

PRD N° 258 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

n.ro attestato: 0.371.2022
Proprietà olio: Bragoli Sandro
Confezionato da Cooperativa Agr.



Rurale Isola Del Borgonovo

ATTESTATO DI IDONEITÀ

emesso all'Operatore

COOPERATIVA AGRICOLA RURALE ISOLA DEL BORGONOVO

Via Isola Di Borgonovo, 35, Mezzanego (16046) – ITALIA

L'Organismo di Certificazione Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – Made in Quality – comunica l'idoneità dell'Operatore al

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE
(Reg. (CE) n.ro 123/1997 della Commissione del 23.01.1997)
(Reg. di esecuzione (UE) n.ro 718/2011 della Commissione del 20.07.2011)

Prodotto	Cisterna	Kg	litri			
Olio DOP Riviera Ligure Menzione Riviera di levante Annata: 2022/2023	14	21,00	22,93	Esame	RdP n.ro	del
				<i>Chimico-fisico</i>	15345/2022	08-11-2022
				<i>Organolettico</i>	15346/2022	08-11-2022

Autorizzato da: (Giovanni Minuto)



Data di delibera della certificazione: 09-11-2022

Valido da: 09-11-2022

Data modifica attestato: 09-11-2022

Validità: 45 giorni dalla data di emissione del presente attestato di idoneità

Rapporto di Prova N. 15345\2022

Albenga 08/11/2022

Committente : CERSAA-MADE IN QUALITY
Via Quarda Superiore, 16 - 17100 - Savona (SV)

Numero campione : 15345 **Data ricevimento :** 04/11/2022 **Data inizio prove :** 07/11/2022 **Data termine prove :** 07/11/2022
Categoria Merceologica : Alimenti

Informazioni fornite dal cliente	
Prodotto dichiarato :	Olio extravergine di oliva
Descrizione campione:	Olio campione n° 35BFL 590499 GE 2022/2023

Quantità - Imballaggio: 1 - bottiglia di vetro
Campionamento : Effettuato da CERSAA-Made in Quality
Accettabilità campione: Conforme

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come ricevuto, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Nel caso di analisi in tracce e nel caso in cui il valore del recupero sia compreso fra 70 % e 120 %, questo non viene applicato al risultato, altrimenti viene indicato con il segno (+).

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presentate nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal cliente.

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Note
07/11/2022	Acidi grassi liberi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991GU CEE L248 05/09/1991 All IIReg UE 1227/2016 27/07/2016GU UE L202 28/07/2016 All I	0,34	% acido oleico	
07/11/2022	Numero di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991GU CEE L248 05/09/1991 All IIIReg UE 1784/2016 30/09/2016GU UE L273 08/10/2016 All	9,8	meqO2/kg	
07/11/2022	Analisi spettrofotometrica nell"ultravioletto	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991GU CEE L248 05/09/1991 All IXReg UE 1833/2015 12/10/2015GU UE L266 13/10/2015 All III			
	K 232		2,15	u.di assorbanza	
	K 270		0,15	u.di assorbanza	
	Delta K		0,000	-	



IL DIRETTORE DEL LABORATORIO
Dott. Luca Medini

----- fine rapporto di prova -----

Pagina 1 di 1

Labcam srl :

- Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformit del sistema di gestione qualit ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015

- Iscritto all elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscrit. N.6)



LAB N° 0218 L

Rapporto di Prova N. 15346\2022

Albenga 08/11/2022

Committente : CERSAA-MADE IN QUALITY
Via Quarda Superiore, 16 - 17100 - Savona (SV)

Numero campione : 15346 **Data ricevimento :** 04/11/2022 **Data inizio prove :** 07/11/2022 **Data termine prove :** 07/11/2022
Categoria Merceologica : Alimenti

Informazioni fornite dal cliente	
Prodotto dichiarato :	Olio extravergine di oliva
Descrizione campione:	Olio campione n° 35BHQ 98876 GE 2022/2023

Quantità - Imballaggio: 1 - bottiglia di vetro
Campionamento : Effettuato da CERSAA-Made in Quality
Accettabilità campione: Conforme

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, così come ricevuto, ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Nel caso di analisi in tracce e nel caso in cui il valore del recupero sia compreso fra 70 % e 120 %, questo non viene applicato al risultato, altrimenti viene indicato con il segno (+).

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presentate nel Rapporto di Prova, ad eccezione di quelle fornite dal cliente.

Data inizio prove	Nome prova	Metodo Analitico	Valore	UM	Note
07/11/2022	Valutazione organolettica	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 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II Reg UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 All IV			
	Mediana "Fruttato"		4,5	-	
	Mediana "Amaro"		2,1	-	
	Mediana "Piccante"		2,0	-	
	Mediana "Dolce"		4,5	-	
	Mediana "Muffa/Umidità/Terra"		0,0	-	
	Mediana "Avvinato/Inacetito/Acido/Agro"		0,0	-	
	Mediana "Morchia/Riscaldamento"		0,0	-	
	Mediana "Metallico"		0,0	-	
	Mediana "Rancido"		0,0	-	
	Mediana altri difetti		0,0	-	
	Colore		Verde - Giallo	-	



IL DIRETTORE DEL LABORATORIO
Dott. Luca Medini

----- fine rapporto di prova -----

Pagina 1 di 1

Labcam srl :

- Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015

- Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscrit. N.6)



LAB N° 0218 L