



Certificato di conformità n. AG/Reg – 100/24
rilasciata alla Azienda Agricola

Azienda Agricola Rosso Giuseppe
Via Cimarosa 75
97100 - Ragusa

In relazione alla richiesta di certificazione 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. UE 2022/2104 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Sialab rapporto di prova n. 2402070003 e CCIAA del Sud Est Sicilia verbale n. 22/2023, codice campione n. KA1) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 7 del disciplinare di produzione della D.O.P Monti Iblei in vigore;
- ◆ vista la delibera del Comitato di certificazione del 09 febbraio 2024;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Monti Iblei Rev. 09 del **lotto n. 1 di kg 1836** contenuto nel tank C sito nello stabilimento della ditta Azienda Agricola Rosso Giuseppe in Via Falcone 95 – Ragusa che potrà essere confezionato come D.O.P. Monti Iblei sottozona Gulfi (campagna 2023-2024).

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
 - in recipienti di acciaio inossidabile o di altro materiale inerte non assorbente, 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 di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico “sempre pieno” o sotto battente di azoto, argon o altri gas inerti 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, e una volta aperti, il cui 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 09 febbraio 2024

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

RAPPORTO DI PROVA N° 2402070003

Data emissione 08/02/2024

Pagina 1 di 2

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

Protocollo Campione	07022024-3/3 del 07/02/24
Tipo campione	Olio extravergine di oliva
Matrice	Olio di oliva
Campionamento eseguito da:	Committente
Confezione campione	Contenitore vetro scuro
Quantità camp. Consegnata	4 X 500 ml
Etichetta/Lotto	OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE PER VERIFICA DOP MONTI IBLEI/GULFI - SIGILLO DA N° J33893887AL SIGILLO N° J33893890 - AZIENDA - campionamento del 01/02/2024 Ore 18:00 eseguito da Dott. Agr. Rosario La Rosa
Data ricevimento campione	07/02/2024
Temperatura Accettazione	Temperatura Ambiente
Conservazione campione	T.A. e al riparo dalla luce
Note	I dati di accettazione sono stati comunicati dal cliente

Indagine eseguita	Risultato	Incertezza	U.M	Metodo	LQ	Limiti	Rif.
Data inizio prova- Data fine prova							
Acidità/ Acidity (come acido oleico) 08/02/24 -08/02/24	0,14	± 0,02	%	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,03	≤ 0,8	OIL
Numero di perossidi/ Peroxide value 08/02/24 -08/02/24	6,5	± 1,6	meqO2/Kg	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	1,0	≤ 20	OIL
K232 coefficiente di estinzione 08/02/24 -08/02/24	1,791	± 0,093		COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 2,5	OIL
K270 coefficiente di estinzione 08/02/24 -08/02/24	0,132			COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 0,22	OIL
Delta K / Delta K 08/02/24 -08/02/24	0,0045	± 0,0004		COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		≤ 0,01	OIL
Polifenoli totali/ Total polyphenols 08/02/24 -08/02/24	314	± 42	mg/kg di ac. Gallico	PT 31 Rev.5 28/09/2022	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 .

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2402070003

Data emissione 08/02/2024

Pagina 2 di 2

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. Qualora il campionamento sia effettuato dal laboratorio l'incertezza di misura associata alla prova si riferisce all'incertezza analitica calcolata in laboratorio e l'incertezza del contributo dovuto al campionamento. 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 19036:2019 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. Se non diversamente dichiarato dal metodo di prova, i valori di recupero per le prove chimiche rientrano tra il 60 e il 140%. Nel caso di analisi di pesticidi, il valore finale non viene corretto per il recupero qualora questo rientri nel range 80-120%, come descritto dal SANTE/11312/2021.

Il Laboratorio è responsabile unicamente dei risultati analitici riferiti ai campioni oggetto di analisi qualora il campionamento non venga effettuato dal laboratorio.

Il Laboratorio dichiara la Conformità o la Non Conformità sui campioni oggetto di analisi, solo su esplicita richiesta del cliente e solo se campionati da personale qualificato del laboratorio. Qualora le normative vigenti non diano specifiche indicazioni a riguardo, il laboratorio considererà NON Conformi i campioni in cui il risultato ottenuto superi il limite di legge (Linee Guida SNPA 34/2021 - Capitolo: VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ E REGOLE DECISIONALI - Regola 3).

Il campionamento si intende Accreditato solo se associato ad una successiva prova Accreditata.

U.M. = Unità di misura

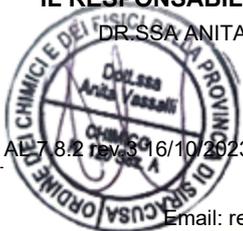
LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

L'accreditamento della prova non significa che il prodotto è approvato da Accredia.

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

IL RESPONSABILE DI DIVISIONE

DR. SSA ANITA VASSALLI

**Il Responsabile del Laboratorio**

DR. ROSARIO VELARDITA

**SIALAB SRL** - C.da Porretta sn – 96012 Avola (SR) - Tel. +39 0931 564220Email: responsabile_laboratorio@sialabsrl.it - Sito Internet: www.sialablaboratori.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.



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 **08.02.2024**

CAMPIONE n° **KA1**

DESCRITTORI	VAL. MINIMO	VAL. MASSIMO	VAL RICONTRATO
FRUTTATO DI OLIVA MATURO	> 2	≤ 6	0,0
FRUTTATO DI OLIVA VERDE	> 2	≤ 8	5,6
ERBA	> 2	≤ 8	0,0
POMODORO	> 2	≤ 8	0,0
CARCIOFO	> 2	≤ 8	2,4
AMARO	> 2	≤ 6	4,8
PICCANTE	> 2	≤ 8	4,7
MEDIANA DEL DIFETTO	= 0	= 0	0

Il Segretario

Il Presidente

AGROQUALITÀ	Verbale di prelievo olio	MIO3-3 olio Rev. 02 Data 08/10/21
--------------------	---------------------------------	--------------------------------------

L'anno 2024 addì 01 del mese FEBBRAIO alle ore 18.00
 presso RAGUSA in via FALCONE 95
(Sede della Struttura oggetto di prelievo)
 Richiedente/Concessionario AZ. AGR. ROSSO GIUSEPPE
(Ragione Sociale e sede amministrativa)
 con sede in RAGUSA via EMAROSA n° 75

I sottoscritti:

- 1 DOCT. AGR. ROSARIO LA ROSA
- 2 _____
(Nome e Cognome dei prelevatore)

in qualità di prelevatori AGROQUALITÀ, si sono presentati presso la struttura dell'azienda

In presenza del Sig. ROSSO GIUSEPPE nato a RAGUSA il 24/10/50
(Nome e Cognome)

in qualità di TITOLARE
(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
<u>C</u>	<u>1</u>	<u>1836</u>	<u>CU4/LA - C-1/23</u>

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.

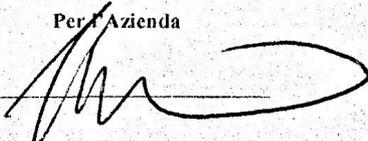
I campioni prelevati sono stati suddivisi in sei aliquote, delle quali una viene consegnata al responsabile dell'oleificio 533893885
(id sigillo)
 e le rimanenti cinque DA 533893886 A 533893890 saranno consegnate al laboratorio di:
PANEL DI DEGUSTAZIONE c/o CCIAA SUD EST SICILIA - RAGUSA
(id sigilli)

Presenza battente di azoto o argon: SI NO
 Presenza galleggiate pneumatico: SI NO
 Presenza tank con coperchio a tenuta ermetica completamente riempiti: SI NO
 Temperatura controllata: SI NO

Controllo giacenze olio stoccato conto proprio o conto terzi: _____

Osservazioni da parte dei prelevatori: _____

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

Per l'Azienda
 Il responsabile: 

AGROQUALITÀ'
 Prelevatore: 