

DIVISION SECTOR – FOOD FEED AND FARM

Cadriano di Granarolo E. (BO), 2020-11-13

Spett.le **Oleificio Pasquinoni Srl**

c.a. Silvano Pasquinoni

Via T.Tasso, 3 S.S. San Marino - Cerasolo Ausa di Coriano – RN

CR6

OGGETTO: Notifica conformità Analisi D.O.P. Olio extra vergine di oliva “Colline di Romagna”- rif. Serbatoio 10 –campagna 2020 (Rif.: IDAN122-CR6)

Gentile Signor Silvano Pasquinoni

a seguito dei controlli analitici e documentali, effettuati sul prodotto contenuto nel contenitore identificato come Serbatoio 10 -All: Rif.: IDAN122-CR6- siamo a comunicarle che il prodotto è risultato conforme al Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva “Colline di Romagna” DOP pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 211 del 11/09/2003 e secondo a quanto previsto dal Piano delle Verifiche e Controlli dell'olio extravergine di oliva “Colline di Romagna” D.O.P. PTP 09 ROM rev. 3 del 2015-06-26 può essere imbottigliato come Olio extra vergine di oliva “Colline di Romagna” D.O.P.

In riferimento alle partita autorizzata e come previsto dal punto 18 del Piano delle Verifiche e Controlli D.O.P. olio extra vergine di oliva “Colline di Romagna” rev. 03 del 26-06-2015 il termine di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione dipende dalle condizioni di conservazione dell'olio

Si ricorda inoltre che ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che detengono partite di olio già certificate sono tenuti ad effettuare almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. (Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale)

Si allega

Relazione sui risultati delle analisi di laboratorio e analisi sensoriale sul prodotto (Rif.: IDAN122-CR6)

Distinti Saluti

Business Sector Manager Food, Feed and Farm
Dott. Bitonti Giuseppe

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Bitonti".

Rif.: IDAN122-CR6

Relazione sui risultati delle analisi di laboratorio e analisi sensoriale sul prodotto DOP Olio extravergine di Oliva "Colline di Romagna"

Rapporti di prova esaminati:

Produttore Oleificio Pasquinoni Snc di Silvano e Renzo (cod. CR6)

Rapporto n° 3203872-001 - Analytical S.r.l prelevato il 3/11/2020

Rapporto n° CAMPIONE C89 - Comitato di Assaggio Professionale dell'Emilia-Romagna prelevato il 3/11/2020

Parametro	Valori da rapporto di prova	Valori da Disciplinare di produzione
Acidità	0,21	≤ 0,5%
Perossidi	8,5	≤ 12 meq O ₂ /kg
Acido Oleico	73,73	≥ 72%
Tocoferoli	242	≥ 70 mg/kg.

Gli altri acidi grassi indicati nel rapporto di prova sono conformi ai limiti analitici indicati nel Reg. 2568/91

Analisi sensoriale:

Analisi sensoriale:	Valori da rapporto di prova	Valori da Disciplinare di produzione
punteggio al Panel Test	8,0	≥ 7
Caratteristiche Colore, Odore e Sapore conformi all'art. 6 del disciplinare di produzione		

Giudizio complessivo:

I valori risultanti dai rapporti di prova sopraindicati rientrano nei limiti previsti dal Disciplinare di produzione olio extra vergine di oliva 'Colline di Romagna' DOP e secondo quanto prevede il Piano delle Verifiche e Controlli dell'olio extravergine di oliva "Colline di Romagna" D.O.P. PTP 09 ROM rev. 3 del 2015-06-26 il lotto di 3749 kg (produzione 2020) contenuto nel serbatoio N° 10 esaminato è conforme.

Assistenza Tecnica
Dott.ssa Silvia Salaris


