

<p>REGIONE SICILIANA</p>  <p>ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<p><b>Certificato di Idoneità Campione</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP SICILIA</p>	
---	--	---

Azienda: **ACCARDO FRANCA MARIA GRAZIA**  
Sede: **VIA LIBERTA 110 - PARTANNA (TP)**  
Cod. Fis. / P. Iva: **CCRFNC45B64G347B**

**Certificazione ai sensi del DM 9027109 del 28/07/2020**

**Certificato n. 289/2024**

Vista la Richiesta di Prelievo n. 2024/23411 del 24/11/2024, presentata della Ditta TRINACRIA AGRICOLA S.R.L.  
Visto il Verbale di Prelievo n. P281/2024 del 28/11/2024  
Visto il Verbale del Comitato di Assaggio n. 75/ 2024 del 03/12/2024  
Visto il Rapporto di Prova n. 1626-2024 del 10/12/2024 del Laboratorio IRVO-Palermo

**si comunica il relativo giudizio di IDONEITA'**

per il campione di olio prelevato in data 28/11/2024 con Verbale n. P281/2024 dal deposito ubicato in CONTRADA CAMARRO SNC - PARTANNA (TP) per la denominazione Olio Extravergine d'Oliva **IGP SICILIA** tipologia NOCELLARA DEL BELICE annata 2024-2025 relativa alla partita di olio di Kg. 2.725,000 costituita da

\* Silos n. 14 della capacità complessiva di lt. 3.500,000 contenenti lt. 2.974,891 pari a Kg. 2.725,000

La validità del presente attestato è subordinata al possesso dei requisiti di natura contabile ed amministrativa previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.  
Si fa presente che l'immissione al consumo segue le norme stabilite dal relativo disciplinare di produzione.  
Dalla data del presente certificato, l'Azienda per l'imbottigliamento ha il tempo di: **giorni 45**

Palermo, 11/12/2024

COMITATO DI CERTIFICAZIONE  
(Dott. Lucio Monte)






REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO  
Ente di ricerca della Regione Siciliana



LAB N° 0376L

Via Libertà, 66 - 90143 PALERMO  
Tel. 0916278111 - Fax 091347870  
<http://www.irvos.it>  
C/C postale 12369906  
Codice Fiscale 00262110828  
Partita Iva 00261280820

**Rapporto di Prova Numero: 1626-2024**  
**Laboratorio di: PALERMO**

Data di ricevimento: 04-12-2024

Data di inizio prove: 06-12-2024

Data di chiusura prove: 06-12-2024

Committente: ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO  
Via Libertà, 66 - Palermo

### DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

Suggello: fascetta con targhetta di plastica riportante "REGIONE SICILIA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO"

Verbale: IRVO P281/2024 del 28/11/2024

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

### RISULTATI DELLE PROVE CARATTERI CHIMICO-FISICI

Prova	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Metodo di Prova
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo	gr/100 g acido oleico	0,20	± 0,02	COI/T.20/Doc n. 34/rev 1 2017
Numero di Perossidi:	meq O <sub>2</sub> /kg	4,1	± 0,1	COI/T.20/Doc n. 35/rev 1 2017
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	365		Metodo spettrofotometrico

In base alle analisi effettuate il campione è conforme al relativo disciplinare di produzione DM Politiche Agricole del 29/01/2015.

Il Laboratorio esprime il giudizio di conformità secondo la circolare del MIPAAF n. 5385 del 2013.

Nota 1 - I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto dal Laboratorio.

Nota 2 - Il rapporto di prova non deve essere riprodotto parzialmente, senza l'approvazione scritta del laboratorio

Nota 3 - Il campione libero già analizzato è conservato presso il laboratorio per 10 giorni

Nota 4 - L'eventuale presenza dell'asterisco (\*) indica prova non accreditata ACCREDIA

Nota 5 - Le modalità di campionamento non sono oggetto di accreditamento.

Palermo li

10 DIC 2024

L'Analista

Il Responsabile del Laboratorio

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO  
Casimiro CAPPADONIA  
(Perito Chimico)



Dr. PAOLA MARIA CATANZANO  
(Chimico)

## ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **ACCARDO FRANCA MARIA GRAZIA**

*IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:*

Verbale di Prelievo: P281 del 28/11/2024 Codice di anonimizzazione: L1  
Verbale Comitato di Assaggio N. 75/2024 del 03/12/2024

### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto:	0		
Mediana del Fruttato:	3,8		
Mediana dell'Amaro:	2,5		
Mediana del Piccante:	3,7		
Mediana di Erba e/o Pomodoro e/o Carciofo:	> 2 e <= 8		
Categoria:	EXTRA VERGINE	Designazione:	IGP "SICILIA"

**NOTE:**

Olio equilibrato caratterizzato da Fruttato verde medio, Amaro leggero, Piccante medio

**Il campione è conforme alle norme sugli oli extravergine di oliva di cui al Reg. (CEE) 2568/91 e s.m.i. e al relativo disciplinare di produzione per la Denominazione IGP "Sicilia", pubblicato in GUUE n. C186 del 25/5/2016 e registrato con GUUE del 16/9/2016.**

Palermo, 10/12/2024



Segreteria Tecnica OdCC OLI  
(Dr. Michele Riccobono)