



Attestazione di conformità n. AG/Reg – 321/21
rilasciata alla Azienda Agricola

Rosso Giuseppe
Via Domenico Cimarosa, 75
97100 – Ragusa

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità, Agroqualità:

- ♦ 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. 2568/91 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- ♦ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Sialab rapporto di prova n° 2106280117 e CCIAA del Sud Est Sicilia verb. n° 10/2020, cod. campione n° KS1) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei;
- ♦ vista la delibera del Comitato tecnico del 02 luglio 2021;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei del **lotto n. 2 di kg 615** contenuto nel tank D sito nello stabilimento dell'Azienda Agricola Rosso Giuseppe – Via Falcone 95- Ragusa che potrà essere confezionato come D.O.P. Monti Iblei sottozona Gulfi (campagna 2020-2021).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- in recipienti in 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" a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, purchè una volta aperti, il 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 Agroqualità la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 02 luglio 2021

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

RAPPORTO DI PROVA N° 2106280117

Data emissione 30/06/2021

Pagina 1 di 2

Spett.le
Agroqualità s.r.l.
Viale Cesare Pavese, 305
00100 ROMA (RM)

Tipo campione Olio extravergine di oliva
Data ricevimento campione 28/06/2021
Campionatore Committente
Confezione campione Contenitore vetro scuro
Condizione del campione/Sigilli CAMPIONE CONFORME
Temperatura Accettazione Temperatura Ambiente
Conservazione campione T.A. e al riparo dalla luce
Dati Utente I DATI DI ACCETTAZIONE SONO STATI COMUNICATI DAL CLIENTE

Protocollo Campione 28062021-29/117 del 28/06/21

Etichetta/Lotto CAMPIONE N°32/2020 SIGILLO N°21436654 PER VERIFICA DOP MONTI IBLEI - SOTTOZONA GULFI - DETENTORE : AZ. AGR. ROSSO GIUSEPPE - TANK D DI 615 Kg - CAMPAGNA OLERIA : 2020/2021 - LUOGO: RAGUSA -PUNTO VIA FALCONE, 95 - RAGUSA (RG) - DATA 25/06/2021 ORE: 10:30 ESEGUITO DA DOTT. AGR. ANTONINO GALANTI VERB.DI PRELIEVO (MIO3-3) N° 32/2020
Quantità camp. Consegnata 500 ml

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova							
Acidità/ Acidity (come acido oleico) 30/06/21 -30/06/21	0,17	± 0,02	%	Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 del 05/09/1991 All. II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All.I	0,03	≤ 0,8	oil
Numero di perossidi/ Peroxide value 30/06/21 -30/06/21	4,4	± 1,1	meqO2/Kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	1,0	≤ 20	oil
K232 coefficiente di estinzione 30/06/21 -30/06/21	1,954	± 0,093		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III		≤ 2,5	oil
K270 coefficiente di estinzione 30/06/21 -30/06/21	0,164	± 0,017		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III		≤ 0,22	oil

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2106280117

Data emissione 30/06/2021

Pagina 2 di 2

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova							
Delta K / Delta K 30/06/21 - 30/06/21	0,0054	± 0,0004		Reg.CEE 2568/1991 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All.IX Reg.CEE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All.III		≤ 0,01	oil
Polifenoli totali/ Total polyphenols 30/06/21 - 30/06/21	453	± 58	mg/kg di ac. Gallico	PT 31 Rev.4 15/01/2020	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 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.

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 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. I valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 130%. Il risultato finale non viene corretto per il recupero.

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.

Qualora il campionamento sia stato eseguito dal laboratorio lo stesso si intende Accreditato solo se associato ad una prova accreditata da ACCREDIA.

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

Resp. Div. Chimica Alimenti

DR. SSA ANITA VASSALLI


Il Responsabile del Laboratorio

DR. ROSARIO VELARDITA

RESPONSABILE DI LABORATORIO


SIALAB SRL- C.da Porretta sn – 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220

Email: responsabile_laboratorio@sialabsrl.it- Sito Internet: www.sialabsrl.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.



**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)

VERBALE N° 10/2020

L'anno **2021**, il giorno **28** del mese di **giugno**, alle ore **16.00** si è riunita la Commissione di Degustazione per procedere all'esame organolettico di n°1 campione di olio predisposto secondo le forme di rito dalla Segreteria della Commissione, che si avvale della collaborazione del Sig. Galanti Antonino delegato a presiedere i lavori in assenza della dott.ssa Licitra Giovanna

Presiede il Dott. Agr.mo **Giuseppe Cicero**

Sono presenti:

1	ALFANO MARIA LUISA
3	CONTI BARTOLOMEO
5	FLORIDIA RAIMONDO
7	OCCHIPINTI AGATA

2	BLANDINI ANTONIO
4	FICILI BARTOLOMEO
6	LEONTINI NATALE
8	ROMANO ANNA LUCIA

Svolge le funzioni di Segretario il Sig. Galanti Antonino

La Commissione ha proceduto all'esame del campione n. **KS1** ed ha espresso a maggioranza il giudizio di:

IDONEITA' per il campione contrassegnato dal n. **KS1**.

RIVEDIBILITA' per il campione contrassegnato dal n.

NON IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn.

I giudizi sono stati espressi in forma analitica nelle singole schede di degustazione.

La riunione ha avuto termine alle ore **16,30**

LA COMMISSIONE

1	<i>Alfano</i>	2	<i>Ant. Blandini</i>
3	<i>B. Conti</i>	4	<i>F. Ficili</i>
5	<i>M. Floridia</i>	6	<i>N. Leontini</i>
7	<i>A. Occhipinti</i>	8	<i>A. Romano</i>

Il Segretario

Galanti Antonino

Eventuali annotazioni del Segretario

Il Presidente

Giuseppe Cicero



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

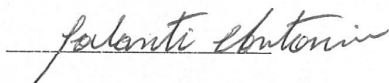
MONTI IBLEI

INTERVALLO DI MEDIANA DELLA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

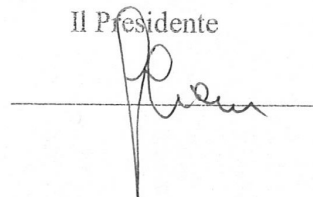
SEDUTA DEL 28.06.2021

CAMPIONE KS1	VAL. MINIMO	VAL. MASSIMO	VAL. RISCONTRATO
FRUTTATO DI OLIVA MATURO	> 2	≤ 6	0
FRUTTATO DI OLIVA VERDE	> 2	≤ 8	6,5
ERBA	> 2	≤ 8	4,4
POMODORO	> 2	≤ 8	4,5
CARCIOFO	> 2	≤ 8	0
AMARO	> 2	≤ 6	5,7
PICCANTE	> 2	≤ 8	6,3

Il Segretario



Il Presidente



AGROQUALITÀ	Verbale di prelievo olio	N° 32/2020
--------------------	---------------------------------	-------------------

L'anno 2021 addì 25 del mese Giugno alle ore 10,30
 presso Az. Rosso Giuseppe in via Falcone, 95 - Ragusa
(Sede della Struttura oggetto di prelievo)
 Richiedente/Concessionario Rosso Giuseppe
(Ragione Sociale e sede amministrativa)
 con sede in Ragusa (RG)) via Domenico Cimarosa n° 75

Il sottoscritto:

I Galanti Antonino

in qualità di prelevatore AGROQUALITÀ, si è presentato presso la struttura dell'azienda

In presenza del Sig. Rosso Giuseppe nato a Ragusa il 24/10/50
(Nome e Cognome)

in qualità di Responsabile - Incaricato
(Rappresentante Legale o responsabile incaricato ad assistere alle presenti operazioni di verifica e a firmare l'atto)

i suddetti prelevatori, dopo essersi presentati ed aver esposto il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte del responsabile dell'oleificio, hanno proceduto al seguente campionamento:

Olio Prelevato dal Tank n°	N° Lotto di confezionamento	Contenuto kg	Codice Campione
D	<u>2</u>	615	N° 32/2020

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato del richiedente, secondo le modalità descritte nel Piano dei controlli della DOP e nell'Istruzione operativa IO3, documento che la suddetta ditta dichiara di aver acquisito e di conoscere.

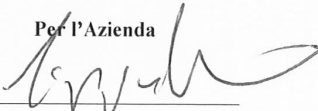
I campioni prelevati sono stati suddivisi in sei aliquote numerati progressivamente **dal N° Sigillo-21436653** **al N° Sigillo-21436658**, delle quali **una col N° Sigillo- 21436653**, viene consegnata al responsabile o incaricato, **una col N° Sigillo-21436654**, verrà consegnata al laboratorio **Sialab Srl** per l'analisi chimico fisica, e le altre **quattro** si trovano c/o la **Camera di Commercio del Sud Est Sicilia sede di Ragusa – P.zza Libertà** per l'esame organolettico ed **eventuali controanalisi**.

Presenza battente di azoto (o argon): SI ☒ NO ☐
 Presenza vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato: SI ☐ NO ☒
 Presenza vasche acciaio interrate, isolate da terra da una struttura in cemento: SI ☐ NO ☒
 Temperatura controllata: SI ☒ NO ☐
 Presenza galleggiate pneumatico: SI ☐ NO ☒

Controllo giacenze olio stoccato conto proprio o conto terzi: _____

Osservazioni da parte del prelevatore: _____

In merito alle operazioni eseguite l'incaricato del richiedente dichiara: _____

Per l'Azienda
 Il responsabile: 

AGROQUALITÀ'
 Prelevatore: 