

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
CERT-0012-2000-PC-MIL-DNV

Data prima emissione/Initial date:
29 marzo 2000

Validità/Valid:
05 febbraio 2021 - 04 febbraio 2024

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Olio extra vergine di oliva da olive "Taggiasca"
Extra virgin olive oil from "Taggiasca" olives

Prodotto da / Produced by
RAINERI S.p.A.

Via Nazionale, 11 - 18023 Chiusanico (IM) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del/
Complies with the applicable requirements of:

ZSEIT-5-STP-008 rev.7

Specificazione Tecnica di Prodotto "Olio extravergine d'oliva italiano con acidità minore di 0,6 % acido oleico" / Technical Product Specification "Italian extra virgin olive oil with acidity inferior to 0,6 % oleic acid"

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 : Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2 : The specifications and characteristics being certified are detailed in the Appendix

Limitazioni / Limitations :

- 1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati a DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente Certificato rimane valido / Any changes in the products shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.*
- 2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) / the validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months)*
- 3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato / This certificate is not valid without the related enclosure*

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 29 marzo 2021

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14,
20871 Vimercate (MB) - Italy



Zeno Beltrami
Management Representative

Appendix to Certificate

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Elenco dei marchi oggetto di certificazione di prodotto:

List of certified products brands:

- Olio extravergine d'oliva da olive Taggiasca COOP ITALIA
- Olio extra vergine di oliva da olive Taggiasca "MULINO" Laura MARVALDI ®
- Olio extravergine d'oliva da olive Taggiasca Raineri S.p.A. ®
- Olio extra vergine di oliva da olive Taggiasca "I Tesori" PAM
- Olio extra vergine di oliva da olive Taggiasca "Le Nostre Stelle: Podere del Conte" Eurospin

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

- **Rintracciabilità di filiera dall'olio grezzo alle bottiglie di prodotto finito / food chain traceability from raw oil to bottled product**
- **Olive coltivate, raccolte e frante nel territorio amministrativo della Provincia di Imperia / olives grown, harvested and milled in the administrative area of the Province of Imperia**
- **Utilizzo di olive della varietà Taggiasca, con piccole quantità (5-10%) di altre varietà (Colombara, Pignola Mortina) / use of olives of the Taggiasca cultivar with small quantities (5-10%) of different ones (Colombara, Pignola, Mortina)**
- **Olive conservate in cassette e lavorate entro massimo 48 ore dalla raccolta / olives stored in boxes and processed in maximum 48 hours**

Altre organizzazioni partecipanti alla filiera / Other organizations belonging to the food chain:

- **BENZA FRANTOIANO di Benza Giovanni & C. S.a.s.**
 - **FRANTOIO di PONTEDASSIO**
 - **MARVALDI GIUSEPPE di Alberto**
 - **PELLEGRINO PAOLO**
 - **FRANTOIO SAGUATO STEFANO**
 - **OLEIFICIO SOCIALE DI RANZO SOC. COOP. A.R.L.**
 - **RAINERI AGRICOLA Società Semplice Agricola**
- **Caratteristiche Organolettiche e chimico-fisiche verificate con prove di tipo / Chemical and physical characteristics checked through type testing:**

	LIMITE	VALORE
Panel test mediana del difetto	=	0
Panel test mediana del fruttato	>	1
Acidità % Acido Oleico / Acidity % Oleic acid	Max	0,6
Indice dei perossidi meq/02/kg / Peroxide index	Max	15
Beta-sitosterolo %	Min	94,0
K 232	Max	2,25
K 270	Max	0,18