



**Certificato di Idoneità Campione**  
Olio Extravergine d'Oliva IGP SICILIA



Azienda: **DI MARIA ANTONINO**

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

Cod. Fis. / P. Iva: **DMRNNN57C31B521N**

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

**Certificato n. 272/2025**

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2025/26401 del 28/11/2025, presentata della Ditta F.LLI BASCIO S.N.C.

Visto il Verbale di Prelievo n. P264/2025 del 04/12/2025

Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 68/ 2025 del 11/12/2025

Visto il Rapporto di Prova n. 25128318 del 17/12/2025 del Laboratorio ISVEA srl

**si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'**

per il campione di olio prelevato in data 04/12/2025 con Verbale n. P264/2025

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 2025-2026 relativa alla partita di olio di Kg. 1.830,000

costituita da

\* Silos n. 32 della capacità complessiva di Lt. 2.000,000 contenenti Lt. 1.997,817 pari a Kg. 1.830,000

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, 19/12/2025

  
**COMITATO DI CERTIFICAZIONE**  
(Dott. Lucio Monte)  


## ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **DI MARIA ANTONINO**

### IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P264 del 04/12/2025 Codice di anonimizzazione: F2  
Verbale Comitato di Assaggio N. 68/2025 del 11/12/2025

### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0  
Mediana del Fruttato: 3,9  
Mediana dell'Amaro: 3,0  
Mediana del Piccante: 3,9  
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, 18/12/2025



Segreteria Tecnica OdCC OLI  
(Dr. Michele Riccobono)

Poggibonsi, 17/12/2025

# **RAPPORTO DI PROVA n° 25128318 del 17/12/2025**

Committente  
**I.R.V.O. ISTITUTO REGIONALE DEL  
VINO E DELL'OLIO  
VIA LIBERTA', 66  
90143 PALERMO PA**

Campione **25128318** Data di ricevimento 16/12/2025 Pagina 1 di 1

Matrice Oli e Grassi  
Identificazione fornita dal committente Olio Extravergine di Oliva Sicilia IGP - P264 DEL 04/12/2025  
Campionamento eseguito dal Committente (i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto).

Data Inizio Prove **17/12/2025**

| Parametro / Metodo                                            | Risultato | Inc.  | U.M.                 | R.L. | Limiti m=min.<br>M=Max | Data<br>Fine | Note |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------------|------|------------------------|--------------|------|
| Acidi Grassi Liberi (Acidità)<br>COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 | 0.14      | ±0.06 | % ac. oleico         | 0.01 | M 0.50 (D756)          | 17/12/25     |      |
| Numero di perossidi<br>COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017           | 6.0       | ±2.1  | meq O2/kg            | 0.2  | M 12 (D756)            | 17/12/25     |      |
| Polifenoli Totali (*)<br>ML025 rev. 0 2006                    | 275.4     |       | mg/kg ac.<br>gallico |      | m 100 (D756)           | 17/12/25     |      |

Le prove contrassegnate dall'asterisco (\*) ed il campionamento non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo laboratorio.

D756 Disciplinare IGP Sicilia\_16.9.2016

Legenda e specifiche: Parametro/metodo: identificazione della prova e del metodo utilizzato (ML = Metodica Interna) - Risultato: risultato della prova determinato dal laboratorio (N.D. = indica un valore inferiore a R.L.). Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali. Le prove microbiologiche su acqua sono eseguite in conformità alla ISO 8199:2018. Le prove microbiologiche su matrici alimentari e tamponi sono eseguite in singola piastra in conformità alla ISO 7218:2024. - Inc. = Incertezza di misura. Per i parametri chimico/fisici l'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2. Il numero indicato rappresenta l'intervallo di fiducia (±). Per le prove microbiologiche l'incertezza viene espressa come intervallo di confidenza oppure come incertezza estesa secondo quanto descritto nel metodo di prova (vedi tabella sopra). Per le prove sensoriali come Incertezza estesa. - U.M. = Unità di Misura (UA = unità arbitrarie/convenzionali) - LOD = limite di rilevabilità - R.L. = Reporting Limit (livello più basso sopra il quale i valori sono riportati come numeri assoluti; al minimo è uguale al Limite di Quantificazione -LOQ- del metodo) - Limiti = limiti legali/convenzionali massimi e/o minimi consentiti per il parametro, con indicazione del riferimento di legge - Rec % = Recupero/Bias espresso in % (informazione opzionale). Quando non diversamente indicato il valore è tra 70-120% e la correzione del recupero NON è applicata nei calcoli. - Data inizio prove: corrisponde al giorno in cui è iniziata la prima fase di lavorazione prevista per il campione; data fine: corrisponde al giorno in cui viene convalidato il parametro dopo aver effettuato tutti i controlli, le eventuali prove di conferma e/o ripetizioni della prova.

La Responsabile del Laboratorio  
Dott.ssa Maria Paolini  
Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Toscana nr.2453

I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova. Ove non richiesto da specifica normativa, i campioni non si conservano per tempi superiori a quelli necessari per completare l'analisi. In ogni caso, dopo l'esecuzione dell'analisi, se non espressamente richiesto, i campioni non vengono né restituiti né resi disponibili in alcun modo. Il presente Rapporto di Prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo approvazione scritta di Isvea. Il file del Rapporto di Prova è firmato digitalmente e valido ai fini di Legge. L'integrità del documento può essere confermata verificando la validità della firma digitale all'interno del file Pdf. Il file, oltre ad essere inviato al committente, è conservato negli archivi informatici di Isvea S.r.l. per almeno 5 anni. Il committente può richiedere il file in qualsiasi momento durante tutto il periodo di conservazione. Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale. Isvea Srl declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento effettuato da terzi.

**FINE RAPPORTO DI PROVA**