

ATTESTAZIONE di CONFORMITÀ del LOTTO di CONFEZIONAMENTO di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Firenze, 04/11/2020

Attestato N° 2563/TCA



Richiesta Analisi di conformità Prot. N° 2020/11896 - Prot. 096/2020 anno di produzione 2020 presentata da Società Agricola Poggio Carlo Soc. Semp. – Loc. Gli Orti, 241 - 58054 Scansano (GR)

Visti gli esiti degli esami chimico-fisici e sensoriali e il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione e di quanto previsto dal Piano dei Controlli

SI ATTESTA

che l'olio facente parte del lotto di confezionamento presente nel/nei contenitore/i

con sigla: .SWISS01, .R07, di kg **526,000** – e stoccato dall'**Azienda Società Agricola Poggio Carlo Soc. Semp.**

in: Loc. Poggio d'Elci, 188 - 58054 Scansano (GR)

È CONFORME

ai requisiti del Disciplinare di Produzione e del Piano dei Controlli dell'Olio

Extravergine di Oliva **TOSCANO IGP**

SI AUTORIZZA

pertanto il **confezionamento** del lotto in oggetto.

Tale operazione potrà essere effettuata **SENZA SCADENZA** di validità delle analisi eseguite sul lotto. Sarà comunque responsabilità del confezionatore garantire che il prodotto imbottigliato, con la Denominazione TOSCANO IGP, all'interno del periodo di validità, abbia mantenuto le caratteristiche previste dal Disciplinare di Produzione.

Si autorizza il Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP al rilascio dei contrassegni numerati necessari per l'identificazione del lotto in questione

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione

(Nio Pasqui)



per il Comitato di Certificazione

(Fabio Modi)





CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (Panel Test Grosseto)
Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche allegato XII**

RAPPORTO DI PROVA N. GR 32/2020

Campione di olio extravergine di oliva destinato alla certificazione “TOSCANO I.G.P.”
“TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE S.R.L.” - Viale Belfiore, 9 –
50144 - FIRENZE

- Protocollo: **096/2020**
- Aliquota: **B**
- Verbale di prelievo **11896/2020**
- Sigillo: Busta auto sigillante **003425**

ANALISI ORGANOLETTICA

Il campione fornito, all’esame del Panel Test, è risultato appartenere alla categoria degli oli

“EXTRA VERGINE DI OLIVA”

NOTE: Il campione in esame risulta **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dell’olio extra vergine di oliva Toscano ad Indicazione Geografica Protetta
Menzione Geografica Aggiuntiva: **nessuna**

CODIFICA CAMPIONE 1 / GR 32

DATA DELLA PROVA 04/11/2020

Grosseto li **04/11/2020**

IL CAPO PANEL
Maria Valeria Cittadini

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2005635.07 del 03/11/2020

Campione N°	2005635.07	Data Accettazione	30/10/2020	Inizio Prove	30/10/2020	Fine Prove	03/11/2020
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Toscano IGP

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva dichiarato Toscano IGP

Verbale di Prelievo: 2020/11896

N° Richiesta: 096/2020

Confezione del Campione: Bottiglia Scura contenuta in busta integra sigillata N° TCA 003422

Campionamento: A cura del Committente

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acidità # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	0,25	±0,03	% (Acido Oleico)		0,6 ⁽¹⁾	
Numero di Perossidi # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III + Reg UE 2016/1784 30/09/16 GU CE L273 08/10/2016	6,1	±0,8	mEq O2/kg		16 ⁽¹⁾	
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto						
K 232 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	1,76	±0,13	Abs		2,50 ⁽²⁾	
K 264 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,23	±0,02	Abs			
K 268 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,21	±0,02	Abs		0,22 ⁽²⁾	
K 272 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,19	±0,02	Abs			
Delta-K # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,00	±0	Abs		0,01 ⁽²⁾	
Indice di Rifrazione a 25 °C # NGD C31 - 1976	1,4668	± 0,0002				
Esteri Metilici degli Acidi Grassi						
Acido Miristico (C14:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,01	±0,01	%		0,03 ⁽²⁾	
Acido Palmitico (C16:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	15,39	±0,94	%		9,00 / 16,00 ⁽¹⁾	
Acido Palmitoleico (C16:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	1,12	±0,15	%		0,50 / 1,50 ⁽¹⁾	
Acido Margarico (C17:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,03	±0,01	%		0,50 ⁽²⁾	
Acido Margaroleico (C17:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,07	±0,01	%		0,60 ⁽²⁾	
Acido Stearico (C18:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	2,34	±0,14	%		1,10 / 3,00 ⁽¹⁾	

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2005635.07 del 03/11/2020

Campione N°	2005635.07	Data Accettazione	30/10/2020	Inizio Prove	30/10/2020	Fine Prove	03/11/2020
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acido trans-Oleico (trans-C18:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,01	±0,01	%		0,05 ⁽²⁾	
Acido Oleico (C18:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	71,32	±0,93	%		70,00 / 83,00 ⁽¹⁾	
Acidi trans-Linoleici + Acidi trans-Linolenici (trans-C18:2 + trans-C18:3) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,02	±0,01	%		0,05 ⁽²⁾	
Acido Linoleico (C18:2) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	8,05	±0,27	%		< 10,00 ⁽¹⁾	
Acido Arachico (C20:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,38	±0,05	%		< 0,60 ⁽¹⁾	
Acido Linolenico (C18:3) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,77	±0,07	%		< 1,00 ⁽¹⁾	
Acido Eicosenoico (C20:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,27	±0,06	%		< 0,40 ⁽¹⁾	
Acido Beenico (C22:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,10	±0,02	%		0,20 ⁽²⁾	
Acido Lignocerico (C24:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,05	±0,01	%		0,20 ⁽²⁾	
Biofenoli # NGD C89 - 2010	810	±96	mg/kg		>= 60 ⁽¹⁾	
Tocoferoli # UNI EN ISO 9936:2016	347	±39	mg/kg		>= 40 ⁽¹⁾	

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Doc. T.C.A. - " Piano dei Controlli Olio Toscano IGP" del 01/09/2016 Rev.0 e s.m.i.

⁽²⁾ Reg. UE 2019/1604 27/09/2019 GU UE L250/14 30/09/2019 (All. II) "Olio Extra Vergine di Oliva" e s.m.i.

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Per le prove contrassegnate dal simbolo # il campionamento non è oggetto di accreditamento.

Dichiarazione di Conformità

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti previsti dal documento "Piano dei controlli olio toscano IGP" con data emissione 01-09-2016 rev. 0 del TCA S.r.l..

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2005635.07 del 03/11/2020

Campione N°	2005635.07	Data Accettazione	30/10/2020	Inizio Prove	30/10/2020	Fine Prove	03/11/2020
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova, così come ricevuto nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso. Pertanto, C.A.I.M. non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile a seguito dell'utilizzo di un rapporto di prova, da quest'ultima rilasciato, ove ne sia accertata la falsità, riservandosi di intervenire nelle competenti sedi legali a tutela della propria onorabilità e delle proprie ragioni, nei confronti di coloro che materialmente avranno posto in essere la falsificazione e/o ne avranno fatto indebito utilizzo consapevolmente. Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio le informazioni relative al campione ed al campionamento sono fornite dal committente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2016 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta maggiore del limite anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Le prove indicate con il simbolo ° sono eseguite presso altra struttura. Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Copia di file firmato digitalmente

Follonica, 03/11/2020

Il Direttore del Laboratorio



FINE RAPPORTO DI PROVA