

	OLIO DOP "CHIANTI CLASSICO" Attestazione di conformità	MOD021_DOP Rev 0 del 26/08/2020
		Pagina 1 di 1

Attestazione di conformità n. 2021/16930
Campagna: 2021/2021

Spett.le

LA RANOCCHIAIA SOCIETA' AGRICOLA S.S.
VIA BENVENUTO CELLINI 42 - SAN CASCIANO IN
VAL DI PESA (FI)
C.F. /P.Iva 06286330482

e p.c.

Consorzio Olio DOP Chianti Classico
Via Sangallo, 41
50028 Tavarnelle Barberino (FI)

Oggetto: attestazione di conformità - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "CHIANTI CLASSICO"

Valoritalia Srl, quale organismo di controllo autorizzato per la DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIANTI CLASSICO",
visti:

- o richiesta di prelievo 2021/15363 del 18/11/2021;
- o prelievo del 24/11/2021;
- o rapporto/i di prova "UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI SRL" n. 21FI19078 del 26/11/2021 (allegato/i in copia alla presente)
- o esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i 2021/16800

ATTESTA CHE

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

32663 - FRANTOIO GRANDIS situato in VIA BENVENUTO CELLINI 42 - SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

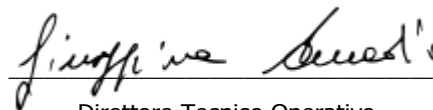
Composto da:

Identificativo serbatoio	Q.tà (Kg)
R5	150,000

Per complessivi KG 150,000

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

Tavarnelle Barberino, 30/11/2021



Direttore Tecnico Operativo
Giuseppina Amodio

Allegati

- Esiti Panel
- Rapporto di prova n. 21FI19078 del 26/11/2021

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.

Organismo Accreditato



SGQ N° 077A PRD N° 073B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

VALORITALIA S.R.L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE

Via Venti Settembre 98/G - 00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06 45437975 - Fax 06 45438908
P.IVA / C.F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Monte Grappa, 6G - 36016 Thiene (VI)
Tel. 0445 372311 - Fax 0445 1735175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it



UNIONE ITALIANA VINI
LABORATORI



Lab N° 0338 L

Spett.
VALORITALIA SRL OLIO DOP CC
20 Settembre, 98/G
00187 ROMA (RM)

Rapporto di prova n°: **21FI19078** del **26/11/2021**

Data Arrivo: **25/11/2021** Data inizio prove: **25/11/2021** Data fine prove: **26/11/2021**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

Data campionamento: **24/11/2021**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**

Descrizione: **OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO**

Annata: **2021**

Rif. / Codice interno: **2021/16800**

Distinta: **36/2021**

Sugello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti		Rif.Limite
					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	0,19	±0,05	0.02		0.5	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Indice di perossidi <i>Reg CEE 2568/1991-GU CEE L248 05/09/1991 All III</i>	meqO2/kg	3,4	±0,1	0.02		12	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
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				0.01	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
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	1,73	±0,18	0.02		2.1	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
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	0,18	±0,02	0.02		0.20	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Polifenoli <i>MI 001 rev.0 - 2019</i>	mg/kg	729	±101	0.02	150		Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Acido Oleico C18:1 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X +</i>	%	74,1		0.02	72		Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Tocoferoli <i>MI 002 rev.0 - 2019</i>	mg/kg	304		0.02	140		Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF

NOTE TECNICHE

In base ai parametri analizzati, l'olio esaminato risponde ai limiti previsti dal REG.UE 1604/19, dal REG.UE 2095/16 e dal REG.UE 1348/13 e ss.mm. e ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata

La valutazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

Unione Italiana Vini Laboratori S.r.l.

Sede Legale di 50028 Barberino Tavarnelle (FI):
Via Sangallo 43, Sambuca Val di Pesa - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
T. 055 8091918 - F. 055 8091921
lab.toscana@uiv.it



UNIONE ITALIANA VINI
LABORATORI



Lab N° 0338 L

Segue Rapporto di prova n°: **21FI19078** del **26/11/2021**

(*): parametro che non rientra tra quelli accreditati da ACCREDIA

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura $K=2$, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per tutte le altre matrici l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto. Il laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presenti nel rapporto di prova ad esclusione di quanto dichiarato dal committente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Salvo diversi accordi con il cliente, il residuo del campione sottoposto ad analisi microbiologiche è conservato per 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova; per tutte le altre tipologie di analisi la rimanenza del campione viene conservata per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 48 mesi.

Laboratorio inserito nell'elenco della regione Toscana dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari con iscrizione n°22. Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo e oleico, per le prove elencate in allegato allo stesso decreto.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi.

BARBERINO TAVARNELLE, 26/11/2021

Responsabile del Laboratorio
Katia Guardini
Rapporto di Prova firmato digitalmente da
Maria Mangiacasale
Delegato alla firma

Fine del rapporto di prova n° **21FI19078**



CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

TRASMISSIONE RISULTATI PANEL OLIO

In seguito alla seduta del panel da me presieduta in data 29 Novembre 2021 dalle ore 11,00 e alle ore 12,00 si restituiscono i risultati per i campioni analizzati.

CODICE	Difetto		Fruttato		Amaro		Piccante		Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate Conforme/ Non conforme	Aroma: di olive e fruttato Conforme/ Non conforme	Idoneità	
	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%			Idoneo	Non idoneo
2021/16800	0	0	4.7	4.18	4.45	3.86	4.40	2.60	Conforme	Conforme	X	

Data: 29/11/2021

Il capo Panel