3A-PTA
www.parco3a.org

Prat. 02 038

e-mail MESSAGE n. 2277/U

Destinatario:	**Spett.le FRANTOIO DI SPELLO UCCD SOCIETà AGRICOLA**
Fax/Mail:	info@frantoiodispello.it; segreteria@frantoiodispello.it
Mittente:	**3A – P.T.A.** Area Certificazione Tel. 075 8957226
Data:	06/11/2026
N° pagine (inclusa questa):	7

Oggetto: Invio copia del certificato di conformità e dell'autorizzazione alla stampa etichette relativa al lotto 3 (COLLI ASSISI SPOLETO) per litri 4497

PS: Per ricevere l'originale dell'Attestato di Conformità e dell'Autorizzazione alla stampa etichette è necessario inviare l'evidenza dell'avvenuto pagamento della fattura che vi sarà trasmessa per posta.

Si coglie l'occasione per ricordare che il pagamento dei corrispettivi dovuti alla società scrivente per l'attività svolta è obbligatorio; eventuali inadempimenti saranno cagione di applicazione delle procedure di cui al Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 293 del 15 dicembre 2004)

Segreteria tecnica
3A-PTA

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Soc. Cons. a r.l.
P.Iva 01770460549

Fraz. Pantalla
06059 Todi (Pg)
T +39 075 89571
F +39 075 8957257
info@parco3a.org

Allegato 8 al PDC 02

Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale

DOP UMBRIA

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento n° 4 del 02/11/2026

relativo al Richiedente FRANTOIO DI SPELLO UCCD SOCIETà AGRICOLA

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° 26110025 - 3665/26 del 05/11/2026 – 05/11/2026
/
/
/
/

in merito all'analisi chimica, fisica e sensoriale del/dei campione/i

- (codice verbale: AM 02/11/26-05) UEG 2026- menzione geografica: COLLI ASSISI SPOLETO rapporto di prova n°: 26110025 - 3665/26
- ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....
- ..... menzione geografica ..... rapporto di prova n° ..... / .....

con la presente si comunica la [X] **CONFORMITÀ *;** [ ] **NON CONFORMITÀ **** del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori analitico organolettici previsti dal Piano dei controlli applicabile alla DOP UMBRIA.
Il/i rapporto/i di prova relativo/i verrà/verranno trasmesso/i entro 30 giorni dalla presente.

Pantalla di Todi , 06/11/2026

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.

Dott.ssa Federica Bianchi
Responsabile schema vegetali

Cognome, Nome, Posizione e Firma

* In caso di esito conforme l'attività di valutazione di conformità del lotto si può ritenere completata.

** In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 6 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello) – ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali – (Vedi punto 5 del Tariffario ovvero "Prestazioni Aggiuntive"). In tal caso si procede ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Se invece la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione del lotto esaminato. Per le prove si utilizzano i campioni di 3A PTA.

Agribiosearch s.n.c.
Via Adriatica 111- 06135 Perugia (PG)
Tel./Fax 075.5990535
www.agribiosearch.it
info@agribiosearch.it
P.IVA/C.F. 03151210543

AGRI BIO SEARCH
laboratorio analisi tecniche

VERIFICATO [X] [NC]
RESAME [C] [NC]

01131

RAPPORTO DI PROVA N° 26110025

Data emissione: 05/11/2026

Spett.le:
3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a.r.l.
Fraz. Pantalla
06059 TODI (PG)

Data ricevimento campione	03/11/2026
Descrizione campione	Olio d'oliva Cod. Campione: UEG 2026- Olio Extravergine di oliva DOP "Umbria" Menzione Geografica: Colli Assisi Spoleto §
Campionamento a carico di:	Cliente
Confezione campione	Busta in plastica con sigillo *2
Condizione del campione/Sigilli	campione conforme
Trasporto effettuato da:	Cliente
Temperatura:	T. amb.
Conservazione campione	Al riparo dalla luce

Protocollo Campione 26110025 del 03/11/26

Descrizione prova *Data inizio prova- Data fine prova*	Risultato	U.M.	U	LQ	LR	R	Metodo	Limiti	Rif.
Acidi grassi liberi *04/11/26 -04/11/26*	0,18	% acido oleico	± 0,01				COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	≤ 0,8	2104
Numero di Perossidi *04/11/26 -04/11/26*	5,6	meq O2/kg	± 0,2				COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	≤ 20	2104
Polifenoli totali *04/11/26 -04/11/26*	643	mg/Kg	± 39	80			MIP-OG-01 rev.8 del 18/11/2022		
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto *05/11/26 -05/11/26*							COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019		
K232	1,43	-	± 0,07					≤ 2,50	2104
K270	0,12	-	± 0,01					≤ 0,22	2104
ΔK	0,005	-	± 0,004					≤ 0,01	2104
Acido cis-9- ottadecenoico (Acido cis-oleico C18:1) *04/11/26 -05/11/26*	70,40	% Acidi Grassi	± 0,92	0,05			COI/T.20/Doc n 33/rev 1 2017	[55,00 - 85,00]	2104

(§) Informazione fornita dal Cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

Note legislative

(2104)= Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente
Laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori aventi sede in Umbria che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo con numero 100-PG-18
DOCUMENTO VALIDO A TUTTI GLI EFFETTI DI LEGGE ai sensi dell'art. 16 R.D. 1-3 1928 n° 842 - art. 16 e 18 Legge 19-7 1957 n° 679 D.M. 25-3-1986. I valori analitici sono riferibili esclusivamente al campione sottoposto a prova. Non sono consentite riproduzioni parziali di questo documento senza preventiva autorizzazione scritta da parte di AGRIBIOSEARCH s.n.c. Il file originale del rapporto di prova è firmato con sistema digitale. Tempo di conservazione del campione: 10 gg (non è prevista conservazione in caso di sostanze deperibili) salvo accordi diversi con il cliente e/o specifiche indicazioni del metodo di prova. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 10 anni.

AGRI BIO SEARCH
laboratorio analisi biologiche

Agribiosearch s.n.c.

Via Adriatica 111- 06135 Perugia (PG)
Tel./Fax 075.5990535
www.agribiosearch.it
info@agribiosearch.it
P.IVA/C.F. 03151210543

VERIFICATO [X] [NC]
L RIESAME [X] [NC]

ilac-MRA

TESTING ACCREDIA

01131

SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 26110025

Data emissione: 05/11/2026

Note:

Per la prova polifenoli totali, il valore di polifenoli totali si intende espresso come mg Acido gallico / kg

I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione così come pervenuto in laboratorio, si declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento

LQ: Limite di Quantificazione – UM: Unità di Misura – LR: Limiti di Rivelabilità – U: Incertezza – R: Recupero, "+" indica che il recupero è stato applicato L' 'incertezza è estes ed è stata calcolata con un fattore di copertura k=2 corrispondente ad un livello di probabilità di circa il 95%
Il giudizio di conformità, laddove presente, si intende privo del contributo di incertezza per tutte le prove ad eccezione delle determinazioni di residui di pesticidi in alimenti, dove viene espresso in accordo al doc SANTE 11312/2021v2 pag.16 E14. Qualora sia riportata la Dichiarazione di conformità, essa è stata formulata senza tener conto dell'incertezza di misura, con un Rischio associato a tale regola inferiore al 50% di erronea accettazione o di erroneo rifiuto, a meno che la regola decisionale sia dettata dal Cliente, da regolamenti o documenti normativi.
I risultati delle prove microbiologiche su alimenti, mangimi, liquami, letami, digestati e filtri ambientali sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218: 2024. Quando il risultato è espresso con < 4 (UFC/ml) o < 40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40 (UFC/g) rispettivamente; nel caso in cui la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/ml) o < 10 (UFC/g); se il risultato è compreso tra 4 e 10 (UFC/ml) o 40 e 100 (UFC/g) si intende il numero stimato di microrganismi.
Per le prove microbiologiche (UFC) su acque il risultato e l'incertezza di misura sono espresse in accordo alla ISO 8199:2018. Per le prove microbiologiche su alimenti l'incertezza estesa riportata è stata stimata in conformità alla norma ISO19036:2019. Quando la piastra non contiene colonie il risultato è espresso come < 1 (UFC/ml), se il r di colonie contate su piastra è compreso tra 1 e 2 si intende presenza; se il risultato è compreso tra 3 e 9 (UFC/ml), il risultato è da intendersi come UFC stimate/ml
Per la prova legionella, la determinazione viene condotta in accordo all'allegato J della ISO 11731:2017 ; medium A e Medium C- GVPC.
Per le prove biomolecolari il DNA estratto del campione è risultato essere amplificabile e la reazione priva di inibizione.
Laddove non diversamente specificato per la prova pH per la matrice suoli, la misura si intende effettuata in H2O

Il responsabile tecnico
Dr.ssa Giovanna Fioroni
ORDINE DEI CHIMICI E DEI FISICI DI ROMA
- LUAM N.2981

FINE RAPPORTO DI PROVA

Documento con firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente
Laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori aventi sede in Umbria che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo con numero 100-PG-18
DOCUMENTO VALIDO A TUTTI GLI EFFETTI DI LEGGE ai sensi dell'art. 16 R.D. 1-3 1928 n° 842 - art. 16 e 18 Legge 19-7 1957 n° 679 D.M. 25-3-1986. I valori analitici sono riferibili esclusivamente al campione sottoposto a prova. Non sono consentite riproduzioni parziali di questo documento senza preventiva autorizzazione scritta da parte di AGRIBIOSEARCH s.n.c. Il file originale del rapporto di prova è firmato con sistema digitale. Tempo di conservazione del campione: 10 gg (non è prevista conservazione in caso di sostanze deperibili) salvo accordi diversi con il cliente e/o specifiche indicazioni del metodo di prova. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 10 anni.

Camera di Commercio di Bari
Azienda Speciale
SAMER
Laboratorio Pubblico

VERIFICATO [X] [NC]
RIESAME [X] [NC]

00235

QS-approved laboratory

RAPPORTO DI PROVA N° 3665/26

Bari 05/11/2026

Committente:	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. arl Fraz. Pantalla (PG) 06059 Todi PG

N° Campione:	3665/26	**Data ricevimento:**	05/11/2026
Data inizio prove:	05/11/2026	**Data termine prove:**	05/11/2026
Categoria merceologica:	Oli Vegetali		
Prodotto:	Olio Extra Vergine di Oliva		
Etichetta Campione:	Accettazione n.25 del 03/11/2026 - UEG 2026 - Olio extravergine di oliva DOP "UMBRIA" - Menzione Geografica: Colli Assisi Spoleto		
Descrizione:	Campione consegnato dal committente		
Esecutore del campionamento:	Committente		
Imballaggio:	Busta di plastica con sigillo contenente bottiglia di vetro		
Quantità Campione:	500 ml		

Il risultato dell'analisi si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, ad eccezione dei campioni per i quali il laboratorio è responsabile del campionamento. Quanto riportato in etichetta campione, prodotto e categoria merceologica e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal Committente
Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente rapporto di prova salvo autorizzazione scritta di questo laboratorio.

L'incertezza indicata per le prove chimiche, è espressa come incertezza estesa, calcolata con fattore di copertura K=2, corrispondente ad un intervallo di confidenza del 95 %.

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Limite
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11 2024	extravergine	-	

colore verde con riflessi gialli.
mediana del fruttato: 5.8; mediana dell'amaro: 3.9; mediana del piccante: 4.6.
mediana del difetto: 0 da Disciplinare
mediana del fruttato maggiore/uguale a 3.0 da Disciplinare
mediana dell'amaro maggiore/uguale a 3.0 da Disciplinare
mediana del pungente maggiore/uguale a 3.0 da Disciplinare

La valutazione organolettica di cui al presente RdP è stata eseguita dal Gruppo Panel del Laboratorio SAMER, riconosciuto da MASAF- PIUE V, alla presenza del Capo Panel Sig. Perrucci Nicola (Atto Dirigenziale Regione Puglia - Determinazione n. 92 del 03.05.18). Le schede di valutazione dei singoli assaggiatori presenti e quella riassuntiva del Capo panel sono custodite agli atti aziendali.

F.to
Il Resp.le Sett. Chimico
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

F.to
Il Direttore Tecnico
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

FINE RAPPORTO DI PROVA

SAMER - Servizio analisi chimico-merceologiche 70121 BARI Via Emanuele Mola, 19
Tel. 080.5586910/080.5586925 www.samer.it e-mail: info@samer.it PEC: info@pec.samer.it P.IVA 04067980724

3A-PTA
www.parco3a.org

00193

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Conformity Certificate

per prodotti agricoli e alimentari la cui produzione e/o immissione al consumo è assoggettata a

for food and agricultural products which production and/or commercialization is submitted to

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE (REG. UE 2024/1143)

Product specifications (UE Reg. 2024/1143)

Certificato n° Certificate n° **02 036 2026 Rev.00** **n°Allegati** n° of enclosures **0**

3A-PTA

in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 ed alla specifica autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste –Masaf– applicabile al prodotto certificato (DM 16.10.2017 e ss.mm.)

in compliance to UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 standard and according to authorization of Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste –Masaf– applicable to the certified product (DM 16.10.2017 and s.a.)

certifica che il prodotto

certify that product

Denominazione di Origine Protetta

Protected Designation of Origin

"UMBRIA"

Tipologia: *type of product:* prodotto d'origine vegetale trasformato *processed product of plant origin*

Descrizione: *description:* DOP "UMBRIA" -olio extravergine d'oliva- *PDO "UMBRIA" -extra virgin olive oil-*

ottenuto dal Concessionario

produced by the licensee

FRANTOIO DI SPELLO UCCD SOCIETÃ AGRICOLA
VIA BANCHE, 1/B, 06038 SPELLO (PG) - Italia

è in possesso dei requisiti di conformità specifici previsti dal Disciplinare di Produzione

has specific compliance requirements provided for Product Specifications

Denominazione di Origine Protetta "UMBRIA"

Protected Designation of Origin "UMBRIA"

pubblicato nel sito Internet istituzionale del Masaf (www.politicheagricole.it):

published on Masaf website (www.politicheagricole.it):

Condizioni di validità/scadenza: La validità del presente certificato è subordinata a: a) rispetto e mantenimento dei requisiti di conformità previsti dalla norma/disciplinare di produzione applicabili al prodotto certificato sopra specificato ed al rispetto e mantenimento dei requisiti previsti dal dispositivo di controllo specifico (RDC 02 Rev. 0) approvato dal MiPAAF; b) scadenza merceologica del prodotto; c) rispetto del Disciplinare di Produzione - fascicolo n. IT/PDO/0017/1520 data GUUE: 11.03.2014; d) vigenza della "Autorizzazione alla stampa etichette ed all'utilizzo del marchio", la cui assenza non consente l'immissione al consumo del prodotto oggetto della presente certificazione.

validity conditions/expiring date: The validity of this certificate is subject to: a) compliance and maintenance of conformity requirements established by the standard / production specification applicable to the product certificate specified above and to the respect and the preservation of the requirements specified on the control device (RDC 02 Rev. 0) approved by MiPAAF; b) the expiration date of the product; c) the respect of Production Specifications (Technical Standard) - file n. IT/PDO/0017/1520 OJEU date: 11.03.2014; d) the "Autorizzazione alla stampa etichette ed all'utilizzo del marchio" state of validity, the absence of which does not allow the release to the market of the product covered by this certification.

Specificazioni (*): *Classe 1.5 oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)_Codice Nomenclatura Combinata: 1509

Details (*): *Class 1.5 oils and fats (butter, margarine, oil, etc.) - Combined Nomenclature Code 1509

Pantalla di Todi, lì 06/11/2026

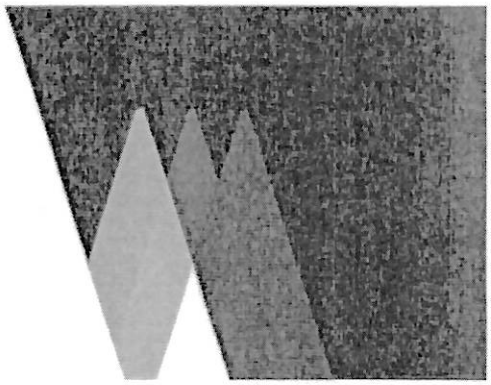
data di scadenza: 05/11/2027

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Soc. Cons. a r.l.
P.Iva 01770460549

Fraz. Pantalla
06059 Todi (Pg)
T +39 075 89571
F +39 075 8957257
info@parco3a.org

Key Manager Certificazione
Head of Certification Department
Dott. Agr. Federico Mariotti

Amministratore Unico
Chairman
Devis Cruciani



3A-PTA
www.parco3a.org

00193

AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA ETICHETTE ED ALL'UTILIZZO DEL MARCHIO

Autorizzazione n. 01 02038 26 -rev 00- **relativa all'Attestato/Certificato di conformità n.** 02 036 2026 -rev 00-

3A–Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scrl –in breve, 3A-PTA– autorizza il Concessionario

FRANTOIO DI SPELLO UCCD SOCIETà AGRICOLA

VIA BANCHE, 1/B - 06038 SPELLO (PG) - Italia

all'etichettatura con i relativi marchi di conformità ed all'immissione al consumo del prodotto

Denominazione d'Origine Protetta "UMBRIA"

ottenuto dal Concessionario nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di riferimento di seguito indicato:

Disciplinare di Produzione Denominazione d'Origine Protetta"Denominazione d'origine protetta UMBRIA" n. IT/PGI/0017/1557 data GUUE: 13.06.1997

CONDIZIONI DI VALIDITÀ

La presente autorizzazione e valida nel rispetto delle prescrizioni riportate di seguito:

1) utilizzo da parte del Concessionario di etichette ed imballi autorizzati da 3A-PTA per l'immissione al consumo del prodotto conforme;

2) immissione al consumo del prodotto conforme identificato e quantificato nella tabella riportata di seguito:

Lotto:	3	**Quantitativo Autorizzato:**	4497 litri	**Specificazioni:**	1) Menzione Geografica: **COLLI ASSISI SPOLETO** 2) Campagna olearia: **2026**

3) rispetto del Disciplinare di riferimento, dello specifico dispositivo di controllo vigente, applicabile alla Denominazione di Origine Protetta "UMBRIA" approvato dal MASAF.

Specificazioni:* ; **

Pantalla di Todi, lì 06/11/2026

***Validità analisi: Sempre valide**
Tank di Prelievo: 3

**Classe 1.5 oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)
Codice Nomenclatura Combinata: 1509

Key Manager Certificazione

Dr. Agr. F. Mariotti

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Soc. Cons. a r.l.
P.Iva 01770460549

Fraz. Pantalla
06059 Todi (Pg)
T +39 075 89571
F +39 075 8957257
info@parco3a.org