

0UGPBTIT

LOTTO 4I_24

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

Azienda: **SOCIETA' AGRICOLA CUTRERA GIOVANNI DI SALVATORE CUTRERA & C. S.S.**
Sede: **CONTRADA PIANO DELL'ACQUA 71 - CHIARAMONTE GULFI (RG)**
Cod. Fis. / P. Iva: **01455300887**

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

Certificato n. 181/2024

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2024/22151 del 16/10/2024, presentata della Ditta FRANTOI CUTRERA S.R.L.
Visto il Verbale di Prelievo n. P163/2024 del 18/10/2024
Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 51/2024 del 28/10/2024
Visto il Rapporto di Prova n. 1396-2024 del 30/10/2024 del Laboratorio IRVO-Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 18/10/2024 con Verbale n. P163/2024
dal deposito ubicato in CONTRADA PIANO DELL'ACQUA 71 - CHIARAMONTE GULFI (RG)
per la denominazione Olio Extravergine d'Oliva **IGP SICILIA**
tipologia **TONDA IBLEA**
annata 2024-2025 relativa alla partita di olio di Kg. 2.950,000
costituita da

* Silos n. **103** della capacità complessiva di lt. 3.220,524 contenenti lt. 3.220,524 pari a Kg. 2.950,000

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, 31/10/2024

COMITATO DI CERTIFICAZIONE

(Dott. Lucio Monte)





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.irvo.it>
C/C postale 12369906
Codice Fiscale 00262110828
Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero: 1396-2024
Laboratorio di: PALERMO

Data di ricevimento: 28-10-2024

Data di inizio prove: 29-10-2024

Data di chiusura prove: 30-10-2024

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

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

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

Verbale: IRVO P163/2024 del 18/10/2024

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	0.19	± 0.02	COI/T.20/Doc n. 34/rev 1 2017
Numero di Perossidi:	meq O ₂ /kg	4.3	± 0.2	COI/T.20/Doc n. 35/rev 1 2017
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	334		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

30 OTT 2024

Gasimiro CATAPANO
Funzionario Tecnico
"Pasta Chimica"



Il Responsabile del Laboratorio

PAOLA MARIA CATANZA
(Chimico)
File

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: SOCIETA' AGRICOLA CUTRERA GIOVANNI

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P163 del 18/10/2024 Codice di anonimizzazione: L1
Verbale Comitato di Assaggio N. 51/2024 del 28/10/2024

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 3,8
Mediana dell'Amaro: 3,1
Mediana del Piccante: 3,0
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, 30/10/2024

Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)