

Certificato di conformità n. AG/REG/48/24

rilasciato alla Azienda:

Oleum Sicilia Soc Coop
Via Francesco Laurana, 73 - 90143 Palermo (PA)

In relazione alla richiesta di certificazione di conformità, Agroqualità:

- tenuto conto delle registrazioni acquisite attraverso il registro telematico del Sian;
- considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2022/2014 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- visto l'esito delle prove allegate alla presente (Lab. Agenzia delle Accise, Dogane e Monopoli - Laboratorio di Palermo rapporto di prova n. 970890) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 6 del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara in vigore;
- vista la delibera del Comitato di certificazione del 19/01/2024;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della DOP Val di Mazara in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Val di Mazara Rev. 04 del **lotto n. OLEOM 2 di kg. 2500.00** contenuto nei serbatoi 37 di kg. 2500, sito nello stabilimento della ditta Oleum Sicilia Soc Coop situato in C.da Gianvicario - Viale E. Berlinguer, - 90040 San Cipirello (PA) che potrà essere confezionato come DOP Val di Mazara (campagna 2023 - 2024)

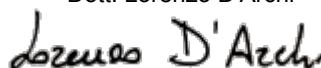
Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon, a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C;
- b) 90 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18 °C;
- c) 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova nel caso non sussistano le condizioni sopra riportate.

Limitatamente ai punti b) e c) superati i rispettivi termini, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad Agroqualità la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 19/01/2024

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 970890

Analisi effettuate presso il laboratorio di Palermo

Prot. Lab. N. 112 / 2024

Cliente: Agroqualita' s.p.a. Indirizzo: via Cesare Pavese,305 - 00100, ROMA (RM) Pervenuto il: 09/01/2024 Accettato il: 09/01/2024	<b style="text-align: center;">Informazioni fornite dal cliente Denominazione della merce: olio extravergine di oliva Dettagli: Aliquota J26439065 Verbale/Riferimento: 1 del 18/12/2023 Identificativo campione: 1 Campionato a cura del cliente Campione riferito a: SOCIETA' PER LA CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA' NELL'AGROALIMENTARE SOCIETA' PER AZIONI IN BREVE AGROQUALITA' S.P.A. RM ROMA VIALE CESARE PAVESE 305 00144
---	---

Descrizione del campione:

olio.-

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Acidi grassi liberi	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,34	± 0,05	% m/m acido oleico	9120260006b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: K232	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	< LOQ (1,74)	==	==	9120260011b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: K270	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,13	± 0,02	==	9120260011b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: deltaK	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,003	± 0,001	==	9120260011b
Indice di perossidi	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	5,5	± 0,8	meqO/kg	9120260005b
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	2,9	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	0,0	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana dell'amaro	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	3,0	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana del piccante	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	3,4	==	numero	9120260001d
* Valutazione Organolettica: Colore	MAD12:2023 rev. 0	giallo oro con sfumature di verde intenso	==	==	9120260003c
* Valutazione Organolettica: Odore	MAD12:2023 rev. 0	fruttato	==	==	9120260003c
* Valutazione Organolettica: Sapore	MAD12:2023 rev. 0	fruttato	==	==	9120260003c

Eventuali prove non accreditate ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna.

Dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche:

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva ai sensi del punto 1, Allegato I, del Reg (UE) n. 2104/2022.

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti dal disciplinare di produzione della DOP – Olio Extravergine di oliva Val di Mazara, Provvedimento 13/03/2001 GURI n. 73 28/03/2001, modificato per la campagna olearia 2023-2024 dal Decreto Ministeriale MASAF 25 ottobre 2023 (GURI n.255 31/10/2023).-

RAPPORTO DI PROVA ASI N. 970890

Pareri tecnici e risposta al quesito analitico (non oggetto dell'accreditamento ACCREDIA):

In riferimento alla richiesta di esame organolettico con Panel-Test sul campione di olio extra vergine di oliva inviato a questo laboratorio, visti gli atti acquisiti a seguito delle prove eseguite in data 09/01/2024 a norma del metodo COI/T.20/DOC n.15/rev 10 2018, il campione denominato con la sigla "J26439065" è stato classificato come olio extra vergine di oliva (equivalente ad un punteggio al Panel-Test maggiore o uguale a 6,5) ed è conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione per l'olio di oliva extravergine D.O.P. "VAL DI MAZARA", approvato dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni comunicate dal cliente.

Data Inizio Prove: 09/01/2024

Data Fine Prove: 09/01/2024

Per il Responsabile del Laboratorio

(Dott. Chim. Sergio GIUFFRIDA)

F.to VINCENZO GAMBINO

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art 3, comma 2 del D.L.gs. 39/93

Data: 09/01/2024

Il Responsabile di Prova

(Dott. Chim. MARZIA SCIORTINO)

F.to MARZIA SCIORTINO

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art 3, comma 2 del D.L.gs. 39/93

-- -- -- Fine Rapporto di Prova -- -- --

RAPPORTO DI PROVA ASI N. 970890

Analisi effettuate presso il laboratorio di Palermo

Prot. Lab. N. 112 / 2024

		Informazioni fornite dal cliente	
Cliente:	Agroqualita' s.p.a.	Denominazione della merce:	olio extravergine di oliva
Indirizzo:	via Cesare Pavese,305 - 00100, ROMA (RM)	Dettagli:	Aliquota J26439065
Pervenuto il:	09/01/2024	Verbale/Riferimento:	1 del 18/12/2023
Accettato il:	09/01/2024	Identificativo campione:	1
		Campionato a cura del cliente	
		Campione riferito a:	SOCIETA' PER LA CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA' NELL'AGROALIMENTARE SOCIETA' PER AZIONI IN BREVE AGROQUALITA' S.P.A. RM ROMA VIALE CESARE PAVESE 305 00144

Descrizione del campione:

olio.-

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Acidi grassi liberi	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,34	± 0,05	% m/m acido oleico	9120260006b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: K232	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	< LOQ (1,74)	==	==	9120260011b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: K270	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,13	± 0,02	==	9120260011b
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto: deltaK	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,003	± 0,001	==	9120260011b
Indice di perossidi	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	5,5	± 0,8	meqO/k g	9120260005b
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	2,9	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	0,0	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana dell'amaro	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	3,0	==	numero	9120260001d
Valutazione Organolettica: mediana del piccante	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4	3,4	==	numero	9120260001d
* Valutazione Organolettica: Colore	MAD12:2023 rev. 0	giallo oro con sfumature di verde intenso	==	==	9120260003c
* Valutazione Organolettica: Odore	MAD12:2023 rev. 0	fruttato	==	==	9120260003c
* Valutazione Organolettica: Sapore	MAD12:2023 rev. 0	fruttato	==	==	9120260003c

Eventuali prove non accreditate ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna.

Dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche:

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva ai sensi del punto 1, Allegato I, del Reg (UE) n. 2104/2022.

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti dal disciplinare di produzione della DOP – Olio Extravergine di oliva Val di Mazara, Provvedimento 13/03/2001 GURI n. 73 28/03/2001, modificato per la campagna olearia 2023-2024 dal Decreto Ministeriale MASAF 25 ottobre 2023 (GURI n.255 31/10/2023).-

RAPPORTO DI PROVA ASI N. 970890

Pareri tecnici e risposta al quesito analitico (non oggetto dell'accREDITAMENTO ACCREDIA):

In riferimento alla richiesta di esame organolettico con Panel-Test sul campione di olio extra vergine di oliva inviato a questo laboratorio, visti gli atti acquisiti a seguito delle prove eseguite in data 09/01/2024 a norma del metodo COI/T.20/DOC n.15/rev 10 2018, il campione denominato con la sigla "J26439065" è stato classificato come olio extra vergine di oliva (equivalente ad un punteggio al Panel-Test maggiore o uguale a 6,5) ed è conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione per l'olio di oliva extravergine D.O.P. "VAL DI MAZARA", approvato dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.

Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni comunicate dal cliente.

Data Inizio Prove: 09/01/2024

Data Fine Prove: 09/01/2024

Per il Responsabile del Laboratorio

(Dott. Chim. Sergio GIUFFRIDA)

F.to VINCENZO GAMBINO

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art 3, comma 2 del D.L.gs. 39/93

Data: 09/01/2024

Il Responsabile di Prova

(Dott. Chim. MARZIA SCIORTINO)

F.to MARZIA SCIORTINO

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art 3, comma 2 del D.L.gs. 39/93

-- -- -- Fine Rapporto di Prova -- -- --