

Certificato di conformità n. AG/REG/554/24

rilasciato alla Azienda:

Società Agricola Cutrera Giovanni Di Cutrera Salvatore E C Ss
C/da Piano Dell'Acqua,
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

In relazione alla richiesta di certificazione di conformità, RINA Agrifood:

- tenuto conto delle registrazioni acquisite attraverso il registro telematico del Sian;
- considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2022/2014 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- visto l'esito delle prove allegate alla presente (Lab. Sialab rapporto di prova n. 2410230024) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 7 del disciplinare di produzione della DOP Monti Iblei in vigore;
- vista la delibera del Comitato di certificazione del 31/10/2024;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della DOP Monti Iblei in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Monti Iblei Rev. 09 del **lotto n. 15C di kg. 11100.00** contenuto nel serbatoio 203 di kg. 11100, sito nello stabilimento della ditta FRANTOI CUTRERA S.R.L. situato in C.da Piano Dell'Acqua 37-38, - 97010 Chiaramonte Gulfi (RG) che potrà essere confezionato come DOP Monti Iblei - Gulfi (campagna 2024-2025)

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:

- in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon, a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C;

b) 90 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:

- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas a temperatura inferiore a 18°C;
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18 °C;

c) 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova nel caso non sussistano le condizioni sopra riportate.

Limitatamente ai punti b) e c) superati i rispettivi termini, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad RINA Agrifood la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 31 ottobre 2024

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi





**CAMERA DI COMMERCIO
DEL SUD EST SICILIA**

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08 e s. m.)

**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

MONTI IBLEI

INTERVALLO DI MEDIANA DELLA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

SEDUTA DEL **24/10/2024**

CAMPIONE n° **AB2**

DESCRIPTORI	VAL. MINIMO	VAL. MASSIMO	VAL RISCONTRATO
FRUTTATO DI OLIVA MATURO	> 2	≤ 6	3,9
FRUTTATO DI OLIVA VERDE	> 2	≤ 8	0,0
ERBA	> 2	≤ 8	0,0
POMODORO	> 2	≤ 8	2,4
CARCIOFO	> 2	≤ 8	0,0
AMARO	> 2	≤ 6	3,5
PICCANTE	> 2	≤ 8	2,8
MEDIANA DEL DIFETTO	= 0	= 0	0

Il Segretario

Il Presidente

RAPPORTO DI PROVA N° 2410230024

Data emissione 25/10/2024

Pagina 1 di 2

Spett.le
RINA AGRIFOOD SPA
VIALE CESARE PAVESE, 305
00144 ROMA (RM)

Protocollo Campione	23102024-11/24 del 23/10/24
Tipo campione	Olio extravergine di oliva
Matrice	Olio di oliva
Campionamento eseguito da:	Committente
Confezione campione	Contenitore vetro scuro
Quantità camp. Consegnata	4 X 500 ml
Etichetta/Lotto	OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE PER VERIFICA DOP MONTI IBLEI - SOTTOZONA GULFI - SIGILLO DA N° OL1024033 AL SIGILLO N° OL1024036 - AZIENDA - campionamento del 18/10/2024 Ore 14:00 eseguito da Dott. Agr. Rosario La Rosa
Data ricevimento campione	23/10/2024
Temperatura Accettazione	Temperatura Ambiente
Conservazione campione	T.A. e al riparo dalla luce
Note	I dati di accettazione sono stati comunicati dal cliente

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova							
Acidità/ Acidity (come acido oleico) 24/10/24 -24/10/24	0,23	± 0,02	%	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,03	≤ 0,8	OIL
Numero di perossidi/ Peroxide value 25/10/24 -25/10/24	7,4	± 1,8	meqO2/Kg	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	1,0	≤ 20	OIL
K232 coefficiente di estinzione 24/10/24 -24/10/24	1,80	± 0,13		COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 2,5	OIL
K270 coefficiente di estinzione 24/10/24 -24/10/24	0,09	± 0,01		COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 0,22	OIL
Delta K / Delta K 24/10/24 -24/10/24	0,01	± 0,001		COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 0,01	OIL
Polifenoli totali/ Total polyphenols 25/10/24 -25/10/24	429	± 55	mg/kg di ac. Gallico	PT 31 Rev.5 28/09/2022	25		

Note legislative

(OIL)=REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/1604 DELLA COMMISSIONE del 27 settembre 2019

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio ed è fatto assoluto divieto

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2410230024

Data emissione 25/10/2024

Pagina 2 di 2

modificarlo anche parzialmente .

Il tempo di conservazione del residuo campione, se non diversamente concordato, è di sette giorni dalla data di emissione.

Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presentate nel Rapporto di prova ad esclusione di quelle fornite dal cliente.

Qualora il campionamento non sia stato effettuato dal laboratorio i risultati si riferiscono al campione ricevuto dal cliente che si assume la responsabilità delle informazioni fornite. Qualora il campionamento sia effettuato dal laboratorio l'incertezza di misura associata alla prova si riferisce all'incertezza analitica calcolata in laboratorio e l'incertezza del contributo dovuto al campionamento. L'incertezza di misura è espressa con un livello di fiducia pari al 95% di probabilità con un fattore di copertura $k=2$ come limite di confidenza inteso come valore minimo e massimo; per le prove microbiologiche su alimenti e tamponi è stimata secondo ISO 19036:2019 mentre per le prove microbiologiche su acque è stimata secondo ISO 29201 e si basa su un'incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura $k=2$ fornendo un livello di affidabilità di circa il 95%. Le prove quantitative microbiologiche su tamponi o alimenti sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2013. Se non diversamente dichiarato dal metodo di prova, i valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 140%. Nel caso di analisi di pesticidi, il valore finale non viene corretto per il recupero qualora questo rientri nel range 80-120%, come descritto dal SANTE/11312/2021.

Qualora le normative vigenti non diano specifiche indicazioni, il laboratorio considererà NON Conformi i campioni in cui il risultato ottenuto superi limite di legge (Linee Guida SNPA 34/2021 - Capitolo: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' E REGOLE DECISIONALI - Regola 3). In questo caso il livello di rischio di formulare una valutazione di conformità non corretta è pari al 50%. Fanno eccezione a tale regola decisionale i campioni di acque potabili, normati dallo specifico Decreto Legislativo n. 18/2023, nonché i campioni su cui effettuare analisi di fitofarmaci; questi ultimi si riterranno CONFORMI qualora la differenza tra il risultato e la sua incertezza di misura sia inferiore al limite di legge. Nel caso in cui la differenza tra il valore di risultato e l'incertezza di misura associata risulti maggiore del limite di legge, il campione verrà considerato Non Conforme. Il livello di rischio per dichiarare non conforme un campione "CONFORME" è pari a 2,5%. Tale criterio risulta cautelativo nei confronti di chi formula il giudizio di non conformità in quanto si ha la certezza, oltre ogni ragionevole dubbio, del superamento.

Il Laboratorio dichiara la Conformità o la Non Conformità sui campioni oggetto di analisi, ad eccezione dei casi in cui il cliente, solo su esplicita richiesta, non ne richiama l'indicazione sul Rapporto di Prova.

il campionamento si intende Accreditato solo se associato ad una successiva prova Accreditata.

U.M. = Unità di misura

LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

L'accreditamento della prova non significa che il prodotto è approvato da Accredia.

----- Fine Rapporto di Prova -----

IL RESPONSABILE DI DIVISIONE

DR. SSA ANITA VASSALLI

**Il Responsabile del Laboratorio**

DR. ROSARIO VELARDITA

**SIALAB SRL** - C.da Porretta sn - 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220Sito Internet: www.sialablaboratori.it - Codice Fiscale e P.iva 01877940898

Laboratorio Ufficiale di Controllo Settore Oleico e Vitivinicolo - G.U. N. 105 DEL 06/05/2017

Laboratorio designato alla esecuzione dei controlli in Agricoltura Biologica MIAF art. 12 Reg. CE n. 882 del 29/04/2004.

Laboratorio iscritto nelle liste regionali con num. 2012/SR/001 D.A. 05/09/2012.