

REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE
DEL VINO E DELL'OLIO

Certificato di Idoneità Campione
Olio Extravergine d'Oliva IGP SICILIA



Azienda: **POLIZZI PATRIZIA**
Sede: **VIA PIAVE 12 SC B - CATANIA (CT)**
Cod. Fis. / P. Iva: **PLZPRZ60H66B428N**

Certificazione ai sensi del DM 12632 del 4/8/2017

Certificato n. 67/2019

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2019/09728 del 02/11/2019, presentata della Ditta OLEIFICIO PELTOM S.R.L.
Visto il Verbale di Prelievo n. P77/2019 del 05/11/2019
Visto il Verbale della Commissione di Degustazione n. 5CT del 08/11/2019
Visto il Rapporto di Prova n. 1891-19 del 18/11/2019 del Laboratorio IRVO di Palermo

si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'

per il campione di olio prelevato in data 05/11/2019 con Verbale n. P77/2019
dal deposito ubicato in VIA CADUTI DI TUTTE LE GUERRE 2 – MOTTA SANT'ANASTASIA (CT)
per la denominazione Olio Extravergine d'Oliva **IGP SICILIA**
tipologia
annata 2019-2020 relativa alla partita di olio di Kg. 1.279,000
costituita da

* Silos n. 7 della capacità complessiva di lt. 1.832,000 contenenti lt. 1.396,288 pari a Kg. 1.279,000

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, 20/11/2019

COMITATO DI CERTIFICAZIONE



REGIONE SICILIANA
 ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
 Ente di ricerca della Regione Siciliana



LAB N° 0376L

Via Libertà, 66 - 90145 PALERMO
 Tel. 0916278111 - Fax 091347870
<http://www.irvos.it>
 C/C postale 12369906
 Codice Fiscale 00262110828
 Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero: 1891-19

Data di ricevimento: 12-11-2019

Data di inizio prove: 13-11-2019

Data di chiusura prove: 14-11-2019

Laboratorio di: **PALERMO**

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

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

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

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

Verbale: IRVO P77/2019 del 05/11/2019

**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	0,34	± 0,02	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL I
Numero di Perossidi:	meq/kg	7,0	± 0,3	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All III
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	167		Metodo spettrofotometrico

In base alle analisi effettuate il campione è conforme al relativo disciplinare di produzione DM Politiche Agricole del 29/01/2015.

Nota 1 - I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova.

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

18 NOV 2019

L'Analista

DI MARIA RITA BIOTTO
 (Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

DI MARIA RITA BIOTTO
 (Chimico)

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: POLIZZI PATRIZIA

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P77/2019 del 06/11/2019 Codice di anonimizzazione: 126
Verbale Comitato di Assaggio N. 05/CT del 08/11/2019

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto:	0		
Mediana del Fruttato:	3,2		
Mediana dell'Amaro:	2,4		
Mediana del Piccante:	3,2		
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 leggero, 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, 19/11/2019

Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)