

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

Protocollo di attestazione: 2019/18871 **Spett.le** Azienda Agricola Torre Bianca Di Matteo Mugelli
Via Di Faltignano, 75
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
Italia

Attestazione di conformità n. 440

Campagna: 2019-2020

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 18/11/2019;
- esiti conformi della verifica ispettiva del 20/11/2019;
- esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i BB035758 - BB035759
- Rapporto/i di prova 'Valoritalia Laboratori' n. 19FI20997 (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:

Azienda Agricola Torre Bianca Di Matteo Mugelli - Via Di Faltignano, 75 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italia

Composto da:

Q.tà (KG)	Identificativo serbatoio
248,626	3

Per complessivi KG 248,626

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

Thiene, 25/11/2019


CSQA Certificazioni Srl
Dr. Martino Melchiori

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.

UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI SRL

Laboratorio di Tavarnelle
50028 BARBERINO TAVARNELLE: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



LAB N° 0338 L

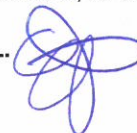
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Rapporto di prova n° 19FI20997 Ordine 19-005392

Committente

CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA S.GAETANO, 74
36016 THIENE VI



Dati del campione

Descrizione: **Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP** Data accettazione: **20/11/2019**
Suggerimento: **Sacchetto Termosaldato** Data inizio prove: **20/11/2019**
Rif. /Cod.int.: **Busta n. BB035758 PER ANALISI - Busta n. BB035759 PER ASSAGGIO** Data fine prove: **25/11/2019**

Dati di campionamento

Effettuato da: **CLIENTE**
Data: **20/11/2019**

Verbale N/distinta N: ---

Riferimenti del committente

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
Acidità (Acidi grassi liberi) <i>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</i>	% ac.oleico	0.26	± 0.05		0.5
Indice di perossidi <i>Reg CEE 2568/1991-GU CEE L248 05/09/1991 All III</i>	neq O2 attivo/kg	4.4	± 0.2		12
Delta K <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	0.00	± 0.00		
K 232 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	1.63	± 0.18		2.1
K 268 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	0.15	± 0.02		0.20
Polifenoli <i>MI 001 rev.0 - 14/07/2017</i>	mg/kg	471	± 65		150
Acido Oleico C18:1 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X +</i>	%	75.0			72
Tociferoli <i>MI 002 rev.0 - 14/11/2017</i>	mg/kg	239			140
* Amaro: Coefficiente di variazione	%	5.7			
* Amaro: Mediana		4.6		2	8
* Difetti: Coefficiente di variazione	%	0			
* Difetti: Mediana		0			
* Fruttato: Coefficiente di variazione	%	2.4			
* Fruttato: Mediana		5.2		3	8

UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI SRL

Laboratorio di Tavarnelle
50028 BARBERINO TAVARNELLE: Via Sangallo, 43 - Sambuca Val di Pesa - Telefono +390558091918 Fax +390558091921



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

Segue rapporto di prova n°: **19FI20997**

Prova Metodo	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Limiti	
				inf	sup
* Piccante: Coefficiente di variazione	%	2.6			
* Piccante: Mediana		5.3		2	8
<i>Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF</i>					
* Analisi eseguita in subappalto da: <i>Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta Olio DOP Chianti Classico</i>					
* Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate <i>MI/C/13 2014 rev 0</i>		Conforme			
* Aroma di oliva e fruttato <i>MI/C/14 2014 rev 0</i>		Conforme			

(*) 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. 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 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 4 anni.

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.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi

BARBERINO TAVARNELLE, 25/11/2019

Rapporto di Prova firmato digitalmente da:
Katia GUARDINI
Responsabile del Laboratorio

Fine del Rapporto di Prova n° **19FI20997**