

ATTESTAZIONE di CONFORMITÀ del LOTTO di CONFEZIONAMENTO di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Firenze, 05/12/2023

Attestato N° 4778/TCA



Richiesta Analisi di conformità Prot. N° 2023/20560 - Prot. 283/2023 anno di produzione 2023 presentata da Az. Agr. La Ranocchiaia di Grandis Gian Luca – Via Faltignano, 39 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
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: I1, di **kg 26,800** – e stoccato dall'**Azienda Az. Agr. La Ranocchiaia di Grandis Gian Luca**

in: Via B. Cellini, 42 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

È CONFORME

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

Extravergine di Oliva **TOSCANO IGP**

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 TOSCANO IGP, all'interno del periodo di validità, abbia mantenuto le caratteristiche previste dal Disciplinare di Produzione.

Si autorizza il Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP 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)





COMMISSIONE DI ASSAGGIO OLII PANEL TEST

RAPPORTO DI PROVA N. 159/2023

Campione di olio extravergine di oliva destinato alla certificazione IGP "TOSCANO" ad indicazione Geografica Protetta – senza M.G.A., con etichetta adesiva riportante la seguente dicitura:

- Richiesta certificazione Protocollo: **283/2023**
- Aliquota: **B**
- Verbale Prelievo: **20560/2023**

pervenuto chiuso all'interno di una busta di plastica autosigillante trasparente con logo TCA s.r.l. riportante i dati di identificazione del campione contenuto ed il N. **60192**

ANALISI ORGANOLETTICA

Il campione fornito, all'esame del Panel Test è risultato appartenente alla categoria degli oli "**EXTRAVERGINE**"

RICEVUTO IN DATA: **28/11/2023**

CODIFICA DI ANONIMIZZAZIONE DEL CAMPIONE: **EP4**

DATA DELLA PROVA: **30/11/2023**

Il campione in esame è risultato **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano ad indicazione Geografica Protetta senza M.G.A.

NOTE: *Il presente rapporto di prova riguarda esclusivamente il campione sottoposto ad assaggio*

Siena li, 30/11/2023

IL CAPO PANEL

(Giampiero Cresti)



RAPPORTO DI PROVA N° 2323890.005 DEL 28/11/2023
CAMPIONE N° 2323890.005

Spett.

TCA Toscana Certificazione Agroalimentare Srl
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze (FI)

DATI RELATIVI AL CAMPIONE

Trasporto effettuato da: cliente
Data Ricezione: 24/11/2023 - Ora Ricezione: 15:45:00
T ricevimento: Ambiente
Data accettazione: 24/11/2023

DATI FORNITI DAL CLIENTE

Dati identificativi: Olio extravergine d'oliva Toscano IGP - senza MGA - Verbale N.2023/20560 - Prot. 283/2023 - Sacchetto autosigillante TCA 060188
Campionamento a cura di: personale tecnico TCA

RISULTATI ANALITICI

Data inizio analisi: 24/11/2023

Parametro Metodo	UM	Risultato	Incertezza	L1	L2	Note
K232 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	K	1.65	±0.10		2.50	
K270 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	K	0.141	±0.014		0.22	
Delta K COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	DeltaK	-0.004			0.01	
Acido miristico (C 14:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.01	±0.01		0.03	
Acido palmitico (C 16:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	13.69	±0.74	9-16	7.50-20	
Acido palmitoleico (C 16:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	1.05	±0.08	0.5-1.5	0.30-3.5	
Acido eptadecanoico (C 17:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.04	±0.01		0.40	
Acido eptadecenoico (C 17:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.08	±0.01		0.60	
Acido stearico (C 18:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	2.08	±0.15	1.1-3	0.50-5.00	
Acido oleico (C 18:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	73.91	±3.09	70-83	55.00-83.00	
Acido linoleico (C 18:2) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	7.58	±0.45	10	2.50-21	
Acido linolenico (C 18:3) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.74	±0.06	1.0	1.0	
Acido arachico (C 20:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.35	±0.03	0.6	0.60	
Acido eicosenoico (C 20:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.29	±0.03		0.50	
Acido beenico (C 22:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.11	±0.01		0.20	
Acido lignocerico (C 24:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	0.04	±0.01		0.20	

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2323890.005 DEL 28/11/2023

RISULTATI ANALITICI

Parametro Metodo	UM	Risultato	Incertezza	L1	L2	Note
Isomeri transoleici COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	< 0.01			0.05	
Acidità COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	% M/M acido oleico	0.17	±0.02	0.6	0.8	
Numero di perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	meqO2/kg	6.1	±0.8	16	20.0	
Somma isomeri translinoleici+translinolenici COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	% M/M ac grassi tot	< 0.01			0.05	
Indice di rifrazione a 25° NGD C31 - 76		1.4673	±0.0003	1.4665-1.4679		
Tocoferoli UNI EN ISO 9936:2016	mg/kg	321	±83	>40		
Biofenoli COI/T.20/Doc n 29/rev 2 2022	mg/kg	432	±52	>60		

Data fine analisi: 28/11/2023

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2323890.005 DEL 28/11/2023

Limiti: DM 21.07.98 e s.m.i., integrato con Reg. 2104/2022 e s.m.i.

Se non diversamente specificato, le sommatorie sono calcolate mediante il criterio del lower bound (L.B.).

L'incertezza è espressa nelle unità di misura del parametro a cui si riferiscono. Il fattore di copertura è pari a $k=2$ con un intervallo di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche su matrici acquose, per le prove ecotossicologiche e per le prove con tecnica MPN l'incertezza di misura è espressa come intervallo di fiducia al 95% di probabilità. Per le prove microbiologiche su matrici della catena alimentare, inoltre, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo moltiplicata per un fattore di copertura di $k=2$, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. L'incertezza tipo composta è stata assunta come uguale allo scarto tipo della riproducibilità intralaboratorio.

L(1): Limite inferiore/Limite superiore DM 21.07.98 e s.m.i.

L(2): Limite inferiore/Limite superiore Reg. 2104/2022 e s.m.i.

Note: Laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che svolgono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari con n° 010 (Decreto Regione Toscana n° 1858 del 19. 04.07).

Per il calcolo dei Biofenoli il valore di RRF utilizzato per il calcolo è: 4.8.

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova. Quando il campionamento non è eseguito da personale Biochemie Lab Srl, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.

Il Laboratorio declina ogni responsabilità relativa alle informazioni fornite dal cliente riportate nel presente Rapporto di Prova.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il sostituto responsabile del Laboratorio

Dr. Chim. Lorenzo Pontorno

Ordine dei Chimici della Toscana Sez.A n.1971



Documento con firma digitale avanzata secondo la normativa vigente

FINE DEL RAPPORTO DI PROVA N° 2323890.005