



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Azienda Agricola
**TORRE
del
PAPONI**

*cru
torrepaponi*

OLIO
Extra Vergine
di Oliva
DOP

RIVIERA LIGURE
Riviera dei Fiori

da nostri oliveti
CULTIVAR TAGGIASCA
siti in Torre Paponi - Italia



www.torredeipaponi.it



Az. Agr. Torre dei Paponi di Papone Mariano
Via al mare, n° 4 San Lorenzo al Mare (IM)
P. Iva 00130258882 - C.F.: PPN MRN 71C17 E290B
Cel. +39 3356965910 - torredeipaponi@libero.it - www.torredeipaponi.it



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

cru torrepaponi



OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
DOP

Cultivar Taggiasca

Riviera Ligure - Riviera dei Fiori



Dall' Olivo Cultivar TAGGIASCA pianta autoctona per eccellenza e simbolo della nostra terra deriva questa pregiata selezione di Olio Extra Vergine di Oliva.

Nome: cru torrepaponi

Attestato C.C.I.A.A. Imperia : attestato di idoneità n° 32/2018 OLIO extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori

Valutazione sensoriale: olio fruttato fresco, pulito, elegante e non invasivo, particolarmente dolce e rotondo, di ottimo equilibrio, con richiami all'erba fresca di campo e aromatica, vago sentore di pomodoro e chiusura di mela verde.

Annata olivicola: 2018/2019

Luogo di coltivazione: Torre Paponi (Italia), in oliveto denominato "Polveriera " formati da n° 1010 piante di olivo cultivar taggiasca (altitudine mt. 200 distanza dal mare 6 km.)

Cultivar dell'olive: 100% Cultivar Taggiasca

Raccolte: novembre – dicembre 2018

Qualità delle olive: eccezionali, con invaiatura ideale per la raccolta fra il 85/90%

Tipo di Raccolta: sbattitura mediante scuotitore meccanico

Mulino di frangitura: frantoio sito in Torre Paponi, frangitura a freddo metodo decanter

Analisi chimiche/fisiche: (Vedi analisi allegate)

Analisi Organolettiche: (Vedi analisi allegate)

Stoccaggio e confezionamento: oleoteca aziendale sita in Via Trieste 11 Torre Paponi, locale climatizzato a temperatura controllata fra i 15 – 18 gradi in recipienti di acciaio inox sotto battente di azoto, confezionamento finale in contenitori di vetro

Lotto identificativo: lotto D/ (lotto in etichetta di bottiglia D/....)

Produzione: 300 Litri commerciato - bottiglia da 1L. – bott. da 0,50 L. – bott. da 0,25 L.
(ogni bottiglia è numerate con sigillo di garanzia DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori)

Perché produciamo solo Olio Extra Vergine di Oliva DOP

La nostra Azienda è nata con l'intento di produrre solo olio di qualità, valorizzando quelle che sono le caratteristiche tipiche dell'oliva della nostra terra (**cultivar Taggiasca**), considerata nei secoli la migliore al mondo per la produzione di olio. Per raggiungere questo obiettivo riserviamo a tutti i singoli passaggi della produzione una particolare attenzione e una serie di accorgimenti e cautele che ci permettono di ottenere un olio dalle peculiarità uniche.

La volontà di far conoscere il nostro impegno ha determinato la scelta di avvalersi del **Marchio Europeo DOP (Denominazione di Origine Protetta) Riviera Ligure - Riviera dei Fiori** (la sottozona Riviera dei Fiori indica la zona geografica di coltivazione esclusiva dell'**Oliva Taggiasca** e con tale dicitura si attesta che l'olio prodotto deriva solo ed esclusivamente da questa cultivar). Attraverso la certificazione, non solo viene assicurata al consumatore la completa tracciabilità dell'olio in ogni sua fase (coltivazione, raccolta, frangitura, stoccaggio, messa in bottiglia, vendita) ma viene, altresì, garantita l'elevata qualità e genuinità del prodotto: la rigida disciplina prevede, infatti, analisi chimico-fisiche e analisi sensoriali che verificano la sussistenza di quelle peculiarità organolettiche necessarie per meritare tale ambita e prestigiosa marchiatura, garantita e tutelata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del Regolamento (CE) 510/2006.

Come conservare al meglio questo pregiato prodotto

Le bottiglie devono essere posizionati lontano da fonti di calore dirette e, allo stesso tempo, vanno tenute esclusivamente in ambienti salubri dove la temperatura sia compresa fra i 14/21 gradi (**la casa è il luogo migliore; no cantina, no garage**), inoltre le bottiglie una volta aperte per l'uso quotidiano vanno ben richiuse, poste al buio e lontano da sostanze odorose (detersivi, prodotti per la pulizia, aceto, salumi, vino, profumi, ecc.) facilmente assorbibili dall'olio.

Si rammenta al riguardo che un antico proverbio recita "olio nuovo vino vecchio"; nulla di più vero: infatti così come i "grandi" vini sono gli invecchiati per l'olio è l'esatto contrario. L'olio di qualità sprigiona tutti i suoi sentori organolettici nei primi 12 mesi dalla frangitura; quindi, sebbene la genuinità è garantita anche oltre i due anni, per degustarlo al meglio, l'olio dovrebbe essere consumato non oltre l'annata di produzione.

Per mantenere inalterate le proprietà organolettiche questo olio non ha subito filtrazioni aggiuntive, quindi, nel corso del tempo, possono verificarsi piccoli sedimenti sul fondo del contenitore.

Torre Paponi, 12/12/2018

Timbro e firma

Az. Agr. Torre dei Paponi di Papone Mariano

Via al mare n° 4 San Lorenzo al Mare (IM)

Mariano Papone

CCIAA – ODC LIGURI	MOD. ODC 3	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP “RIVIERA LIGURE” ATTESTATO DI IDONEITA’	Ed. 03 Rev. 01
-----------------------	------------	--	-------------------

Spett.le

Papone Mariano

Via Trieste, 11 – Pietrabruna

Indirizzo pec: MARIANO.PAPONE@GEOPEC.IT

ATTESTATO DI IDONEITÀ N. 32/2018

Visto l’esito positivo dell’esame organolettico (rapporto di prova n. 15255/2018) e chimico – fisico (rapporto di prova n. 15254/2018) si comunica all’ Azienda **Papone Mariano (Torre dei Paponi)** il giudizio di

IDONEITÀ

della partita di Olio Extra Vergine di Oliva a DOP “*Riviera Ligure*” menzione geografica “*Riviera dei Fiori*” della campagna 2018 – 2019 identificato con lotto n. 01 prelevato il 05/12/2018 con verbale n. IM/2018/32

e costituita da n. 1 recipiente contrassegnato da:

n. 3 per corrispondenti litri 300

n. per corrispondenti litri

n. per corrispondenti litri

Totale litri 300

Ai sensi del paragrafo 17 del Piano di Controllo Olio Extra Vergine a DOP “*Riviera Ligure*” la validità del certificato di idoneità:

- non ha termine, fatta eccezione in caso di vendita della partita di olio sfuso certificato, l’attestazione avrà validità 45 giorni dalla data indicata sul documento di accompagnamento del prodotto attestante la vendita;

è pari a 45 giorni dalla data di emissione del presente attestato di idoneità;

è pari a 90 giorni dalla data di emissione del presente attestato di idoneità.

L’operazione di confezionamento deve essere comunicata alla Camera di Commercio di competenza attraverso “**Denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento**” (mod. C2) entro 6 giorni dalla chiusura delle operazioni di confezionamento, in conformità alla modalità di conservazione dell’olio certificato.

Il Responsabile Ufficio Certificazione

(Lorenzo Guardone)

Firmato digitalmente ai sensi dell’art. 24 del D.Lgs. 82/2005

**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L. società unipersonale
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98T/F +39 018250960 | info@labcam.it
www.labcam.itCapitale Sociale 100.000,00 i.v.
Registro Imprese di SavonaC.F. e P. IVA: 01679440097
Rea SV 168041**Rapporto di Prova N. 15255\2018**

Albenga 11/12/2018

Committente: CCIAA Riviera di Liguria
Via Quarda Superiore 16 17100 Savona (SV)**Numero campione:** 15.255 **Data ricevimento:** 07/12/18 **Data inizio prove:** 10/12/18 **Data termine prove:** 11/12/18
Categoria Merceologica: Oli d'oliva e oli di sansa
Prodotto dichiarato: Olio
Descrizione Campione: Olio campione n° IM.2018/32 (verifica dei parametri chimici previsti dal disciplinare "DOP" - Riviera Ligure)**Etichetta Campione:****Descrizione Sigillo:****Quantità Campione:** 1**Restituzione Campione:** No**Imballaggio:** Bottiglia di vetro**Campionamento:** Effettuato da CCIAA Riviera di Liguria

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura $K = 2$ ad un livello di probabilità $P = 95\%$.

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Data	Nome Prova	Metodo analitico	Valore	Annotazione
10/12/2018	Valutazione organolettica	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU CE L338/54 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 L266/29 13/10/2015 All V Reg UE1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II		
	Mediana "Fruttato"		5,1	
	Mediana "Amaro"		1,9	
	Mediana "Piccante"		1,7	
	Mediana "Dolce"		4,8	
	Mediana Muffa/Umidità/Terra		0,0	
	Mediana Avvinato/Inacetito/Acido/Agro		0,0	
	Mediana Morchia/Riscaldamento		0,0	

Pagina 1 di 2



IL DIRETTORE

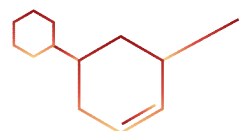


LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

* Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

* Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)





**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L. società unipersonale
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98

T/F +39 018250960 | info@labcam.it
www.labcam.it

Capitale Sociale 100,000,00 i.v.
Registro Imprese di Savona

C.F. e P. IVA: 01679440097
Rea SV 168041

Rapporto di Prova N. 15255\2018

Committente: CCIAA Riviera di Liguria

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura $K = 2$ ad un livello di probabilità $P = 95\%$.

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Data	Nome Prova	Metodo analitico	Valore	Annotazione
	Mediana Metallico		0,0	
	Mediana Rancido		0,0	
	Mediana altri difetti		0,0	
	Colore		Giallo	

**(IL DIRETTORE DEL
LABORATORIO)**

Dott. Luca Medini

Pagina 2 di 2



LAB N° 0218

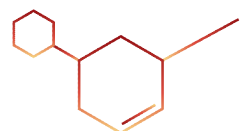
Labcam s.r.l. è:

• Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

• Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)



IL DIRETTORE



**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L. società unipersonale
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98T/F +39 018250960 | info@labcam.it
www.labcam.itCapitale Sociale 100.000,00 i.v.
Registro Imprese di SavonaC.F. e P. IVA: 01679440097
Rea SV 168041**Rapporto di Prova N. 15254\2018**

Albenga 11/12/2018

Committente: CCIAA Riviera di Liguria
Via Quarda Superiore 16 17100 Savona (SV)

Numero campione: 15.254 **Data ricevimento:** 07/12/18 **Data inizio prove:** 10/12/18 **Data termine prove:** 11/12/18
Categoria Merceologica: Oli d'oliva e oli di sansa
Prodotto dichiarato: Olio
Descrizione Campione: Olio campione n° IM.2018/32 (verifica dei parametri chimici previsti dal disciplinare "DOP" - Riviera Ligure)
Etichetta Campione:
Descrizione Sigillo:
Quantità Campione: 1 **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Bottiglia di vetro
Campionamento: Effettuato da CCIAA Riviera di Liguria

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo Laboratorio.

Le prove riportate in questo rapporto contrassegnate dal simbolo (*) non rientrano nell'Accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio.

Il termine "i", se indicato nel Rapporto di Prova, rappresenta l'incertezza estesa con un fattore di copertura $K = 2$ ad un livello di probabilità $P = 95\%$.

Nel caso di analisi in tracce, i risultati riportati sul presente rapporto di prova non tengono conto del recupero in quanto lo stesso non si discosta in modo statisticamente significativo dal 100%.

Il Laboratorio conserva i campioni per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del rapporto di prova salvo diverse disposizioni di legge, accordi specifici con il cliente, specifica instabilità dei campioni (in questo caso i tempi possono essere modificati previa comunicazione al cliente).

Nome Prova	Metodo Analitico	UM	Valore	Incetezza(i)	Limite	Note
Acidità	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. II Reg. UE 1227/2016 27/072016 GU UE L202/7 28/07/2016 All. I	% ac.oleico	0,25	$\pm 0,08$	Max 0,8 (1)	
Numero di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All.	meqO ₂ /Kg	6,2	$\pm 0,61$	Max 20 (1)	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All. IX Reg CEE 183/1993 29/01/1993 GU CEE L22 30/01/1993 Reg CEE 299/2013 26/03/2013 GU CEE L90 28/03/2013 Reg UE 2015/1833 L266/29 12/10/2015 All. III	Unità assorb.				
K 232		Unità assorb.	1,74	$\pm 0,175$	Max 2,5 (1)	

Pagina 1 di 2



IL DIRETTORE

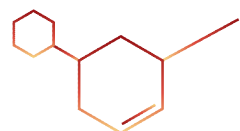


LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

* Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

* Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)





**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

LABCAM S.R.L. società unipersonale
Sede Legale Albenga (SV) Regione Rollo 98

T/F +39 018250960 | info@labcam.it
www.labcam.it

Capitale Sociale 100.000,00 i.v.
Registro Imprese di Savona

C.F. e P. IVA: 01679440097
Rea SV 168041

Rapporto di Prova N. 15254\2018

Albenga 11/12/2018

Committente: CCIAA Riviera di Liguria
Via Quarda Superiore 16 17100 Savona (SV)

Nome Prova	Metodo Analitico	UM	Valore	Incertezza(i)	Limite	Note
K 270		Unità assorb.	0,12	± 0,012	Max 0,22 (1)	
Delta K		adimens.	0,000	± 0,0000	Max 0,01 (1)	

(1) Reg. CEE 2568/91 e succ. modifiche (Olio EVO)

**(IL DIRETTORE DEL
LABORATORIO)**
Dott. Luca Medini

Pagina 2 di 2



IL DIRETTORE



LAB N° 0218

Labcam s.r.l. è:

• Certificato da Certiquality (n. 974) ed IQNET (n. IT-1539) per la conformità del sistema di gestione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008

• Iscritto all'elenco della Regione Liguria dei laboratori di analisi, non annessi alle industrie alimentari, che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo (Iscriz. N.6)

