

**ATTESTATO di CONFORMITÀ del LOTTO di CONFEZIONAMENTO
di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP**

Firenze, 14/10/2025

Attestato N° 5827/TCA



Richiesta Analisi di conformità Prot. SIAN N° 2025/25048 - Prot. 004/2025 anno di produzione 2025 presentata da *Kali Srl Soc. Agr. - Strada Comunale delle Strette, km 8, - - 58043 Castiglione della Pescaia (GR)*

Visti gli esiti degli esami chimico-fisici e sensoriali e il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione (GU n. 219 del 17/10/2024 e GU 258 del 04/11/2024) e di quanto previsto dal Piano dei Controlli (PG 15 rev. 2 del 17/10/2024).

Vista la deliberazione del comitato di certificazione assunta nella seduta del 14/10/2025

SI ATTESTA

che l'olio facente parte del lotto di confezionamento presente nel/nei contenitore/i

con sigla: 1, **di kg 736,000** - e stoccato dall'**Azienda Kali Srl Soc. Agr.**

in: *Strada Comunale delle Strette km 8, - - 58043 Castiglione della Pescaia (GR)*

È CONFORME

ai requisiti del Disciplinare di Produzione e del Piano dei Controlli dell'Olio

Extravergine di Oliva **TOSCANO IGP**

SI AUTORIZZA

pertanto il **confezionamento** del lotto in oggetto.

Tale operazione potrà essere effettuata **SENZA SCADENZA** di validità delle analisi eseguite sul lotto. Sarà comunque responsabilità del confezionatore garantire che il prodotto imbottigliato, con la Denominazione TOSCANO IGP, all'interno del periodo di validità, abbia mantenuto le caratteristiche previste dal Disciplinare di Produzione.

Si autorizza il Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP al rilascio dei contrassegni numerati necessari per l'identificazione del lotto in questione

per il Comitato di Certificazione
(Fabio Modì)





CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



UFFICIO TUTELA DELLA LEGALITA', DELLA FEDE PUBBLICA E DEL CONSUMATORE

Comitato di Assaggio Professionale - Panel Olio
Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche Reg. CE n. 640/2008

RAPPORTO DI PROVA n° 50/2025

Campione di olio extravergine di oliva destinato alla certificazione TOSCANO I.G.P. Menzione Geografica Aggiuntiva:

In bottiglia di vetro riposta in sacchetto di plastica sigillato, con etichetta adesiva riportante la seguente dicitura:

TCA Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. – Viale Belfiore n. 9 Firenze

Azienda: richiesta n° 2025/25048 prot. 004/2025

Aliquota C

Busta di plastica auto sigillante TCA n. 078085

Codifica campione 50/2025

RISULTATI DELL'ANALISI ORGANOLETTICA

Sulla base dei risultati dell'analisi sensoriale svolta in data 10/10/2025

Il campione di Olio risulta classificato nella categoria:

EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il campione in esame risulta **RISPONDENTE** alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano ad Indicazione Geografica Protetta. Menzione Geografica Aggiuntiva:

Livorno: 10/10/2025

IL CAPO PANEL
(Andrea Magara)

Spett.le

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

RAPPORTO DI PROVA N° 2506109.01 del 13/10/2025

Campione N°	2506109.01	Data Accettazione	09/10/2025	Inizio Prove	09/10/2025	Fine Prove	13/10/2025
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DATI ACCETTAZIONE

Campione di:	Olio d'Oлива - Toscano IGP
Descrizione Campione:	Olio Extra Vergine di Oliva Dichiarato Toscano IGP ☐
Verbale di Prelievo:	2025/25048 ☐
N° Richiesta:	004/2025 ☐
Confezione del Campione:	Bottiglia Scura contenuta in busta integra sigillata N° TCA 078086 ☐
Campionamento:	A cura del Committente ☐

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	LIMITE	LOQ	RECUPERO (%)	LAB.	NOTA
Acidi Grassi Liberi COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	0,17	±0,05	% (Acido Oleico)	<=0,45 (63)			CA	
Numero di Perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	7,8	±1,4	mEq O2/kg	<=14 (63)	0,1		CA	
Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto								
K 232 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	1,04	±0,06	Abs	2,50 (98)			CA	
K 268 COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	0,098	±0,017	Abs	0,22 (98)			CA	
Delta-K COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	-0,002		Abs	0,01 (98)			CA	
Indice di Rifrazione a 25 °C NGD C31 - 1976	1,4667	± 0,0002					CA	
Profilo degli Acidi Grassi								
Acido Miristico (C14:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	< 0,01		%	0,03 (98)			CA	
Acido Palmitico (C16:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	15,27	±1,02	%	9/16 (63)			CA	
Acido Palmitoleico (C16:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	1,38	±0,11	%	0,5/1,5 (63)			CA	
Acido Margarico (C17:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,04	±0,02	%	0,40 (98)			CA	
Acido Margaroleico (C17:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,07	±0,02	%	0,60 (98)			CA	
Acido Stearico (C18:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	1,82	±0,12	%	1,1/3 (63)			CA	

Pagina 1 di 3

Spett.le

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

RAPPORTO DI PROVA N° 2506109.01 del 13/10/2025

Campione N°	2506109.01	Data Accettazione	09/10/2025	Inizio Prove	09/10/2025	Fine Prove	13/10/2025
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DETERMINAZIONE	RISULTATO	INCERTEZZA	U.M.	LIMITE	LOQ	RECUPERO (%)	LAB.	NOTA
Acido trans-Oleico (trans-C18:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	< 0,01		%	0,05 (98)			CA	
Acido Oleico (C18:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	74,23		%	70/83 (63)			CA	
Acidi trans-Linoleici + Acidi trans-Linolenici (trans-C18:2 + trans-C18:3) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	< 0,01		%	0,05 (98)			CA	
Acido Linoleico (C18:2) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	5,67	±0,23	%	<10 (63)			CA	
Acido Arachico (C20:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,31		%	<0,6 (63)			CA	
Acido Linolenico (C18:3) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,76		%	<1,0 (63)			CA	
Acido Eicosenoico (C20:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,25		%	0,4 (63)			CA	
Acido Beenico (C22:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,09		%	0,20 (98)			CA	
Acido Erucico (C22:1) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	< 0,01		%				CA	
Acido Lignocericico (C24:0) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	0,09	±0,01	%	0,20 (98)			CA	
Biofenoli COI/T.20/Doc. 29 Rev. 2 2022	719	±86	mg/kg	>=200 (63)	30	96,8	CA	
Tocoferoli UNI EN ISO 9936:2016	363	±41	mg/kg	>=150 (63)			CA	

LABORATORI:

CA: Prova eseguita da Centro Analisi C.A.I.M. Sede Operativa di Follonica - Via del Turismo, 196

RIFERIMENTI LIMITI:

(63) D.M. 27/08/2024 - "Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) "Toscano"

(98) Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 (All. I)

NOTE:

I pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio. Il campionamento si intende accreditato solo quando è a cura del laboratorio secondo la norma UNI EN ISO 18593, in tutti gli altri casi non è invece oggetto di accreditamento.

Legenda:

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

□: informazione fornita dal Committente.

Spett.le

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l.
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze FI

RAPPORTO DI PROVA N° 2506109.01 del 13/10/2025

Campione N°	2506109.01	Data Accettazione	09/10/2025	Inizio Prove	09/10/2025	Fine Prove	13/10/2025
-------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------	-------------------	------------	-------------------

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA':

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti previsti dal documento D.M. 27/08/2024 - "Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta (IGP) "Toscano".

Il presente Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova così come ricevuto in caso di campionamento condotto dal Cliente. Il Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio.

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni contenute nel Rapporto di Prova tranne per quelle fornite dal cliente. Nel caso di campionamento eseguito dal laboratorio lo stesso è responsabile della data e ora del campionamento ed area campionata, le altre informazioni sono fornite dal cliente.

Data Inizio Prove: corrisponde al giorno in cui è iniziata la prima fase di lavorazione prevista per il campione; Data Fine Prove: corrisponde al giorno in cui viene validato il parametro dopo aver effettuato tutti i controlli, le eventuali prove di conferma e/o ripetizioni della prova.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2023 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo, calcolata in base allo scarto tipo di riproducibilità e stime separate di ogni distribuzione pertinente, moltiplicata per un fattore di copertura K=2, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciari corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Iscrizione nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari: iscrizione elenco Regione Toscana n° 003. Per gli altri riconoscimenti ed autorizzazioni fare riferimento al nostro sito www.caimgroup.it.

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Follonica, 13/10/2025

Il Responsabile Tecnico

Dr. Bruno Silverio
Chimico

Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana
Iscrizione n° 2348 Sez. A

Pagina 3 di 3