

	OLIO_AC	REV 02 del 06/08/2023	PAG 1 DI 1
	Attestazione di Conformità DOP "VENETO"		

Protocollo di attestazione: 2024/17473 **Spett.le** Frantoio Bonamini
Località Santa Giustina, 9/A
37031 Illasi (VR)
Italia

Attestazione di conformità n. 316

Campagna: 2024-2025

e p.c. Consorzio di Tutela dell'olio Extra Vergine di
Oliva Veneto DOP
Viale del Lavoro, 52
37135 Verona (VR)
Italia

Oggetto: Attestazione di conformità - DOP "VENETO"

CSQA Certificazioni, quale organismo di controllo autorizzato per la DOP "VENETO", visti:

- ❑ richiesta di prelievo e analisi del 31/10/2024;
- ❑ esiti conformi della verifica ispettiva del 07/11/2024;
- ❑ esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i DD081692 - DD081693
- ❑ Rapporto/i di prova 'Vassanelli Lab - A.I.P.O. Associazione Interregionale Produttore Olivicoli' n. 24-EN73863 - 50/2024 (allegato/i in copia alla presente)

attesta che

il lotto di Olio destinato alla certificazione ai fini della denominazione di origine protetta "VENETO",
menzione geografica aggiuntiva Veneto Valpolicella detenuto presso:

Frantoio Bonamini di Bonamini Giancarlo - Via S. Giustina, 10 - 37031 Illasi (VR) - Italia

Composto da:

Q.tà (KG)	Identificativo serbatoio	Validità RdP (1)
3.166,626	06	nessuna scadenza

Per complessivi KG 3.166,626

è risultato conforme al disciplinare di produzione della denominazione Veneto DOP - di cui al Provvedimento 24 ottobre 2001 - G.U.R.I. n. 266/2001 e pertanto può essere avviato al confezionamento ai fini della DOP "VENETO" (1).

Thiene, 15/11/2024


CSQA Certificazioni Srl
Dr. Martino Melchiori

1) Termine di validità del rapporto di prova in funzione della modalità di stoccaggio riscontrata in sede di verifica di prelievo del campione come da Nota Mipaaf prot. n. 16659 del 24/07/2013. Tale termine di validità è subordinato al mantenimento delle condizioni di stoccaggio invariate. Alla scadenza del periodo ammesso, eventuali giacenze residue, prima di poter essere riammesse al confezionamento, dovranno essere nuovamente sottoposte a prelievo e analisi.

CSQA Certificazioni Srl

Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)

P.Iva: 02603680246

T: +39 0445 313011 / **F:** +39 0445313070

E-mail: csqa@csqa.it



PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Spett.le

CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L

Via S. Gaetano 74

36016 THIENE (VI)

Prodotto analizzato: Olio

Peso netto: -/-

Data di registrazione: 07/11/2024

Modalità di arrivo: a mano

Stato del campione: INTEGRO

Dati forniti dal committente

Descrizione: Olio DOP Veneto Valpolicella - DD81692 - -/-

Prelevatore: A cura del Committente

Prova	U.M.	Risultato	Inc. (#)	L.o.Q.	L.Inf.	L.Sup.	@
Metodo - Data inizio analisi - Data fine analisi							
Reparto: Analisi chimiche varie							
Acidità (in acido oleico)	%	0.15	± 0.04	0.15		0.5	01
COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 - (07/11/2024 - 08/11/2024)							
N° di Perossidi	meq di O2/kg	5.7	± 0.8	3		10	01
COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 - (07/11/2024 - 08/11/2024)							
Reparto: Analisi strumentali varie							
C14:0 (Acido Miristico)	%	N.D.		0.02			
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C16:0 (Acido Palmitico)	%	12.21	± 0.67	0.4	7.5	20	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C16:1 (Acido Palmitoleico)	%	1.02	± 0.08	0.2	0.3	3.5	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C17:0 (Acido Eptadecanoico)	%	N.D.		0.2			
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C17:1 (Acido cis-10-Eptadecenoico)	%	N.D.		0.2			
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C18:0 (Acido Stearico)	%	2.27	± 0.16	0.3	0.5	5	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C18:1n9c (Acido Oleico)	%	76.58	± 1.75	1.5	75	83	01
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C18:2n6c (Acido Linoleico)	%	6.17	± 0.38	0.2	2.5	21	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C18:3n3 (Acido alfa-Linolenico)	%	0.78	± 0.06	0.2		1	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C20:0 (Acido Arachico)	%	0.37	± 0.03	0.2		0.6	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C20:1n9 (Acido cis-11-Eicosenoico)	%	0.31	± 0.03	0.2		0.4	02
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C22:0 (Acido Beenico)	%	N.D.		0.2			
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							
C24:0 (Acido Lignoceroico)	%	N.D.		0.2			
COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 - (07/11/2024 -)							

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

G.U. 289 10.12.04



D.M. 15.11.04 e succ.



LAB N° 0393 L

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition AgreementsALBO DEI CHIMICI
DEL VENETO
n. 1037/A

Segue...



Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy
Tel. (+39) 045 6717642 Fax (+39) 045 6717749www.vassanellilab.com
segreteria@vassanellilab.comReg. Imp. / C.F. / P.IVA 02303280230
Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

@ Limiti (Leggi, Norme, Target)

01=Disciplinare di produzione 19/09/2000 -- 02=Reg. CE 2015/1830 e succ. --

Legenda:

(*) : la presenza indica una prova non accreditata

(#) : Incertezza estesa calcolata con un livello di probabilità del 95% e con coefficiente di copertura $k=2$; Uncertainty of result is calculated with coverage factor $k=2$ and confidence interval of

MRL: Maximum Residue Level (Livello Massimo di Residui) - L.Inf.: Limite Inferiore - L.Sup.: Limite Superiore - P.A.: Principio Attivo

N.D.: Not Determinable (Non Quantificabile) (< L.o.Q.) - L.o.Q.: Limite di Quantificazione - L.o.D.: Limite di Rilevabilità - (tracce): >= L.o.D. e < L.o.Q.

I risultati contenuti nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del laboratorio che ha emesso il rapporto di prova originale. Regola Decisionale: in mancanza di norme, regolamenti o specifiche del Cliente, Vassanelli Lab ha deciso di emettere eventuali giudizi di conformità basati sul risultato della prova non tenendo conto dell'incertezza di misura. Iscrizione n° 56 al registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi per autocontrollo degli alimenti. Laboratorio Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi. Laboratory Authorized to issue certificates by Ministrv of Agricultural, Alimentary and Opinions e interpretazioni, se presenti, non sono oggetto di accreditamento e di esclusiva responsabilità del Laboratorio. Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.



Responsabile del Laboratorio
Giuseppe Vassanelli

Fine del Rapporto di Prova n° **24-EN73863**

(id: 0x1936BF0C86815D927433A022CF2A13215F89E01B8B25DB8D99A1D1905398A76D)

Comitato di assaggio
Professionale
Riconosciuto dal
Mi.p.a.a.f.
D.D. 20 giugno 2011

RAPPORTO DI PROVA N°

50/2024

Verona li, 14/11/2024

Committente:

CSQA CERTIFICAZIONI SRL VIA S.GAETANO, 74 - 36016 THIENE (VI)

Data ricevimento: 07/11/2024

Data prova: 14/11/2024

Descrizione dichiarata

Campione di:

olio extra vergine di oliva

Norma:

DPC 018

Data di campionamento:

07/11/2024

Zona di produzione:

☒ Valpolicella ☐ Euganei e Berici ☐ Del Grappa

Descrizione campione

Etichetta campione:

Verbale n. 127522 del 07/11/2024

Contenitore/sigillo:

Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldada (CSQA: DD81693)

Quantità campione:

250 ml

Imballaggio:

a cura del Committente

Procedura campionamento:

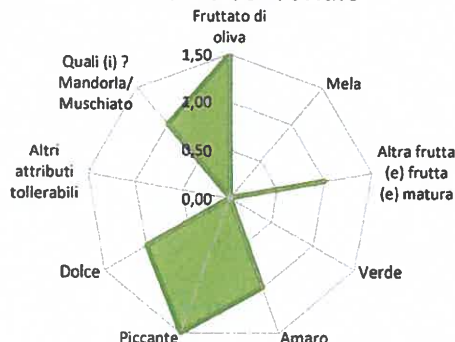
a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI (MEDIA)					VALORE
INTENSITA' DI PERCEZIONE*					
Fruttato di oliva	matturo		verde	x	1,50
Mela					0,00
Altra frutta (e) frutta (e) matura					1,00
Verde	foglia		erba		0,00
Amaro					1,00
Piccante					1,50
Dolce					1,00
Altri attributi tollerabili					0,00
Quali (i) ? Mandorla/Muschiato					1,00
PANEL TEST					7,70

ATTRIBUTI NEGATIVI (MEDIA)	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*	VALORE
Agro/avvinato/inacetito/acido	0
Grossolano	0
Metallico	0
Muffa/Umidità	0
Morchia	0
Riscaldamento	0
Rancido	0
Altri attributi intollerabili	0
Quale (i) ?	0
	0

Profilo sensoriale



* Intensità di percezione:

0 Assenza totale **

1 Appena percepibile

2 Leggera

3 Media

4 Grande

5 Estrema

** è obbligatorio indicare l'assenza della percezione sensoriale corrispondente con una croce nella casella

CONCLUSIONI:

☒ VALPOLICELLA

☐ EUGANEI E BERICI

☐ DEL GRAPPA

COLORE:

Giallo con lieve tonalità di verde per gli oli feschi

ODORE:

di fruttato leggero

SAPORE:

Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato

COLORE:

Verde-oro da intenso a marcato

ODORE:

fruttato di varia intensità

SAPORE:

Fruttato con leggera sensazione di amaro

COLORE:

Verde-oro con modeste variazioni del giallo

ODORE:

fruttato di varia intensità

SAPORE:

Fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi

Il giudizio del Panel Test è stato eseguito secondo il metodo indicato dal Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

Determinazione del punteggio di Panel Test: media dei valori dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All. XII del regolamento CEE n. 2568/1991 e s.m.i.

Riferimenti limiti: provvedimento 25 ottobre 2001 - GURI n. 266 del 15 novembre 2001 "DOP Veneto"; Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

NOTE:

nessuna nota

Il Responsabile delle prove

Ornella Pizzini
PROFESSORE ASSAGGIATORE
AIPÖ
14/11/2024



Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it
P.IVA 02593060235