

<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: **UNIONE PRODUTTORI OLIVICOLI SICILIA SOC.COOP. A R.L.**
Sede: **VIALE SIENA 8/A - SCIACCA (AG)**
Cod. Fis. / P. Iva: **02774430843**

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

Certificato n. 134/2020

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2020/12312 del 10/11/2020, presentata della Ditta UNIONE PRODUTTORI OLIVICOLI SICILIA SOC.COOP. A R.L.

Visto il Verbale di Prelievo n. P151/2020 del 11/11/2020

Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 40/ 2020 del 17/11/2020

Visto il Rapporto di Prova n. 1814-2020 del 24/11/2020 del Laboratorio IRVO di Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 11/11/2020 con Verbale n. P151/2020

dal deposito ubicato in VIALE SIENA 8/A - SCIACCA (AG)

per la denominazione Olio Extravergine d'Oliva **IGP SICILIA**

tipologia

annata 2020-2021 relativa alla partita di olio di Kg. 3.372,000

costituita da

* Silos n. 10-22 della capacità complessiva di lt. 4.000,000 contenenti lt. 3.681,223 pari a Kg. 3.372,000

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: giorni 45

Palermo, 26/11/2020



COMITATO DI CERTIFICAZIONE



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



LAB N° 0376L

Via Libertà, 66 - 90145 PALERMO
Tel. 0916278111 – Fax 091347870
<http://www.irvos.it>
C/C postale 12369906
Codice Fiscale 00262110828
Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero: 1814-2020

Data di ricevimento: 19-11-2020

Data di inizio prove: 23-11-2020

Data di chiusura prove: 24-11-2020

Laboratorio di: PALERMO

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

Ditta: ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO – Via Libertà, 66 – Palermo

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

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

Verbale: IRVO P151/2020 del 11/11/2020

**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	0,24	± 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	6,7	± 0,5	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	275		Metodo spettrofotometrico

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

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

24 NOV 2020

L'Analista

Dr. GAIOA MARIA CATANZARO
(Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

Dr. ANNA RITA RIOTTO
(Chimico)



ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **UNIONE PRODUTTORI OLIVICOLI**

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P151 del 11/11/2020 Codice di anonimizzazione: GG3
Verbale Comitato di Assaggio N. 40/2020 del 17/11/2020

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 3,3
Mediana dell'Amaro: 2,5
Mediana del Piccante: 3,0
Mediana di Erba e/o Pomodoro e/o Carciofo: > 2 e <= 8
Categoria: EXTRA VERGINE Designazione: IGP "SICILIA"

NOTE:

Olio equilibrato 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, 26/11/2020



Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)