



Prat. 02 167

**e-mail MESSAGE n. 1219 / F**

<b>Destinatario:</b>	Spett.le Società Agricola Mascio srl	
<b>Fax/Mail:</b>	agricolamascio@offnet.it	
<b>Mittente:</b>	<b>3A – P.T.A.</b>	<b>Area Certificazione</b>
	<b>Tel. 075 8957226</b>	
	<b>Fax 075 8957257</b>	
<b>Data:</b>	29/01/2020	
<b>N° pagine (inclusa questa):</b>	5	

**Oggetto: Invio copia dell'autorizzazione alla stampa etichette relativa al lotto 9/19 (Colli Assisi Spoleto) per litri 1997**

PS: Per ricevere l'originale dell'Attestato di Conformità e dell'Autorizzazione alla stampa etichette è necessario inviare l'evidenza dell'avvenuto pagamento della fattura che vi sarà trasmessa per posta.

Si coglie l'occasione per ricordare che il pagamento dei corrispettivi dovuti alla società scrivente per l'attività svolta è obbligatorio; eventuali inadempimenti saranno cagione di applicazione delle procedure di cui al Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15 dicembre 2004)

Distinti saluti.

Segreteria Tecnica



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP UMBRIA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**PDC 02  
REV. 0  
Settembre 2017**

**Allegato 8 al PDC 02**

**Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale**

DOP UMBRIA

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento n° 2 del 16/01/2020

relativo al Richiedente Società Agricola Mascio srl

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° 20-LA01748 del 28/01/2020

<u>/</u>	<u>/</u>
<u>/</u>	<u>/</u>
<u>/</u>	<u>/</u>
<u>/</u>	<u>/</u>

in merito all'analisi chimica, fisica e sensoriale del/dei campione/i

- ◆ (codice verbale: LL 16/01/20-03) UAO 2020 - menzione geografica: Colli Assisi Spoleto rapporto di prova n°: 20-LA01748
- ◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ◆ ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

con la presente si comunica la  **CONFORMITÀ \***;  **NON CONFORMITÀ \*\*** del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori analitico organolettici previsti dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA.  
Il/i rapporto/i di prova relativo/i verrà/verranno trasmesso/i entro 30 giorni dalla presente.

luogo e data Pantalla , 29/01/2020

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.

*Dr. ssa Federica Bianchi*

*Responsabile schema vegetali*

Cognome, Nome, Posizione e Firma

\* In caso di esito conforme l'attività di valutazione di conformità del lotto si può ritenere completata.

\*\* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 6 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive"). In tal caso si procede ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Se invece la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Per le prove si utilizzano i campioni di 3A PTA.



pH Labs



LAB N° 0069 L

## RAPPORTO DI PROVA

N° 20-LA01748

Numero di identificazione del campione: 20-LA01748

Descrizione del campione: Olio Extravergine di Oliva DOP Umbria - Cod. Campioni UAO 2020 - Menzione Geografica CAS

Campionamento effettuato da: Cliente (§)

Ritiro effettuato da: Corriere

Richiedente: 3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA  
SOCIETA' CONSORTILE A R.L.  
FRAZ. PANTALLA  
TODI 06059 PG

Data arrivo campione: 17/01/2020

VERIFICATO IS INC  
RIESAMI INC

CAPTA  
del 23/01/20

(§) Il laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento.

## ESITO D'ESAME

Prova Metodo	Prove Chimiche	Risultato	Inc	u.m.	LOQ	LOD	Limiti	Rec.	u.o.	Note	Data Inizio	Data Fine
Acidità (come acido oleico) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II + Reg UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I		0.20	±0.02	%	0.05	0.02			0_A		17/01	20/01
Numero di Perossidi Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III		5.1	±1.0	meq O2/Kg	0.4	0.1			0_A		17/01	21/01
Polifenoli (come Acido Gallico) MP/C/01 rev 10 2018		459	±46	mg/Kg	10	3			0_A		17/01	21/01
Acido oleico (C18:1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV		75.31	±0.38	%	0.010	0.005			0_A		17/01	23/01
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO 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 13/10/2015 All III									0_A			
delta K (Assorbanza) (da calcolo) 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 13/10/2015 All III		0.004							0_A		17/01	20/01
K232 (Assorbanza) 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 13/10/2015 All III		1.646	±0.066	AU/(g/100ml)					0_A		17/01	20/01
K268 (Assorbanza) 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 13/10/2015 All III		0.104	±0.013	AU/(g/100ml)					0_A		17/01	20/01

## Legenda:

Inc (Incertezza); u.m. (unità di misura); LOQ (limite di quantificazione); LOD (limite di determinazione); Rec. (recupero); u.o. (unità operativa); 0\_A (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Sangallo); 0\_B (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Bramante); 0\_D (prova eseguita presso u.o. di Tito Scalo); II (lab. mobili); III (analisi in esterna); LE.# (prova eseguita in subappalto c/o laboratorio terzo. PH Srl è responsabile verso il cliente per il lavoro subappaltato, eccetto il caso in cui il cliente specifichi quale laboratorio debba essere impiegato);

## NOTE

## generali:

- Per le prove chimiche, i valori di incertezza estesa sono riferiti ad un intervallo di confidenza del 95%. Fattore di copertura k=2. Dove non indicato diversamente, il limite di determinazione (LOD) risulta uguale a 3/10LOQ.
- Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 20-LA01748.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.

Modello RDP: LA01.01 rev.1 del 27/01/2020

Pagina 1 di 2

**P.H. s.r.l.** Società unipersonale soggetta al controllo e al coordinamento di TÜV SÜD AG  
- Sede legale e Laboratorio Alimenti: Via Sangallo, 29 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Uffici e Laboratorio Ambiente: Via Bramante, 10/12 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
- Laboratorio Ambiente: Z.I. Tito Scalo 85050 Tito (PZ)

e-mail: info@phsrl.it  
telefono: +39 055 80961  
telefono: +39 055 80677  
telefono: +39 0971 485795

web: www.tuv.it/ph  
fax: +39 055 8071099  
fax: +39 055 8067850  
fax: +39 0971 485795



pH Labs



LAB N° 0069 L

N° 20-LA01748

- Nel caso sia presente una Dichiarazione di Conformità, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto del risultato con il limite

## VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

VERIFICATO  INC  
RIFESAME  INC

Metodo: 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 28/07/2016 All II

Determinazione	Risultato	u.o.	Inizio	Fine
Colore	GIALLO-VERDE	0_A	17/01	28/01
Odore	FRUTTATO DI OLIVA	0_A	17/01	22/01
Mediana Fruttato	4,0	0_A	17/01	22/01
CV %	3,3	0_A	17/01	22/01
I.C. Sup. (indice di confidenza superiore)	4,2	0_A	17/01	22/01
I.C. Inf. (indice di confidenza inferiore)	3,7	0_A	17/01	22/01
Mediana Amaro	3,9	0_A	17/01	22/01
CV %	17	0_A	17/01	22/01
Mediana Piccante	4,7	0_A	17/01	22/01
CV %	5,2	0_A	17/01	22/01
Classe Merceologica	EXTRA VERGINE DI OLIVA	0_A	17/01	22/01
Votazione	7,1		17/01	22/01

Legenda:

u.o. (unità operativa); 0\_A (prova eseguita presso u.o. di Barberino Tavarnelle - FI, via Sangallo)

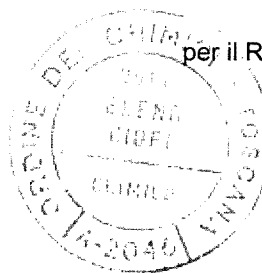
L'intervallo di confidenza (I.C.) al 95% è calcolato utilizzando un fattore di copertura uguale a 1,96

- I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova.
- I campioni alimentari ed i campioni non deteriorabili sottoposti ad analisi sono conservati per 30 giorni dalla data di arrivo del campione. Campioni di acque, compost e di altre matrici deteriorabili sono conservati fino all'emissione del Rapporto di Prova.
- pH srl è iscritta al numero 013 dell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (L.R. Toscana n°9 09/03/2006).

Li, 28/01/2020

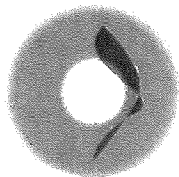
Il Capo Panel  
dott. Filippo Venturi

per il Responsabile di Laboratorio  
dr.ssa Elena Ciofi



--- Fine del Rapporto di Prova ---

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito in formato digitale e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (file 20-LA01748.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale.



**3A-PTA**

## **AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA ETICHETTE ED ALL'UTILIZZO DEL MARCHIO**

Autorizzazione n° -01-02167-20-Rev00 relativa all'Attestato/Certificato di conformità n° -02-010-2020- Rev00

*3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l. -in breve, 3A-PTA- autorizza il Concessionario*

### **Società Agricola Mascio srl**

*Loc. Falcione- 06039 Trevi (PG) - Italia*

all'etichettatura con i relativi marchi di conformità ed all'immissione al consumo del prodotto:

### **Denominazione d'Origine Protetta "UMBRIA"**

ottenuto dal Concessionario nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di riferimento di seguito indicato:

**Disciplinare di Produzione "Denominazione d'origine protetta UMBRIA" approvato con Reg. di esecuzione (UE) n. 226/2014 della Commissione del 07.03.2014**

#### **CONDIZIONI DI VALIDITÀ**

La presente autorizzazione è valida nel rispetto delle prescrizioni riportate di seguito:

- 1) utilizzo da parte del Concessionario di etichette ed imballi autorizzati da 3A-PTA per l'immissione al consumo del prodotto conforme;
- 2) immissione al consumo del prodotto conforme identificato e quantificato nella tabella riportata di seguito:

**Lotto: 9/19**

**Quantitativo autorizzato: 1997 litri**

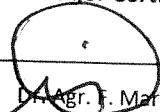
Specificazioni: 1) *Menzione Geografica:  
Colli Assisi Spoleto*  
2) *Campagna olearia:  
2019*

- 3) rispetto del Disciplinare di riferimento, dello specifico dispositivo di controllo vigente, applicabile alla Denominazione d'Origine Protetta UMBRIA approvato dal MiPAAF.

Specificazioni: \*

*Pantalla di Todì, 29/01/2020*

**Key Manager Certificazione**

  
D. Agr. F. Mariotti

**\*Validità analisi: sempre valide**