



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 00261280320

Rapporto di Prova Numero: 1724-2023
Laboratorio di: PALERMO

Data di ricevimento: 21-11-2023

Data di inizio prove: 22-11-2023

Data di chiusura prove: 22-11-2023

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

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

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

Verbale: IRVO 181/2023 del 14/11/2023

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

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	0,18	$\pm 0,02$	COI/T.20/Doc n. 34/rev 1 2017
Numero di Perossidi:	meq O ₂ /kg	4,2	$\pm 0,7$	COI/T.20/Doc n. 35/rev 1 2017
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	269		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

23 NOV 2023



Il Responsabile del Laboratorio

Dr. PAOLA MARIA CATANZARO

Leff
IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Cassimiro CAPPADONIA
Esperto Chimico

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **SORRENTINO TERESA**

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P181 del 14/11/2023 Codice di anonimizzazione: Z2
Verbale Comitato di Assaggio N. 49/2023 del 16/11/2023

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 4,1
Mediana dell'Amaro: 3,3
Mediana del Piccante: 3,8
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, 23/11/2023

Segreteria Tecnica OLC OLI
(Dr. Michele Riccobono)

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. 171/2023

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2023/20106 del 07/11/2023, presentata della Ditta F.LLI BASCIO S.N.C.

Visto il Verbale di Prelievo n. P181/2023 del 14/11/2023

Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 49/ 2023 del 16/11/2023

Visto il Rapporto di Prova n. 1724-2023 del 23/11/2023 del Laboratorio IRVO di Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 14/11/2023 con Verbale n. P181/2023
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 2023-2024 relativa alla partita di olio di Kg. 852,000
costituita da

* Silos n. 32 della capacità complessiva di lt. 930,131 contenenti lt. 930,131 pari a Kg. 852,000

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, 27/11/2023



COMITATO DI CERTIFICAZIONE
(Dott. Lucio Monte)