

<p>REGIONE SICILIANA</p>  <p>ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<p>Certificato di Idoneità Campione Olio Extravergine d'Oliva IGP SICILIA</p>	
---	--	---

Azienda: **SOCIETA' AGRICOLA MANDRE ROSSE DI TUSA LIDIA S.A.S.**
Sede: **VIA RICCARDO WAGNER, 4 - PALERMO (PA)**
Cod. Fis. / P. Iva: **05714790820**

Certificazione ai sensi del DM 9027109 del 28/07/2020

Certificato n. 221/2022

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2022/17940 del 16/11/2022, presentata della Ditta OLEIFICIO PELTOM S.R.L.
Visto il Verbale di Prelievo n. P216/2022 del 21/11/2022
Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 11/CT del 01/12/2022
Visto il Rapporto di Prova n. 2511-2022 del 12/12/2022 del Laboratorio IRVO di Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 21/11/2022 con Verbale n. P216/2022
dal deposito ubicato in VIA CADUTI DI TUTTE LE GUERRE 2 INT.P - MOTTA SANT'ANASTASIA (CT)
per la denominazione Olio Extravergine d'Oliva **IGP SICILIA**
tipologia
annata 2022-2023 relativa alla partita di olio di Kg. 4.244,468
costituita da

* Silos n. 4 della capacità complessiva di lt. 5.200,000 contenenti lt. 4.633,699 pari a Kg. 4.244,468

La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti di natura contabile ed amministrativa previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Dalla data del presente certificato, l'Azienda per l'imbottigliamento ha il tempo di: **nessuna scadenza**

Palermo, 13/12/2022


COMITATO DI CERTIFICAZIONE
(Dott. Lucio Monte)


ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: SOCIETA' AGRICOLA MANDRE ROSSE

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P216/2022 del 21/11/2022 Codice di anonimizzazione: 100
Verbale Comitato di Assaggio N. 11CT/22 del 01/12/2022

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 3,1
Mediana dell'Amaro: 2,9
Mediana del Piccante: 3,6
Mediana di Erba e/o Pomodoro e/o Carciofo: > 2 e <= 8
Categoria: EXTRA VERGINE Designazione: IGP "SICILIA"

NOTE:

Olio equilibrato dolce caratterizzato da Fruttato verde medio, Amaro leggero, Piccante medio

Il campione è conforme alle norme sugli oli extravergine di oliva di cui al Reg. (CEE) 2568/91 e s.m.i. e al relativo disciplinare di produzione per la Denominazione IGP "Sicilia", pubblicato in GUUE n. C186 del 25/5/2016 e registrato con GUUE del 16/9/2016.

Palermo, 12/12/2022



Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana



LAB N° 0376L

Via Libertà, 66 - 90143 PALERMO
Tel. 0916278111 - Fax 091347870
<http://www.irvos.it>
C/C postale 12369906
Codice Fiscale 00262110828
Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero: 2511-2022
Laboratorio di: PALERMO

Committente: ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Via Libertà, 66 - Palermo

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

Suggello: fascetta con targhetta di plastica riportante "REGIONE SICILIA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO"

Verbale: IRVO P216/2022 del 21/11/2022

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

Data di ricevimento: 05-12-2022

Data di inizio prove: 06-12-2022

Data di chiusura prove: 07-12-2022

RISULTATI DELLE PROVE CARATTERI CHIMICO-FISICI

Prova	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Metodo di Prova
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo	gr/100 g acido oleico	0,35	± 0,03	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL I
Numero di Perossidi:	meq/kg	8,1	± 1,2	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All III
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	373		Metodo spettrofotometrico

In base alle analisi effettuate il campione è conforme al relativo disciplinare di produzione DM Politiche Agricole del 29/01/2015.

Il Laboratorio esprime il giudizio di conformità secondo la circolare del MIPAAF n. 5385 del 2013.

Nota 1 - I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto dal Laboratorio.

Nota 2 - Il rapporto di prova non deve essere riprodotto parzialmente, senza l'approvazione scritta del laboratorio

Nota 3 - Il campione libero già analizzato è conservato presso il laboratorio per 10 giorni

Nota 4 - L'eventuale presenza dell'asterisco (*) indica prova non accreditata ACCREDIA

Nota 5 - Le modalità di campionamento non sono oggetto di accreditamento.

Palermo li

12 DIC 2022

L'Analista

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)