

	DOP "CHIANTI CLASSICO" Attestazione di conformità	DPC047 Rev. 06/07/2015
---	--	----------------------------------

Protocollo di attestazione: 16/16171 **Spett.le** La Ranocchiaia Società Agricola di Judyta Tyszkiewicz
Via Giuseppe Toniolo, 46
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
Italia

Attestazione di conformità n. 114

Campagna: 2016-2017 **e p.c.** Consorzio Olio Dop Chianti Classico
Via Sangallo, 41
50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Italia

Oggetto: Attestazione di conformità - DOP "CHIANTI CLASSICO"

CSQA Certificazioni, quale organismo di controllo autorizzato per la DOP "CHIANTI CLASSICO", visti:

- richiesta di prelievo e analisi del 27/10/2016;
- esiti conformi della verifica ispettiva del 03/11/2016;
- esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i AA053626 - AA053628
- Rapporto/i di prova 'Valoritalia Laboratori' n. 16FI18256 (allegato/i in copia alla presente)

attesta che

il lotto di Olio destinato alla certificazione ai fini della denominazione di origine protetta "CHIANTI CLASSICO" detenuto presso:

La Ranocchiaia Società Agricola di Judyta Tyszkiewicz - Via Sant'Anna, 7 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italia

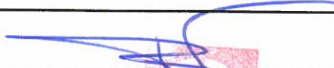
Composto da:

Q.tà (KG)	Identificativo serbatoio
461,626	12

Per complessivi KG 461,626

è risultato conforme al disciplinare della denominazione e pertanto può essere avviato al confezionamento ai fini della DOP "CHIANTI CLASSICO" (1).

Thiene, 07/11/2016


CSQA Certificazioni Srl
Dr. Fabrizio Broggiato

1) L'olio conforme alle norme del disciplinare deve essere imbottigliato entro 45 giorni dall'avvenuta notifica della presente attestazione di idoneità. La sua conservazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 12°C e i 17°C, al riparo della luce, in recipienti di acciaio inox o porcellanati/vetrificati. In deroga a quanto previsto dal primo comma, l'olio conforme alle norme del disciplinare può essere imbottigliato entro il 31 Ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta delle olive, nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione-brillante entro il 31 Dicembre, ed in ogni caso entro la data di richiesta di certificazione. Nel caso in cui l'olio, entro il 31 Dicembre dell'anno di raccolta, non abbia subito il processo di filtratura brillante dovrà essere obbligatoriamente conservato anche sotto gas inerte.

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Firenze

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



LAB N° 0338

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 16FI18256
Ordine 16-006236

Committente

CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA S.GAETANO, 74
36016 THIENE VI

Dati del campione

Descrizione: **Olio Extravergine di Oliva DOP**

Suggello: **Sacchetto Termosaldata**

Rif. /Cod.int.: **Busta n. AA053626 PER ANALISI - Busta n. AA053628 PER ASSAGGIO**

Data accettazione: **03/11/2016**

Data inizio prove: **03/11/2016**

Data fine prove: **07/11/2016**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**

Data:

Verbale N/distinta N: ---

Riferimenti del committente

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Acidità in acido oleico <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II- Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L16122/06/2007</small>	%	0.33	± 0.05		0.5 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
Numero di perossidi espresso in ossigeno <small>Reg CEE 2568/1991-GU CEE L248 05/09/1991 All III</small>	neq O2 attivo/kg	6.8	± 0.2		12 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
Esame spettrofotometrico nell'UV <small>COI/T.20/Doc.n 19/rev 3 2010</small>					
Delta K	K	0.01	± 0.00		
K 232.0 nm	K	1.27	± 0.18		2.1 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
K 268.0 nm	K	0.18	± 0.03		0.20 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
Polifenoli (in acido gallico) <small>MI/C/01 2014 rev 2</small>	mg/kg	452	± 62		150 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
Tocoferoli <small>MI/C/02 2014 rev 2</small>	mg/kg	237	± 10		140 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
Acido Oleico <small>Reg CE 796/2002 06/05/2002 GU CE L128 15/05/2002 All XB + Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA Reg CEE 1429/1992 26/05/1992 GU CEE L150 02/06/1992</small>	%	76.0	± 0.9		72 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
* VALUTAZIONE ORGANOLETTICA <small>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V</small>		-			- <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>
* Analisi eseguita in subappalto da: <small>Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta Olio DOP Chianti Classico</small>					
* Difetti: Mediana		0			
* Difetti: Coefficiente di variazione	%	0			
* Fruttato: Mediana		6.05			3 8 <small>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</small>

VALORITALIA LABORATORI SRL

Laboratorio di Firenze

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



LAB N° 0338
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Segue rapporto di prova n°: **16FI18256**

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
* Fruttato: Coefficiente di variazione	%	5.41			
* Piccante: Mediana		6.20		2	8
				Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF	
* Piccante: Coefficiente di variazione	%	4.75			
* Amaro: Mediana		4.80		2	8
				Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF	
* Amaro: Coefficiente di variazione	%	6.82			
* Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate <i>M/C/13 2014 rev 0</i>		Conforme		-	-
				Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF	
* Aroma di oliva e fruttato <i>M/C/14 2014 rev 0</i>		Netto-conforme		-	-
				Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF	

(*) Le prove contrassegnate dall'asterisco non rientrano nelle attività accreditate da Accredia

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova. L'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K pari a 2, con un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Il residuo del campione viene conservato per 15 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 10 anni. FINE RAPPORTO DI PROVA

TAVARNELLE VAL DI PESA, 07/11/2016

Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Farida Furini

