

	OLIO_AC	REV 04 del 28/05/2025	PAG 1 DI 1
	<b>Attestazione di Conformità DOP "GARDA"</b>		

Protocollo di attestazione: 2025/16266 **Spett.le** Agraria Riva Del Garda  
Via S. Nazzaro, 4  
38066 Riva del Garda (TN)  
Italia

Attestazione di conformità n. 839

Campagna: 2025-2026

**e p.c.** Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva  
Garda D.O.P.  
Via Introl Soletti, 4  
37010 Cavaion Veronese (VR)  
Italia

**Oggetto: Attestazione di conformità - DOP "GARDA"**

CSQA Certificazioni, quale organismo di controllo autorizzato per la DOP "GARDA", in accordo con il Piano dei controlli vigente per la denominazione, visti:

- richiesta di prelievo e analisi del 30/10/2025;
- esiti conformi della verifica ispettiva del 31/10/2025;
- esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i DD084503 - DD084504 - DD084509 - DD084510
- Rapporto/i di prova 'Chemiservice' n. 2531460 - 2531461 (allegato/i in copia alla presente)

**attesta che**

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

Agraria Riva Del Garda - Via S. Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda (TN) - Italia

Composto da:

Q.tà (KG)	Identificativo serbatoio	Validità RdP (1)
916,000	12	nessuna scadenza
914,626	14	nessuna scadenza
1.374,000	15	nessuna scadenza
1.372,626	16	nessuna scadenza

**Per complessivi KG 4.577,252**

è risultato conforme al disciplinare di produzione della denominazione Garda DOP (Decreto 6 luglio 2023 - G.U.R.I. n. 165/2023), pertanto può essere avviato al confezionamento ai fini della DOP "GARDA" (1).

Thiene, 06/11/2025

  
 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.

**Sedi accreditate:**

**CSQA Certificazioni Srl - Thiene (VI)**  
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)  
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070  
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

**Langhirano (PR)**  
Via Giuseppe di Vittorio, 19, 43013, Langhirano (PR)  
T: +39 0521 863503  
Email: langhirano@csqa.it



## RAPPORTO DI PROVA n° 2531460

Monopoli, 06/11/2025

Data accettazione: 05/11/2025

Data inizio prove: 05/11/2025

COMMITTENTE

**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE VI



Data di arrivo campione 04/11/2025  
Data di Campionamento: 31/10/2025  
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84503 (Aliquota 1), DD84504 (Aliquota 2) (~)  
Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldada  
Campionamento: A cura del Committente  
Quantità: 2 x 250 ml  
(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>											
COLORE (*)	Dal verde al giallo										
ODORE (*)	Fruttato medio										
SAPORE (*)	Fruttato con note di dolce ed un retrogusto tipico di mandorla										
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median (*)	0,0						14212	0,0 <sup>(1)</sup>		05/11/2025	LE
CVr % (*)	0,0						14212	20 <sup>(2)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median (*)	4,1						14212	<=6 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*)	2,7						14212	<=5 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median (*)	3,2						14212	<=6 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana della Mandorla (*)	4,5						13056-3			05/11/2025	A
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	0,20	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,5 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	6,3	±1,1	meq O <sub>2</sub> /kg olio				02-C	14 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	A

NOTA: Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova

### Riferimenti Limiti

- (1) Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.  
(2) Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.  
(3) DOP GARDA G.U. n. 165 del 17.07.2023, pag. 18-22

### Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Le prove contrassegnate dall'asterisco (\*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Segue...

## RAPPORTO DI PROVA n° 2531460

Monopoli, 06/11/2025

Data 05/11/2025  
accettazione:

Data inizio prove: 05/11/2025

COMMITTENTE  
**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE VI

Data di arrivo campione 04/11/2025  
Data di Campionamento: 31/10/2025  
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84503 (Aliquota 1), DD84504 (Aliquota 2) (~)  
Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldata  
Campionamento: A cura del Committente  
Quantità: 2 x 250 ml  
(~): Informazione fornita dal Committente

### Legenda

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura  $K=2$  (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura  $k=2$  e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

### METODO:

01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017  
02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017  
13056-3 = Metodo interno  
14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 11 2024 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4  
220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile

Segue...

## RAPPORTO DI PROVA n° 2531460

Monopoli, 06/11/2025

Data accettazione: 05/11/2025

Data inizio prove: 05/11/2025

COMMITTENTE  
**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE VI

Data di arrivo campione 04/11/2025  
Data di Campionamento: 31/10/2025  
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84503 (Aliquota 1), DD84504 (Aliquota 2) (~)  
Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldata  
Campionamento: A cura del Committente  
Quantità: 2 x 250 ml  
(~): Informazione fornita dal Committente

Chimico

*Dr. Chim. Vittorio Colonna*  
Ordine dei Chimici Bari 699A

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

*dott.ssa Valentina Cardone*

I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica o norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura.

La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA



**ANALYST  
MEMBER**  
FOSFA INTERNATIONAL



Laboratory recognised by the  
International Olive Council (IOC)  
for the physico-chemical analysis of olive oils  
and olive-pomace oils -  
Type A: advanced testing  
(01/12/2024 - 30/11/2025)

## RAPPORTO DI PROVA n° 2531461

Monopoli, 06/11/2025

 Data 05/11/2025  
 accettazione:

Data inizio prove: 05/11/2025

 COMMITTENTE  
**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
 Via S. Gaetano, 74  
 36016 THIENE VI



Data di arrivo campione 04/11/2025  
 Data di Campionamento: 31/10/2025  
 Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84509 (Aliquota 1), DD84510 (Aliquota 2) (~)  
 Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldada  
 Campionamento: A cura del Committente  
 Quantità: 2 x 250 ml  
 (~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Dal verde al giallo</b>										
COLORE (*)	<b>Fruttato medio</b>										
ODORE (*)	<b>Fruttato con note di dolce ed un retrogusto tipico di mandorla</b>										
SAPORE (*)											
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median (*)	0,0						14212	0,0 <sup>(1)</sup>		05/11/2025	LE
CvR % (*)	0,0						14212	20 <sup>(2)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median (*)	3,9						14212	<=6 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*)	2,6						14212	<=5 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median (*)	3,1						14212	<=6 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	LE
<b>Mediana della Mandorla (*)</b>	<b>4,0</b>						13056-3			05/11/2025	A
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,27</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,5 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>7,5</b>	±1,3	meq O <sub>2</sub> /kg olio				02-C	14 <sup>(3)</sup>		05/11/2025	A

NOTA: Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova

### Riferimenti Limiti

- <sup>(1)</sup> Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.  
<sup>(2)</sup> Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.  
<sup>(3)</sup> DOP GARDA G.U. n. 165 del 17.07.2023, pag. 18-22

### Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Le prove contrassegnate dall'asterisco (\*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Segue...

## RAPPORTO DI PROVA n° 2531461

Monopoli, 06/11/2025

Data accettazione: 05/11/2025

Data inizio prove: 05/11/2025

COMMITTENTE  
**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE VI

Data di arrivo campione 04/11/2025  
Data di Campionamento: 31/10/2025  
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84509 (Aliquota 1), DD84510 (Aliquota 2) (~)  
Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldata  
Campionamento: A cura del Committente  
Quantità: 2 x 250 ml  
(~): Informazione fornita dal Committente

### Legenda

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura  $K=2$  (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura  $k=2$  e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

### METODO:

01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017  
02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017  
13056-3 = Metodo interno  
14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 11 2024 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4  
220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile

Segue...

## RAPPORTO DI PROVA n° 2531461

Monopoli, 06/11/2025

Data accettazione: 05/11/2025

Data inizio prove: 05/11/2025

COMMITTENTE  
**CSQA Certificazioni S.R.L.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 THIENE VI

Data di arrivo campione 04/11/2025  
Data di Campionamento: 31/10/2025  
Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Garda - Verbale n.: 153242 del 31/10/2025 - Cod. Campione: DD84509 (Aliquota 1), DD84510 (Aliquota 2) (~)  
Descrizione Sigillo: Bottiglia in banda staganta ermeticamente chiusa contenuta in busta di plastica bianca termosaldata  
Campionamento: A cura del Committente  
Quantità: 2 x 250 ml  
(~): Informazione fornita dal Committente

Chimico

*Dr. Chim. Vittorio Colonna*  
Ordine dei Chimici Bari 699A

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

*dott.ssa Valentina Cardone*

I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica o norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura.

La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA