

OUGPBI LOTTO 96-24

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

Azienda: **FRANTOI CUTRERA S.R.L.**

Sede: **CONTRADA PIANO DELL'ACQUA 37-38 - CHIARAMONTE GULFI (RG)**

Cod. Fis. / P. Iva: **00698980885**

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

Certificato n. 221/2024

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2024/22511 del 31/10/2024, presentata della Ditta FRANTOI CUTRERA S.R.L.

Visto il Verbale di Prelievo n. P201/2024 del 04/11/2024

Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 59/ 2024 del 14/11/2024

Visto il Rapporto di Prova n. 1487-2024 del 19/11/2024 del Laboratorio IRVO-Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 04/11/2024 con Verbale n. P201/2024

dal deposito ubicato in CONTRADA PIANO DELL'ACQUA 37-38 - CHIARAMONTE GULFI (RG)

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

tipologia **BIANCOLILLA**

annata 2024-2025 relativa alla partita di olio di Kg. 28.687,000

costituita da

* Silos n. **005** della capacità complessiva di lt. 31.550,218 contenenti lt. 31.317,686 pari a Kg. 28.687,000

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: **nessuna scadenza**

Palermo, 19/11/2024


COMITATO DI CERTIFICAZIONE
(Dott. Lucio Monte)


ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: FRANTOI CUTRERA SRL

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P201 del 04/11/2024 Codice di anonimizzazione: F2
Verbale Comitato di Assaggio N. 59/2024 del 14/11/2024

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 4,0
Mediana dell'Amaro: 3,8
Mediana del Piccante: 4,0
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, 19/11/2024



Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)



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: 1487-2024
Laboratorio di: PALERMO

Data di ricevimento: 14-11-2024

Data di inizio prove: 15-11-2024

Data di chiusura prove: 18-11-2024

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 P201/2024 del 04/11/2024

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	0,22	± 0,02	COI/T.20/Doc n. 34/rev 1 2017
Numero di Perossidi:	meq O ₂ /kg	5,8	± 0,2	COI/T.20/Doc n. 35/rev 1 2017
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	442		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

Casimiro Cappadonia
IL FUNZIONARIO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

PAOLA MARIA CATANZAR
(Chimico)
Ple