEINA	0,06	±0,01	%				18-C	0,30 ⁽²⁾		30/12/2024	A
STEROLI E DIALCOLI TRITERPENICI											
Colesterolo	0,1	±0,1	%		0,1		04-C	0,5 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
Brassicasterolo	ND		%		0,1		04-C	0,1 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
24-Metilencolesterolo	0,1	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Campesterolo	2,7	±0,1	%		0,1		04-C	3,50 ⁽²⁾		24/12/2024	A
Campestanolo	0,1	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Stigmasterolo	1,1	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Delta-7 Campesterolo	ND		%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Delta-5,23 Stigmastadienolo	ND		%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Clerosterolo	1,0	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Betasitosterolo	84,0	±2,8	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Sitostanolo	0,6	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Delta-5 Avenasterolo	8,5	±0,6	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Delta-5,24 Stigmastadienolo	0,6	±0,1	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
Delta-7 Stigmastenolo	0,3	±0,1	%		0,1		04-C	0,5 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
Delta-7 Avenasterolo	0,9	±0,2	%		0,1		04-C			24/12/2024	A
BETASITOSTEROLO TOTALE	94,7	±1,9	%		0,1		04-C	≥93,0 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
STEROLI TOTALI	1569	±178	mg/kg		5		04-C	≥1000 ⁽¹⁾		24/12/2024	A
ERITRODIOLO E UVAOLO	1,7	±0,3	%				04-C	4,5 ⁽¹⁾		24/12/2024	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
(01/12/2023 - 30/11/2024)

RAPPORTO DI PROVA n° 2436508

Monopoli, 30/12/2024

Data 20/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 20/12/2024

COMMITTENTE

Camera di Commercio Lecce - Uff. Agricoltura
V.le Gallipoli, 39
73100 LECCE LE

Data di arrivo campione 20/12/2024

Data di Campionamento: 19/12/2024 (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Terra d'Otranto - Rif. Verbale di Prelievo n. 10 del 19.12.2024 - EAN 1733575212132 - Campione n. 2 - Campione n. 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldada (Camera di Commercio Lecce: 00003389, 00003391) (~)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 x 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

I parametri 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. Terra D'Otranto".

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 e s.m.

(2) D. M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali 7 marzo 2011 pubblicato in G.U. 68, 24.3.11

Sede analisi:

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

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

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.

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 2436508

Monopoli, 30/12/2024

Data 20/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 20/12/2024

COMMITTENTE

Camera di Commercio Lecce - Uff. Agricoltura
V.le Gallipoli, 39
73100 LECCE LE

Data di arrivo campione 20/12/2024

Data di Campionamento: 19/12/2024 (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Terra d'Otranto - Rif. Verbale di Prelievo n. 10 del
19.12.2024 - EAN 1733575212132 - Campione n. 2 - Campione n. 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldata
(Camera di Commercio Lecce: 00003389, 00003391) (~)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 2 x 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

METODO:

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

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

04-C = COI/T.20/Doc. No.26 Rev. 5 June 2020

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

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

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

18-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All VIII

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

Chimico
Dr. Chini Licia Scibetta
Ordine dei Chimici Bari 812A

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"
dott.ssa Valentina Cardone

I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica o norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura.

La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA



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
(01/12/2023 - 30/11/2024)