



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Attestazione di conformità n. AG/Reg - 511/12
rilasciata alla Ditta

Frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni & C. s.n.c.
C.da Piano dell' Acqua
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità, Agroqualità:

- ◆ tenuto conto della documentazione acquisita;
- ◆ considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2568/91 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Cefit n° 1212050022 e n° 1212050023 e CCIAA di Ragusa Verb. n° 09/2012, verbale di prelievo n° 42/2012, cod. campione n° /C3 e verbale di prelievo n° 41/2012, cod. campione /B2) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Monti Iblei del lotto di confezionamento n. 4 di kg 28151 che potrà essere confezionato come D.O.P. Monti Iblei sottozona Gulfi.

L'attestazione autorizza il confezionamento entro 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova (rif. pt. 6.6 Dispositivo per il controllo di conformità DOP Monti Iblei Rev. 07), a meno che il prodotto non sia conservato in serbatoi in acciaio inox con immissione di azoto (in alternativa all'azoto può essere utilizzato l'argon), a temperatura costante tra 13°C e 15°C o in vasconi porcellanati interrati, bui, a temperatura costante tra i 15°C e i 18°C. Qualora non sussistano tali condizioni, in caso il prodotto non venga confezionato entro 45 giorni, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad Agroqualità la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 28 dicembre 2012

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli



Rapporto di Prova

N° Protocollo : 1212050022

Avola, li : 07/12/2012

Richiedente : AGROQUALITA'

Indirizzo : VIALE CESARE PAVESE, 305

Città : ROMA

Provincia : RM

Azienda Referente : FRANTOI CU' TRERA DI CU' TRERA G.e C. snc - LOTTO CONFEZIONAMENTO: 4 Q.li 281,51
CAMPAGNA OLEARIA:2012/2013 - LUGO PRELIEVO: FRANTOI CUTRERA - C.DA PIANO
DELL'ACQUA - CHIARAMONTE G. - DATA 03/12/2012 - ORA 11:40

Descrizione campione : OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP MONTI IBLEI MG Data Consegna : 05/12/2012 13:45
GULFI - CAMP. 41-2012 SIGILLO 249202

Temperatura Accettazione: +10°C Cod. Strumento: PR01

Camionamento effettuato dal Cliente

Data Inizio Analisi: 5/12/2012

Data Fine Analisi: 7/12/2012

DETERMINAZIONI	U. MISURA	RISULTATI	METODO
Acidità (come acido oleico)	%	0.17	Reg. CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L. 248 05/09/91 All. II Reg. CEE 702/2007 21/06/07 GU CEE L 161 22/06/07
Numero di perossidi	meqO ₂ /Kg	5.0	Reg CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L. 248 05/09/1991 All. III
Pollifenoli Totali	mg/Kg	250	MA 050 ED. 2 REV. 2 2010
K232 coefficiento di estinzione		1.443	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 All. I. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993
K270 coefficiento di estinzione		0.096	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 ALL. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993

Il controcampione viene conservato presso il laboratorio per un periodo di trenta giorni.

I Risultati si riferiscono solo al campione sottoposto ad analisi.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio.

IL DIRETTORE

Dr. E. Bordonaro

Pagina 1 di 2



LAB N° 0194

Rapporto di Prova

N° Protocollo : 1212050022

Avola, li : 07/12/2012

DETERMINAZIONI	U. MISURA	RISULTATI	METODO
Delta K		-0.004	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 ALL. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993

Il controcampione viene conservato presso il laboratorio per un periodo di trenta giorni.

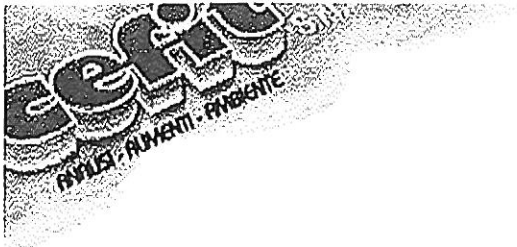
I Risultati si riferiscono solo al campione sottoposto ad analisi.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio.

IL DIRETTORE

Dr. E. Bordonaro

Pagina 2 di 2



LAB N° 0194

Rapporto di Prova

N° Protocollo : 1212050023

Avola, li : 07/12/2012

Richiedente : AGROQUALITA'

Indirizzo : VIALE CESARE PAVESE, 305

Città : ROMA

Provincia : RM

Azienda Referente : FRANTOI CU TRERA DI CU .TRERA G.e C. snc - LOTTO CONFEZIONAMENTO: 4 Q.li 281,51
 CAMPAGNA OLEARIA:2012/2013 - LUGO PRELIEVO: FRANTOI CUTRERA - C.DA PIANO
 DELL'ACQUA - CHIARAMONTE G. - DATA 03/12/2012 - ORA 12:15

Descrizione campione : OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP MONTI IBLEI MG Data Consegna : 05/12/2012 13:47
 GULFI - CAMP. 42-2012 SIGILLO 249207

Temperatura Accellazione: +10°C Cod. Strumento: PR01

Campionamento effettuato dal Cliente

Data Inizio Analisi: 5/12/2012

Data Fine Analisi: 7/12/2012

DETERMINAZIONI	U. MISURA	RISULTATI	METODO
Acidità (come acido oleico)	%	0.16	Reg. CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L. 248 05/09/91 All. II Reg. CEE 702/2007 21/06/07 GU CEE L 161 22/06/07
Numero di perossidi	meqO ₂ /Kg	4.7	Reg CEE 2568/1991 11/07/91 GU CEE L.248 05/09/1991 All. III
Pollifenoli Totali	mg/Kg	275	MA 050 ED. 2 REV. 2 2010
K232 coefficiente di ossidazione		1.454	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 ALL. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993
K270 coefficiente di ossidazione		0.089	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 All. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993

Il controcampione viene conservato presso il laboratorio per un periodo di trenta giorni.

I Risultati si riferiscono solo al campione sottoposto ad analisi.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio.

IL DIRETTORE

Dr. E. Bordonaro

Pagina 1 di 2



LAB N° 0194

Rapporto di Prova

N° Protocollo : 1212050023

Avola, li : 07/12/2012

DETERMINAZIONI	U. MISURA	RISULTATI	METODO
Delta K		-0.003	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L. 248 05/09/1991 ALL. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L. 22 30/01/1993

Il controcampione viene conservato presso il laboratorio per un periodo di trenta giorni.

I Risultati si riferiscono solo al campione sottoposto ad analisi.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo consenso scritto del laboratorio.

IL DIRETTORE

Dr. E. Bordonaro

Pagina 2 di 2

0932671245



Camera di Commercio
Industria
Artigianato
e Agricoltura
di Ragusa

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE
SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

VERBALE N° 09/2012

L'anno 2012, il giorno 4 del mese di dicembre, alle ore 15.00 si è riunita la Commissione di Degustazione per procedere all'esame organolettico di n° 4 campioni di oli predisposti secondo le forme di rito dalla Segreteria della Commissione, di cui è responsabile la dott.ssa Giovanna Licitra, dirigente dell'area Sviluppo Imprese, assistita dal Sig. Antonino Galanti,

Presiede il Dott. Agr.mo Ercole Aloe

Sono presenti:

1	ALFANO MARIA LUISA
3	BRISCHETTO CETTINA
5	FICILI BARTOLOMEO
7	LEGGIO CAROLINA
9	SPINELLO STELLA
11	

2	BLANDINI ANTONIO
4	CACCAMO GIUSEPPE
6	FLORIDIA RAIMONDO
8	LEONTINI NATALE
10	
12	

Svolge le funzioni di Segretario la Dott.ssa Giovanna Licitra

La Commissione ha proceduto all'esame dei campioni nn. AA1 - AB2 - AC3 - AD4 ed ha espresso a maggioranza il giudizio di:

IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn. AA1 - AB2 - AC3 - AD4.

RIVEDIBILITA' per il campione contrassegnato dal n.

NON IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn.

I giudizi sono stati espressi in forma analitica nelle singole schede di degustazione.

La riunione ha avuto termine alle ore 16,00

LA COMMISSIONE

1	<i>Alfano</i>	2	<i>Blandini</i>
3	<i>Brischetto</i>	4	<i>Caccamo</i>
5	<i>Ficili</i>	6	<i>Floridia</i>
7	<i>Leggio</i>	8	<i>Leontini</i>
9	<i>Spinello</i>	10	
11		12	

Il Segretario

Il Presidente

Eventuali annotazioni del Segretario

0932671245



Camera di Commercio
Industria
Artigianato
e Agricoltura
di Ragusa

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

MONTI IBLEI

SCHEDA RIEPILOGATIVA VALORI MEDI DELL'ANALISI ORGANOLETTICA

SEDUTA DEL 04.12.2012

CAMPIONI	AG-3
CV-2	< 20%
INTENSITA' DEL FRUTTATO	Intenso con sensazione di erba
COLORE	Verde brillante

DEC-2012 10:46

From: C.C.I.A.A. RAGUSA

0932671245

To: 00654228692

Page: 15/15

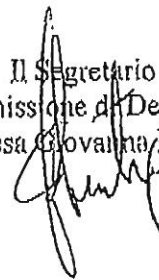
0932671245

LEGENDA PANEL DEL 04.12.2012

AC3 = N.42/2012 FRANTOI CUTRERA DI CUTRERA G. & C. SNC

Lotto 4

Il Segretario
Della Commissione di Degustazione
(Dott.ssa Giovanna Licita)



0932671245



Camera di Commercio
Industria
Artigianato
e Agricoltura
di Ragusa

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

VERBALE N° 09/2012

L'anno 2012, il giorno 4 del mese di dicembre, alle ore 15.00 si è riunita la Commissione di Degustazione per procedere all'esame organolettico di n° 4 campioni di oli predisposti secondo le forme di rito dalla Segreteria della Commissione, di cui è responsabile la dott.ssa Giovanna Licitra, dirigente dell'area Sviluppo Imprese, assistita dal Sig. Antonino Galanti,

Presiede il Dott. Agr. mo Ercole Alae

Sono presenti:

1	ALFANO MARIA LUISA
3	BRISCHETTO CETTINA
5	FICILI BARTOLOMEO
7	LEGGIO CAROLINA
9	SPINILLO STELLA
11	

2	BLANDINI ANTONIO
4	CACCAMO GIUSEPPE
6	FLORIDIA RAIMONDO
8	LEONTINI NATALE
10	
12	

Svolge le funzioni di Segretario la Dott.ssa Giovanna Licitra

La Commissione ha proceduto all'esame dei campioni nn. AA1 - AB2 - AC3 - AD4 ed ha espresso a maggioranza il giudizio di:

IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn. AA1 - AB2 - AC3 - AD4.

RIVEDIBILITA' per il campione contrassegnato dal n.

NON IDONEITA' per i campioni contrassegnati dai nn.

I giudizi sono stati espressi in forma analitica nelle singole schede di degustazione.

La riunione ha avuto termine alle ore 16,00

LA COMMISSIONE

1	<i>Ercole Alae</i>	2	<i>Antonio Blandini</i>
3	<i>Cettina Brischetto</i>	4	<i>Giuseppe Caccamo</i>
5	<i>Bartolomeo Ficili</i>	6	<i>Raimondo Floridia</i>
7	<i>Carolina Leggio</i>	8	<i>Natale Leontini</i>
9	<i>Stella Spinillo</i>	10	
11		12	

Il Segretario

Il Presidente

Eventuali annotazioni del Segretario

0932671245



Camera di Commercio
Industria
Artigianato
e Agricoltura
di Ragusa

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE
SCHEDA RIEPILOGATIVA E VERBALE DELL'ESAME ORGANOLETTICO
(art. 19 e 26 D.M. 4 Novembre 1993 n° 573 e Reg.to 640/08)

**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

MONTI IBLEI

SCHEDA RIEPILOGATIVA VALORI MEDI DELL'ANALISI ORGANOLETTICA

SEDUTA DEL 04.12.2012

CAMPIONI	AB2
CVFA	< 20%
INTENSITA' DEL FRUTTATO	Intenso con sensazione di foglia
COLORE	Verde intenso

0932671245

LEGENDA PANEL DEL 04.12.2012

c.a. Dott. Archi

AB2 ⇒ N.41/2012 FRANTOI CUTRERA DI CUTRERA G. & C. SNC Lotto 4

Il Segretario
Della Commissione di Degustazione
(Dott.ssa Giovanna Licita)

