

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

Azienda: **SORRENTINO TERESA**

Sede: **VIA GUGLIELMO MARCONI N 86 - CAMPOBELLO DI MAZARA (TP)**

Cod. Fis. / P. Iva: **SRRTSR62P63B521B**

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

Certificato n. 183/2022

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2022/17536 del 05/11/2022, presentata della Ditta F.LLI BASCIO S.N.C.

Visto il Verbale di Prelievo n. P191/2022 del 09/11/2022

Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 47/ 2022 del 18/11/2022

Visto il Rapporto di Prova n. 2399-2022 del 23/11/2022 del Laboratorio IRVO di Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 09/11/2022 con Verbale n. P191/2022

dal deposito ubicato in VIA FIERA DELL'EREMITA 68 - CAMPOBELLO DI MAZARA (TP)

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

tipologia NOCELLARA DEL BELICE

annata 2022-2023 relativa alla partita di olio di Kg. 941,000

costituita da

* Silos n. 99 della capacità complessiva di lt. 1.050,000 contenenti lt. 1.027,293 pari a Kg. 941,000

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, 25/11/2022

COMITATO DI CERTIFICAZIONE

(Dott. Lucio Monte)





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: 2399-2022
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

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

Verbale: IRVO P191/2022 del 09/11/2022

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

Data di ricevimento: 21-11-2022

Data di inizio prove: 22-11-2022

Data di chiusura prove: 22-11-2022

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	0,15	± 0,02	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	4,7	± 0,8	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	325		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

L'Analista

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)

23 NOV 2022

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **SORRENTINO TERESA**

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P191 del 09/11/2022 Codice di anonimizzazione: M1
Verbale Comitato di Assaggio N. 47/2022 del 18/11/2022

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto:	0		
Mediana del Fruttato:	3,9		
Mediana dell'Amaro:	3,0		
Mediana del Piccante:	4,6		
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 medio, 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, 24/11/2022



Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)