

TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE SRL Viale Belfiore, 9 (piano III) 50144 - Firenze Capitale sociale € 500.000,00 i.v. Iscr. 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



# ATTESTATO di CONFORMITÀ del LOTTO di CONFEZIONAMENTO di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Firenze, 03/11/2025

#### Attestato N° 5930/TCA

Richiesta Analisi di conformità Prot. SIAN N° 2025/25284 - Prot. 106/2025 anno di produzione 2025 presentata da *Az. Agr. Castello di Montegonzi Soc. Agr. - Via Chiantigiana, - - 52022 Cavriglia (AR)* Visti gli esiti degli esami chimico-fisici e sensoriali e il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione (GU n. 219 del 17/10/2024 e GU 258 del 04/11/2024) e di quanto previsto dal Piano dei Controlli (PG 15 rev. 2 del 17/10/2024).

Vista la deliberazione del comitato di certificazione assunta nella seduta del 03/11/2025

#### SI ATTESTA

che l'olio facente parte del lotto di confezionamento presente nel/nei contenitore/i

con sigla: 2, di kg 1.541,000 - e stoccato dall'Azienda Az. Agr. Castello di Montegonzi Soc. Agr.

in: Via Chiantigiana, - - 52022 Cavriglia (AR)

## **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 <u>SENZA SCADENZA</u> 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

per il Comitato di Certificazione (Fabio-Modi)



### Associazione Italiana Frantoiani Oleari

# **VALUTAZIONE ORGANOLETTICA OLI DI OLIVA VERGINI**

#### Certificato N°066-25

Campione di olio extra vergine di oliva destinato alla certificazione :

#### **IGP TOSCANO**

identificato con etichetta adesiva riportante la seguente dicitura:

Verbale N°	2025/25284		
Aliquota	В		
Prot.	106/2025		

Campione ricevuto in data:	28/10/2025
Numero Anonimizzazione Panel test	066-25
Data della prova:	31/10/2025

Il campione è pervenuto chiuso, all'interno di una busta di plastica autosigillante trasparente con il logo TCA srl risultata integra.

## RISULTATO dell'ANALISI ORGANOLETTICA

Il campione sottoposto all' esame del Panel Test, è risultato appartenente alla categoria "Extra Vergine"

Il campione è risultato **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste nel disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva TOSCANO ad Indicazione Geografica Protetta.

Nota: il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposta a prova. La riproduzione totale o parziale del presente rapporto non è permessa senza autorizzazione preliminare scritta.

Il comitato di assaggio professionale AIFO è riconosciuto con decreto del MIPAAF (Decreto n°5396 del 17.10.2018), è legittimato ad effettuare analisi relative alle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. La prova è stata svolta seguendo le seguenti norme: Reg UE 2104/2022 Allegato II e Reg UE 2105/2022 Allegato I – COI/T.20/Doc.n.15 ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4.

Firenze, 31/10/2025

Il Capo Panel (Alissa Mattei)



Analytical S.r.l. sede Via dei Cadolingi 6, int.6/7, 50018 Scandicci (FI)-Tel: +39 055 7350530-mail: info@analytical.it-Sito: www.analytical-group.com/it





MOD100C Rev.04

Rapporto di prova n°

RDP-D2501772-02

Rapp. di prova in sostituzione di

RDP-D2501772-01

Descrizione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO verbale N°

2025/25284 - prot. 106/2025 BUSTA INTEGRA SIGILLATA

N°062518

Rif. Accettazione: **D2501772** 

 Data Arrivo Camp.:
 28/10/2025
 Data Inizio analisi:
 30/10/2025

 Data Rapp. Prova:
 31/10/2025
 Data Fine analisi:
 31/10/2025

Tipo Prova: M22 Oli di Oliva UE

Normativa/Autoriz.: Limiti ricavati da normativa aggiornata e disponibile nel doc.

IOB005 rev 05

Mod. Campionam.: Campionamento a cura del cliente, analizzato come ricevuto

SI

Campione idoneo al test

Spettabile:

TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE srl Viale Belfiore 9 (p.III) 50144 FIRENZE (FI)

**ITALIA** 

Prova	Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limiti
Acidi Grassi Liberi	COI/T.20/Doc n 34 rev 1 2017	% acido oleico	0,18	±0,02	0,45
Numero di Perossidi	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	meq/kg	5,6	±0,8	14
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto	COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019				
K 268 (solvente isottano) è equivalente a K 270 (s	solvente cicloesano)				
K 232	COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-	1,92	±0,15	2,50
K 268	COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-	0,17	±0,02	0,22
Delta K	COI/T.20/Doc n 19 rev 5 2019	-	0,00		0,01
Biofenoli Il fattore relativo di risposta (RRF) utilizzato per il	COI/T.20/Doc n 29/rev 2 2022 calcolo è 4,8	mg/kg	613	±73	200
Tocoferoli Somma di alfa, beta, gamma e delta tocoferolo	ISO 9936:2016	mg/kg	220	±31	150
Esteri metilici degli acidi grassi	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	-			
Acido Miristico (C14:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	< 0,01		0,03
Acido Palmitico (C16:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	12,73	±0,48	9-16
Acido Palmitoleico (C16:1)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,97	±0,07	0,5-1,5
Acido Eptadecanoico (C17:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,04	±0,01	0,40
Acido Eptadecenoico (C17:1)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,09	±0,01	0,60
Acido Stearico (C18:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	1,83	±0,12	1,1-3
Isomero trans acido oleico (trans 18:1)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	< 0,01		0,05
Acido Oleico (C18:1)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	76,78	±0,97	70-83
Acido Linoleico (C18:2)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	6,17	±0,24	10
Acido Arachico (C20:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,32	±0,06	0,6
Acido Linolenico (C18:3)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,63	±0,06	1,0
Acido Eicosenoico (C20:1)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,29	±0,06	0,4
Acido Beenico (C22:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,10	±0,03	0,20
Acido Lignocerico (C24:0)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,05		0,20

Lim15: Limiti ricavati da normativa aggiornata e disponibile nel doc. IOB005 rev 05



Analytical S.r.l. sede Via dei Cadolingi 6, int.6/7, 50018 Scandicci (FI)-Tel: +39 055 7350530-mail: info@analytical.it-Sito: www.analytical-group.com/it





Segue Rapporto di prova n°	01772-02	MOD100C Rev.04			
Prova	Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	Limiti
Isomeri trans acido linoleico + acido linolenico (trans C18:2 + trans C18:3)	COI/T.20/Doc n 33 rev 1 2017	% m/m	0,01		0,05
Indice di Rifrazione a 25°C	NGD C31-1976	-	1,4671	±0,0008	1,4665- 1,4679

Note

Il presente Rapporto di Prova annulla e sostituisce il precedente. Modifiche apportate: valore del K 268 (errato 0,00 - corretto 0,17)

I risultati analitici riportati si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prove. Analisi valida a tutti gli effetti (D.L.1/3/1928,n°842art.16). Il presente rapporto non può essere duplicato e/o modificato in qualunque sua parte senza approvazione scritta del laboratorio Analytical. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura uguale a 2 e un livello di probabilità del 95%. In caso di dichiarato scostamento dalle condizioni specificate, il laboratorio non si assume la responsabilità dei dati consegnati in quanto possono essere influenzati da tale scostamento. La "data inizio prova" in prima pagina corrisponde alla data in cui il campione è stato preso in carico dal laboratorio

Il Responsabile del Laboratorio

Laura Mazzanti

Laura Mazzanti

Fine rapporto di prova

Lim15: Limiti ricavati da normativa aggiornata e disponibile nel doc. IOB005 rev 05