

ATTESTAZIONE di CONFORMITÀ del LOTTO di CONFEZIONAMENTO di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP

Firenze, 17/11/2023

Attestato N° 0183/S/TCA



Richiesta Analisi di conformità Prot. SIAN N° 2023/20156 anno di produzione 2023 presentata da Oliviera S. Andrea di Giganti Enrico e Enzo s.n.c. – Via delle Cave, - - 53040 Rapolano Terme (SI)
Visti gli esiti degli esami chimico-fisici e sensoriali e il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione e di quanto previsto dal Piano dei Controlli

SI ATTESTA

che l'olio facente parte del lotto di confezionamento presente nel/nei contenitore/i

con sigla: 24, di kg **280,800** – e stoccato dall'**Azienda Oliviera S. Andrea di Giganti Enrico e Enzo s.n.c.**

in: Loc. Costallaia, - - 53048 Sinalunga (SI)

È CONFORME

ai requisiti del Disciplinare di Produzione e del Piano dei Controlli dell'Olio

Extravergine di Oliva **TERRE DI SIENA DOP**

SI AUTORIZZA

pertanto il **confezionamento** del lotto in oggetto.

Tale operazione potrà essere effettuata entro **45 giorni** dalla data del presente Attestato di Conformità che sarà intesa come termine di validità delle analisi eseguite sul lotto. Sarà comunque responsabilità del confezionatore garantire che il prodotto imbottigliato, con la Denominazione TERRE DI SIENA DOP, all'interno del periodo di validità, abbia mantenuto le caratteristiche previste dal Disciplinare di Produzione.

Si autorizza il Consorzio per la Tutela Terre di Siena DOP al rilascio dei contrassegni numerati necessari per l'identificazione del lotto in questione.

Il Presidente del Consiglio di
Amministrazione

(Nilo Pasqui)



per il Comitato di Certificazione

(Fabio Modi)





CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA (Panel Test)
Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche Allegato XII**

RAPPORTO DI PROVA n° 116/2023

Campione di olio extravergine di oliva destinato alla certificazione **DOP “TERRE di SIENA”**

In bottiglia di vetro riposta in sacchetto di plastica sigillato, con etichetta adesiva riportante la seguente dicitura:

TCA Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. – Viale Belfiore n. 9 Firenze

Verbale di prelievo n° 2023/20156

Aliquota C

Busta di plastica auto sigillante TCA n° 052400

Punteggio panel test : 7,6

Fruttato: 4,8

ANALISI SENSORIALE

DATA DELLA PROVA: 17/11/2023

Codifica campione n° 116/2023

Il campione fornito, all'esame del Panel Test, è risultato appartenente alla categoria:

EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nota:

Il campione in esame risulta **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva **DOP “TERRE di SIENA”**

DATA: 17/11/2023

Il Capo Panel
(ANDREA MAGARA)

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2307109.01 del 15/11/2023

Campione N° **2307109.01** Data Accettazione **13/11/2023** Inizio Prove **14/11/2023** Fine Prove **15/11/2023**

Dati di Accettazione

Olio d'Oлива - Terre di Siena DOP

Descrizione Campione: Olio Extravergine di Oliva Dichiarato Terre di Siena DOP

Verbale di Prelievo: 2023/20156

N° Richiesta: -

Confezione del Campione: Bottiglia Scura contenuta in busta integra sigillata N° TCA 052397

Campionamento: A cura del Committente #

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	LIMITE	LAB.	NOTA
Acidità COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,17	±0,02	% (Acido Oleico)	0,50 ⁽¹⁾	CA	#
Numero di Perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	7,8	±1,0	mEq O ₂ /kg	12 ⁽¹⁾	CA	#
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto						
K 232 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	1,66	±0,12	Abs	2,20 ⁽¹⁾	CA	#
K 264 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,11	±0,01	Abs		CA	#
K 268 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,10	±0,01	Abs	0,20 ⁽¹⁾	CA	#
K 272 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,10	±0,01	Abs		CA	#
Delta-K COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,00	±0	Abs	0,01 ⁽²⁾	CA	#
Profilo degli Acidi Grassi						
Acido Miristico (C14:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	<0,01		%	0,03 ⁽²⁾	CA	#
Acido Palmitico (C16:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	13,93	±0,85	%	7,00 / 20,00 ⁽²⁾	CA	#
Acido Palmitoleico (C16:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	1,16	±0,15	%	0,30 / 3,50 ⁽²⁾	CA	#
Acido Margarico (C17:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,04	±0,01	%	0,40 ⁽²⁾	CA	#
Acido Margaroleico (C17:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,08	±0,01	%	0,60 ⁽²⁾	CA	#
Acido Stearico (C18:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	1,94	±0,11	%	0,50 / 5,00 ⁽²⁾	CA	#
Acido trans-Oleico (trans-C18:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,01	±0,01	%	0,05 ⁽²⁾	CA	#
Acido Oleico (C18:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	72,41	±0,94	%	72,00 / 83,00 ⁽¹⁾	CA	#
Acidi trans-Linoleici + Acidi trans-Linolenici (trans-C18:2 + trans-C18:3) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,03	±0,01	%	0,05 ⁽²⁾	CA	#
Acido Linoleico (C18:2) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	8,83	±0,29	%	2,50 / 21,00 ⁽²⁾	CA	#

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2307109.01 del 15/11/2023

Campione N°	2307109.01	Data Accettazione	13/11/2023	Inizio Prove	14/11/2023	Fine Prove	15/11/2023
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	LIMITE	LAB.	NOTA
Acido Arachico (C20:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,34	±0,05	%	0,60 ⁽²⁾	CA	#
Acido Linolenico (C18:3) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,75	±0,07	%	1,00 ⁽²⁾	CA	#
Acido Eicosenoico (C20:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,31	±0,07	%	0,50 ⁽²⁾	CA	#
Acido Beenico (C22:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,10	±0,02	%	0,20 ⁽²⁾	CA	#
Acido Lignocericico (C24:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,06	±0,01	%	0,20 ⁽²⁾	CA	#
Biofenoli NGD C89 - 2010	417	±50	mg/kg	>= 100 ⁽¹⁾	CA	#

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Doc. T.C.A. - " Piano dei Controlli Olio Terre di Siena DOP" del 09/06/2017 Rev.0 e s.m.i.

⁽²⁾ Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 (All. I) "Olio extra vergine di oliva"

Legenda Colonna LAB.

CA: Prova eseguita presso Centro Analisi C.A.I.M. Sede Operativa di Follonica - Via del Turismo, 196

Per le prove contrassegnate dal simbolo # il campionamento non è oggetto di accreditamento.

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

Dichiarazione di Conformità

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti previsti dal documento "Disciplinare di produzione per l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Terre di Siena".

Spett.Le
Toscana Certificazione
Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

Rapporto di Prova n° 2307109.01 del 15/11/2023

Campione N°	2307109.01	Data Accettazione	13/11/2023	Inizio Prove	14/11/2023	Fine Prove	15/11/2023
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Il presente Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova, così come ricevuto nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio, e può essere riprodotto solo per intero. La riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal Centro Analisi C.A.I.M. S.r.l.

Ogni alterazione, modifica o contraffazione del presente rapporto di prova costituisce grave violazione di legge, perseguibile penalmente, anche nel caso di consapevole utilizzo di un rapporto di prova falso. Pertanto, C.A.I.M. non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile a seguito dell'utilizzo di un rapporto di prova, da quest'ultima rilasciato, ove ne sia accertata la falsità, riservandosi di intervenire nelle competenti sedi legali a tutela della propria onorabilità e delle proprie ragioni, nei confronti di coloro che materialmente avranno posto in essere la falsificazione e/o ne avranno fatto indebito utilizzo consapevolmente. Nel caso di campionamento non eseguito dal laboratorio le informazioni relative al campione ed al campionamento sono fornite dal committente, pertanto il laboratorio ne declina la responsabilità.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2016 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per le prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo, calcolata in base allo scarto tipo di riproducibilità e stime separate di ogni distribuzione pertinente, moltiplicata per un fattore di copertura K=2, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Copia di file firmato digitalmente

Follonica, 15/11/2023

Il Responsabile Tecnico

Dr. Bruno Silverio
Chimico

Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana
Iscrizione n° 2348 Sez. A

FINE RAPPORTO DI PROVA