



TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE SRL
Viale Belfiore, 9 (piano III) 50144 - Firenze
Capitale sociale € 131.000,00
Ischr. Reg. Impr. Firenze e C.F./P.IVA 05969780484

tel: +39 055 368850
fax: +39 055 330368
www.tca-srl.org
info@tca-srl.org



PRD N° 102 B
Membro degli Accordi di Mutuo
riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

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

Firenze, 26/11/2019

Attestato N° 2169/TCA



Richiesta Analisi di conformità Prot. N° 0236/2019 presentata da

CO.AGRI AGRICOLA S.R.L. - CASTAGNETO CARDUCCI - (LI)

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:
3D

di kg 1637,00 – e stoccato

in: **VIA DEL CASONE UGOLINO 2 - DONORATICO - CASTAGNETO CARDUCCI - (LI)**

È CONFORME

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

Extravergine di Oliva TOSCANO IGP :senza MGA

SI AUTORIZZA

pertanto il confezionamento del lotto in oggetto.

Tale operazione potrà essere effettuata **senza scadenza** di validità delle analisi eseguite sul lotto. Sarà comunque responsabilità del confezionatore garantire che il prodotto imbottigliato, con la Denominazione Toscano IGP senza MGA, 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
(Ilio Pasqui)

per il Comitato di Certificazione
(Fabio Modi)

Facciamo presente che la riproduzione parziale del presente attestato è ammessa solo previa autorizzazione scritta di TCA srl.

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

Rapporto di Prova n° 1905841.04 del 25/11/2019

Campione N° **1905841.04** Data Accettazione **21/11/2019** Inizio Prove **21/11/2019** Fine Prove **25/11/2019**

Dati di Accettazione

Olio d'Oliva - Toscano IGP

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva dichiarato Toscano IGP

Verbale di Prelievo: T5LL/2019

N° Richiesta: 0236/2019 del 18/11/2019

Confezione del Campione: Bottiglia Scura contenuta in busta integra sigillata N° TCA 024726

Campionamento: A cura del Committente

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acidità # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	0,34	±0,04	% (Acido Oleico)		0,6 ⁽¹⁾	
Numero di Perossidi # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III + Reg UE 2016/1784 30/09/16 GU CE L273 08/10/2016	7,3	±0,9	mEq O2/kg		16 ⁽¹⁾	
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto						
K 232 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	1,77	±0,13	Abs		2,50 ⁽²⁾	
K 264 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,14	±0,01	Abs			
K 268 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,13	±0,01	Abs		0,22 ⁽²⁾	
K 272 # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,13	±0,01	Abs			
Delta-K # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All III	0,00	±0	Abs		0,01 ⁽²⁾	
Indice di Rifrazione a 25 °C # NGD C31 - 1976	1,4668	± 0,0002				
Esteri Mellici degli Acidi Grassi						
Acido Miristico (C14:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,01	±0,01	%		0,03 ⁽²⁾	
Acido Palmitico (C16:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	13,92	±0,85	%		8,00 / 14,00 ⁽¹⁾	
Acido Palmitoleico (C16:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	1,15	±0,15	%		0,50 / 1,50 ⁽¹⁾	
Acido Margarico (C17:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,04	±0,01	%			
Acido Margaroleico (C17:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,08	±0,01	%			
Acido Stearico (C18:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	2,07	±0,12	%		1,10 / 3,00 ⁽¹⁾	

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

Rapporto di Prova n° 1905841.04 del 25/11/2019

Campione N° **1905841.04** Data Accettazione **21/11/2019** Inizio Prove **21/11/2019** Fine Prove **25/11/2019**

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	L.O.Q.	LIMITE	NOTA
Acido trans-Oleico (trans-C18:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,01	±0,01	%		0,05 ⁽²⁾	
Acido Oleico (C18:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	73,59	±0,96	%		73,00 / 83,00 ⁽¹⁾	
Acidi trans-Linoleici + Acidi trans-Linolenici (trans-C18:2 + trans-C18:3) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,02	±0,01	%		0,05 ⁽²⁾	
Acido Linoleico (C18:2) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	7,58	±0,25	%		< 9,00 ⁽¹⁾	
Acido Arachico (C20:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,32	±0,04	%		< 0,60 ⁽¹⁾	
Acido Linolenico (C18:3) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,76	±0,07	%		< 0,90 ⁽¹⁾	
Acido Eicosenoico (C20:1) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,27	±0,06	%		< 0,40 ⁽¹⁾	
Acido Beenico (C22:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,09	±0,02	%		0,20 ⁽²⁾	
Acido Lignocerico (C24:0) # Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CE L266 13/10/2015 All. IV	0,04	±0,01	%		0,20 ⁽²⁾	
Biofenoli # NGD C89 - 2010	395	±47	mg/kg		>= 60 ⁽¹⁾	
Tocoferoli # UNI EN ISO 9936:2016	235	±27	mg/kg		>= 40 ⁽¹⁾	

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Doc. T.C.A. - " Piano dei Controlli Olio Toscano IGP" del 01/09/2016 Rev.0

⁽²⁾ Reg. UE 2015/1830 08/07/2015 GU UE L266/9 13/10/2015 (All. I) "Olio Extra Vergine di Oliva"

Nota

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

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

Pareri ed interpretazioni

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 e successive modifiche 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 "Piano dei controlli olio toscano IGP" con data emissione 01-09-2016 rev. 0 del TCA S.r.l.



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

Rapporto di Prova n° 1905841.04 del 25/11/2019

Campione N°	1905841.04	Data Accettazione	21/11/2019	Inizio Prove	21/11/2019	Fine Prove	25/11/2019
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

Follonica, 25/11/2019

Il Direttore del Laboratorio



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

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto ad analisi 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.

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. Le prove indicate con il simbolo ° sono eseguite presso altra struttura. 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.

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 è espressa come incertezza estesa corrispondente ad un livello di probabilità del 95% con fattore di copertura K=2. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciarci corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

I pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio.

Copia di file firmato digitalmente

FINE RAPPORTO DI PROVA



CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO

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

RAPPORTO DI PROVA n° 126/2019

Campione di olio extravergine di oliva destinato alla certificazione TOSCANO I.G.P. Menzione Geografica Aggiuntiva.

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

Azienda: richiesta n° 0236/2019 del 18/11/2019

Aliquota E

Data 21/11/2019

Verbale di prelievo n° T5LL/2019

Busta di plastica auto sigillante TCA n° 024728

ANALISI SENSORIALE

DATA DELLA PROVA: 26/11/2019

Codifica campione n° 126/2019

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

EXTRAVERGINE

Nota:

Il campione in esame risulta **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano ad Indicazione Geografica Protetta. Menzione Geografica Aggiuntiva:

DATA: 26/11/2019

Il Capo Panel
(ANDREA MAGARA)