	OLIO_AC	REV 00 del 09/08/2023	PAG 1 DI 1
Attestazione di Conformità DOP "VENETO"			

Protocollo di attestazione: 2024/1202

Spett.le

Società Agricola Tenuta Le Schiave
Via Costa, 11
36030 Sarcedo (VI)
Italia

Attestazione di conformità n. 305

Campagna: 2023-2024

e p.c.

Consorzio di Tutela dell'olio Extra Vergine di
Oliva Veneto DOP
Viale del Lavoro, 52
37135 Verona (VR)
Italia

Oggetto: Attestazione di conformità - DOP "VENETO"

CSQA Certificazioni, quale organismo di controllo autorizzato per la DOP "VENETO", visti:

- richiesta di prelievo e analisi del 17/01/2024;
- esiti conformi della verifica ispettiva del 17/01/2024;
- esiti conformi delle analisi organolettiche e chimico fisiche effettuate sul/i campione/i DD067906 - DD067907 - DD067912 - DD067913
- Rapporto/i di prova 'Vassanelli Lab - A.I.P.O. Associazione Interregionale Produttore Olivicoli' n. 24-EN03225 - 40/2024 - 24-EN03226 - 41/2024 (allegato/i in copia alla presente)

attesta che

il lotto di Olio destinato alla certificazione ai fini della denominazione di origine protetta "VENETO", menzione geografica aggiuntiva Veneto del Grappa detenuto presso:

Società Agricola Tenuta Le Schiave - Via Costa, 11 - 36030 Sarcedo (VI) - Italia

Composto da:

Q.tà (KG)	Identificativo serbatoio	Validità RdP (1)
354,950	1	nessuna scadenza
382,430	2	nessuna scadenza

Per complessivi KG 737,380

è risultato conforme al disciplinare della denominazione e pertanto può essere avviato al confezionamento ai fini della DOP "VENETO" (1).

Thiene, 29/01/2024

CSQA Certificazioni Srl
Chiara Pagliaruso

1) Termine di validità del rapporto di prova in funzione della modalità di stoccaggio riscontrata in sede di verifica di prelievo del campione come da Nota Mipaaf prot. n. 16659 del 24/07/2013. Tale termine di validità è subordinato al mantenimento delle condizioni di stoccaggio invariate. Alla scadenza del periodo ammesso, eventuali giacenze residue, prima di poter essere riammesse al confezionamento, dovranno essere nuovamente sottoposte a prelievo e analisi.



PRD N° 014B

Membro degli Accordi di Mutuo
Riconoscimento EA, IAF e IAL

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Spett.le

CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

Via S. Gaetano 74

36016 THIENE (VI)

Prodotto analizzato: Olio

Peso netto: -/-

Data di registrazione: 17/01/2024

Modalità di arrivo: a mano

Stato del campione: INTEGRO

Dati forniti dal committente

Descrizione: Olio DOP Veneto Del Grappa - DD67906 - -/-

Prelevatore: A cura del Committente

Prova Metodo	U.M.	Risultato	Inc. (#)	L.o.Q.	L.Inf.	L.Sup.	@
Reparto: Analisi chimiche varie							
Acidità (in acido oleico) COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	%	0.27	± 0.08	0.15		0.5	01
N° di Perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	meq di O2/kg	6.9	± 1.0	3		11	01
Reparto: Analisi strumentali varie							
C14:0 (Acido Miristico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.02			
C16:0 (Acido Palmitico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	13.78	± 0.74	0.4	7.5	20	02
C16:1 (Acido Palmitoleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	1.32	± 0.10	0.2	0.3	3.5	02
C17:0 (Acido Eptadecanoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C17:1 (Acido cis-10-Eptadecenoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C18:0 (Acido Stearico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	1.72	± 0.13	0.3	0.5	5	02
C18:1n7c (Acido Oleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	75.88 fuori limite	± 1.74	1.5	76	83	01
C18:2n6c (Acido Linoleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	5.72	± 0.35	0.2	2.5	21	02
C18:3n3 (Acido alfa-Linolenico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.70	± 0.06	0.2		1	02
C20:0 (Acido Arachico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.32	± 0.03	0.2		0.6	02
C20:1n9 (Acido cis-11-Eicosenoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.30	± 0.03	0.2		0.4	02
C22:0 (Acido Beenico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C24:0 (Acido Lignoceric) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			

@ Limiti (Leggi, Norme, Target)

01=Disciplinare di produzione 19/09/2000 -- 02=Reg. CE 2015/1830 e succ. --



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

G.U. 289 10.12.04



D.M. 15.11.04 e succ.



LAB N° 0393 L

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



ALBO DEI CHIMICI
DEL VENETO
n. 1037/A

Segue...



Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy
Tel. (+39) 045 6717642 Fax (+39) 045 6717749

www.vassanellilab.com
segreteria@vassanellilab.com

Reg. Imp. / C.F. / P.IVA 02303280230
Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

Data Inizio Analisi, Data Fine Analisi, Recupero

COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 (17/01/2024 - 19/01/2024) -- COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 (17/01/2024 - 19/01/2024) -- COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 (17/01/2024 - 22/01/2024) --

Legenda:

(*) : la presenza indica una prova non accreditata

(#) : Incertezza estesa calcolata con un livello di probabilità del 95% e con coefficiente di copertura $k=2$; Uncertainty of result is calculated with coverage factor $k=2$ and confidence interval of

(!!!) : Verificare la conformità del risultato in funzione dell'incertezza.

MRL: Maximum Residue Level (Livello Massimo di Residui) - L.Inf.: Limite Inferiore - L.Sup.: Limite Superiore - P.A.: Principio Attivo

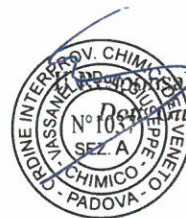
Fuori Limite: la segnalazione non tiene conto dell'incertezza di misura

N.D.: Not Determinable (Non Quantificabile) (< L.o.Q.) - L.o.Q.: Limite di Quantificazione

*SA: prova in subappalto

I risultati contenuti nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del laboratorio che ha emesso il rapporto di prova originale. Regola Decisionale: in mancanza di norme, regolamenti o specifiche del Cliente, Vassanelli Lab ha deciso di emettere eventuali giudizi di conformità basati sul risultato della prova non tenendo conto dell'incertezza di misura. Iscrizione n° 56 al registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi per autocontrollo degli alimenti. Laboratorio Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi. Laboratory Authorized to issue certificates by Ministry of Agricultural, Alimentary and

Opinioni e interpretazioni, se presenti, non sono oggetto di accreditamento e di esclusiva responsabilità del Laboratorio. Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.



Responsabile del Laboratorio
Dott. Giuseppe Vassanelli

Fine del Rapporto di Prova n° 24-EN03225

(id: 0x73928A5D3712291512B58DD6B68D8578672075988023B8135B0B98C29A6913C8)



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

G.U. 289 10.12.04



D.M. 15.11.04 e succ.



LAB N° 0393 L

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



ALBO DEI CHIMICI
DEL VENETO
n. 1037/A



Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy
Tel. (+39) 045 6717642 Fax (+39) 045 6717749

www.vassanellilab.com
segreteria@vassanellilab.com

Reg. Imp. / C.F. / P.IVA 02303280230
Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

Comitato di assaggio
Professionale
Riconosciuto dal

Mi.p.a.a.f.

D.D. 20 giugno 2011

RAPPORTO DI PROVA N°

40/2024

Verona li, 23/01/2024

Committente:

CSQA CERTIFICAZIONI SRL VIA S.GAETANO, 74 - 36016 THIENE (VI)

Data ricevimento: 17/01/2024

Data prova: 23/01/2024

Descrizione dichiarata

Campione di: olio extra vergine di oliva
Norma: DPC 018
Data di campionamento: 17/01/2024
Zona di produzione: ☐ Valpolicella ☐ Euganei e Berici ☒ Del Grappa
Descrizione campione:
Etichetta campione: Verbale n. 106063 del 17/01/2024

Contenitore/sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldata (CSQA: DD67907)

Quantità campione: 250 ml

Imballaggio: a cura del Committente

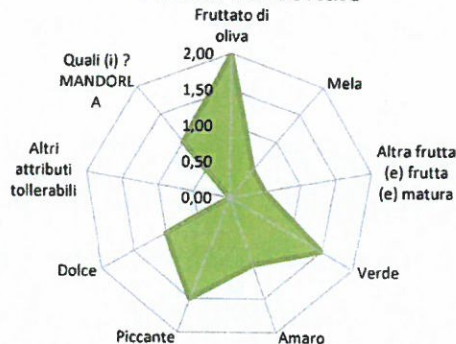
Procedura campionamento: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI (MEDIA)				
INTENSITA' DI PERCEZIONE*				VALORE
Fruttato di oliva	matturo	verde		2,00
Mela				0,50
Altra frutta (e) frutta (e) matura				0,50
Verde	foglia	erba		1,50
Amaro				1,00
Piccante				1,50
Dolce				1,00
Altri attributi tollerabili				0,00
Quali (i) ? MANDORLA				1,00
PANEL TEST				7,60

ATTRIBUTI NEGATIVI (MEDIA)	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*	VALORE
Agro/avvinato/inacetito/acido	0
Grossolano	0
Metallico	0
Muffa/Umidità	0
Morchia	0
Riscaldamento	0
Rancido	0
Altri attributi intollerabili	0
Quale (i) ?	0
	0

Profilo sensoriale



* Intensità di percezione:

- 0 Assenza totale **
- 1 Appena percepibile
- 2 Leggera
- 3 Media
- 4 Grande
- 5 Estrema

** è obbligatorio indicare l'assenza della percezione sensoriale corrispondente con una croce nella casella

CONCLUSIONI:

☒ VALPOLICELLA

☐ EUGANEI E BERICI

☒ DEL GRAPPA

COLORE: Giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi
ODORE: di fruttato leggero
SAPORE: Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato
COLORE: Verde-oro da intenso a marcato
ODORE: fruttato di varia intensità
SAPORE: Fruttato con leggera sensazione di amaro
COLORE: Verde-oro con modeste variazioni del giallo
ODORE: fruttato di varia intensità
SAPORE: Fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi

Il giudizio del Panel Test è stato eseguito secondo il metodo indicato dal Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

Determinazione del punteggio di Panel Test: media dei valori dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All. XII del regolamento CEE n. 2568/1991 e s.m.i.

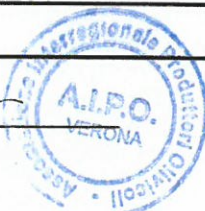
Riferimenti limiti: provvedimento 25 ottobre 2001 - GURI n. 266 del 15 novembre 2001 "DOP Veneto"; Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

NOTE:

nessuna nota

Il Responsabile delle prove

Onetta Piva



Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipoverona.it
www.aipoverona.it
P.IVA 02593060235

Spett.le

CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.

Via S. Gaetano 74

36016 THIENE (VI)

Prodotto analizzato: Olio

Peso netto: -/-

Data di registrazione: 17/01/2024

Modalità di arrivo: a mano

Stato del campione: INTEGRO

Dati forniti dal committente

Descrizione: Olio DOP Veneto Del Grappa - DD67912 - -/-

Prelevatore: A cura del Committente

Prova Metodo	U.M.	Risultato	Inc. (#)	L.o.Q.	L.Inf.	L.Sup.	@
Reparto: Analisi chimiche varie							
Acidità (in acido oleico) COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	%	0.28	± 0.08	0.15		0.5	01
N° di Perossidi COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	meq di O2/kg	7.9	± 1.1	3		11	01
Reparto: Analisi strumentali varie							
C14:0 (Acido Miristico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.02			
C16:0 (Acido Palmitico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	13.56	± 0.73	0.4	7.5	20	02
C16:1 (Acido Palmitoleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	1.34	± 0.10	0.2	0.3	3.5	02
C17:0 (Acido Eptadecanoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C17:1 (Acido cis-10-Eptadecenoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C18:0 (Acido Stearico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	1.67	± 0.12	0.3	0.5	5	02
C18:1n9c (Acido Oleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	75.88 <i>fuori limite</i>	± 1.74	1.5	76	83	01
C18:2n6c (Acido Linoleico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	5.96	± 0.36	0.2	2.5	21	02
C18:3n3 (Acido alfa-Linolenico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.71	± 0.06	0.2		1	02
C20:0 (Acido Arachico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.30	± 0.03	0.2		0.6	02
C20:1n9 (Acido cis-11-Eicosenoico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	0.30	± 0.03	0.2		0.4	02
C22:0 (Acido Beenico) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			
C24:0 (Acido Lignoceric) COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	%	N.D.		0.2			

@ Limiti (Leggi, Norme, Target)

01=Disciplinare di produzione 19/09/2000 -- 02=Reg. CE 2015/1830 e succ. --



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

G.U. 289 10.12.04



D.M. 15.11.04 e succ.



LAB N° 0393 L

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



ALBO DEI CHIMICI
DEL VENETO
n. 1037/A

Segue...



Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy
Tel. (+39) 045 6717642 Fax (+39) 045 6717749

www.vassanellilab.com
segreteria@vassanellilab.com

Reg. Imp. / C.F. / P.IVA 02303280230
Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

Data Inizio Analisi, Data Fine Analisi, Recupero

COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017 (17/01/2024 - 19/01/2024) -- COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017 (17/01/2024 - 19/01/2024) -- COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017 (17/01/2024 - 22/01/2024) --

Legenda:

(*) : la presenza indica una prova non accreditata

(#) : Incertezza estesa calcolata con un livello di probabilità del 95% e con coefficiente di copertura $k=2$; Uncertainty of result is calculated with coverage factor $k=2$ and confidence interval of (!!!) : Verificare la conformità del risultato in funzione dell'incertezza.

MRL: Maximum Residue Level (Livello Massimo di Residui) - L.Inf.: Limite Inferiore - L.Sup.: Limite Superiore - P.A.: Principio Attivo

Fuori Limite: la segnalazione non tiene conto dell'incertezza di misura

N.D.: Not Determinable (Non Quantificabile) (< L.o.Q.) - L.o.Q.: Limite di Quantificazione

*SA: prova in subappalto

I risultati contenuti nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. Il rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del laboratorio che ha emesso il rapporto di prova originale. Regola Decisionale: in mancanza di norme, regolamenti o specifiche del Cliente, Vassanelli Lab ha deciso di emettere eventuali giudizi di conformità basati sul risultato della prova non tenendo conto dell'incertezza di misura. Iscrizione n° 56 al registro della Regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi per autocontrollo degli alimenti. Laboratorio Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi. Laboratory Authorized to issue certificates by Ministry of Agricultural, Alimentary and

Opinioni e interpretazioni, se presenti, non sono oggetto di accreditamento e di esclusiva responsabilità del Laboratorio. Il laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. The laboratory works according to UNI CEI EN ISO/IEC 17025.



Fine del Rapporto di Prova n° 24-EN03226

(id: 0xF7C0E4B157AB009753AF0EBCF5BA6CEB5AA1CC3923699B49605FC8B157E25369)



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

G.U. 289 10.12.04



D.M. 15.11.04 e succ.



LAB N° 0393 L

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



ALBO DEI CHIMICI
DEL VENETO
n. 1037/A



Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) - Italy
Tel. (+39) 045 6717642 Fax (+39) 045 6717749

www.vassanellilab.com

segreteria@vassanellilab.com

Reg. Imp. / C.F. / P.IVA 02303280230

Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

Comitato di assaggio
Professionale
Riconosciuto dal

Mi.p.a.a.f.

D.D. 20 giugno 2011

RAPPORTO DI PROVA N°

41/2024

Verona li, 29/01/2024

Committente:

CSQA CERTIFICAZIONI SRL VIA S.GAETANO, 74 - 36016 THIENE (VI)

Data ricevimento: 17/01/2024

Data prova: 29/01/2024

Descrizione dichiarata

Campione di:

olio extra vergine di oliva

Norma:

DPC 018

Data di campionamento:

17/01/2024

Zona di produzione:

☐ Valpolicella ☐ Euganei e Berici ☒ Del Grappa

Descrizione campione

Etichetta campione:

Verbale n. 106063 del 17/01/2024

Contenitore/sigillo:

Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa e contenuta in busta di plastica bianca termosaldata (CSQA: DD67913)

Quantità campione:

250 ml

Imballaggio:

a cura del Committente

Procedura campionamento:

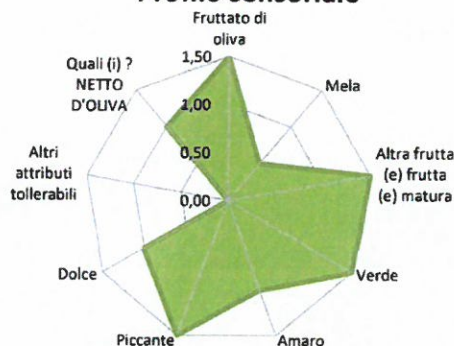
a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità

ATTRIBUTI POSITIVI (MEDIA)				
INTENSITA' DI PERCEZIONE*				VALORE
Fruttato di oliva	matturo		verde	1,50
Mela				0,50
Altra frutta (e) frutta (e) matura				1,50
Verde	foglia		erba	1,50
Amaro				1,00
Piccante				1,50
Dolce				1,00
Altri attributi tollerabili				0,00
Quali (i) ? NETTO D'OLIVA				1,00
PANEL TEST				7,50

ATTRIBUTI NEGATIVI (MEDIA)	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*	VALORE
Agro/avvinato/inacetito/acido	0
Grossolano	0
Metallico	0
Muffa/Umidità	0
Morchia	0
Riscaldamento	0
Rancido	0
Altri attributi intollerabili	0
Quale (i) ?	0
	0

Profilo sensoriale



* Intensità di percezione:

0 Assenza totale **

1 Appena percepibile

2 Leggera

3 Media

4 Grande

5 Estrema

** è obbligatorio indicare l'assenza della percezione sensoriale corrispondente con una croce nella casella

CONCLUSIONI:

☒ VALPOLICELLA

COLORE:

Giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi

☐ EUGANEI E BERICI

ODORE:

di fruttato leggero

SAPORE:

Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato

☒ DEL GRAPPA

COLORE:

Verde-oro da intenso a marcato

ODORE:

fruttato di varia intensità

SAPORE:

Fruttato con leggera sensazione di amaro

COLORE:

Verde-oro con modeste variazioni del giallo

ODORE:

fruttato di varia intensità

SAPORE:

Fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi

Il giudizio del Panel Test è stato eseguito secondo il metodo indicato dal Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

Determinazione del punteggio di Panel Test: media dei valori dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All. XII del regolamento CEE n. 2568/1991 e s.m.i.

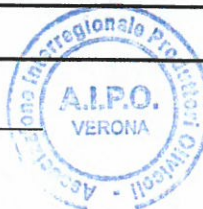
Riferimenti limiti: provvedimento 25 ottobre 2001 - GURI n. 266 del 15 novembre 2001 "DOP Veneto"; Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991; così come modificato dal Reg. UE 1348/2013 GU UE L338 del 17/12/2013

NOTE:

nessuna nota

Il Responsabile delle prove

Ornella Pavan



Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045 8034468
info@aipo-verona.it
www.aipo-verona.it
P.IVA 02593060235