

MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER OLIO EVO

Aree e numeri di registrazione del marchio IQO nel mondo

- **UNIONE EUROPEA:** nr. 018699393
- **ITALIA:** nr. 302022000028619
- **INTERNAZIONALE:** nr. 1674930 in Regno Unito
- **USA:** nr. 79346173



L'ALGORITMO NVS (NUTRITIONAL VALUE SCORE)



ORIGINE E COLLABORAZIONE

- L'**algoritmo NVS** è il risultato della collaborazione tra il Dott. **Filippo Corticelli** e l'**Università degli Studi di Firenze**.
- Sviluppato con i dipartimenti **NEUROFARBA** e **DAGRI**.



OBIETTIVO PRINCIPALE

- Creare uno **metodo di certificazione oggettivo e universale per l'olio extravergine di oliva (EVO)**, basato su parametri chimici con attitudini nutraceutiche riconosciute e capacità di ridurre la sensibilità all'ossidazione durante la shelf-life.



SVILUPPO E DURATA

- Dopo quasi due anni di ricerca, il **Nutritional Value Score (NVS)** per olio EVO è stato realizzato.
- L'algoritmo **NVS** assegna un **punteggio da 0 a 100** al profilo nutrizionale e chimico dell'olio EVO analizzato.
- Fornisce un'**analisi scientifica**, trasparente, veloce e intuitiva del prodotto.



RICONOSCIMENTI SCIENTIFICI

L'algoritmo NVS ha recentemente ottenuto **riconoscimento scientifico internazionale** con la pubblicazione dell'articolo "**Chemical Data and Relationship for a scoring Algorithm of Extra Virgin Olive Oils Nutritional Value**" sulla rivista **Molecules** il 21 gennaio 2024, a firma di Lorenzo Cecchi, Filippo Corticelli, Bruno Zanoni et al.

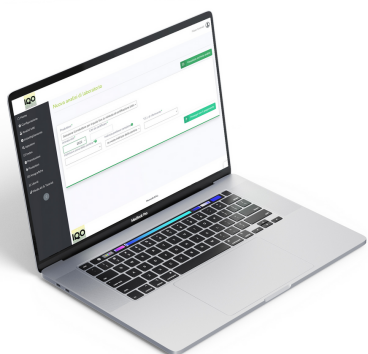
COSA FA IQO?

Il marchio di certificazione **IQO Index Qualitatis Oleum** è registrato in oltre trenta paesi UE ed Extra-UE. Utilizzando l'**algoritmo NVS**, rilascia certificati di idoneità nutrizionale e chimica per lotti di olio extravergine di oliva (EVO) conformi agli standard di **IQO**. Attraverso la collaborazione con il partner legale **Bugnion S.p.A.**, è stato depositato un **Regolamento d'Uso** che concede l'uso del marchio **IQO** a tutti gli oli EVO con almeno **80/100** nel punteggio dell'**algoritmo NVS**. Questo criterio non solo assicura la conformità ai parametri di eccellenza chimico-nutrizionali di **IQO** ma anche l'allineamento alle direttive **EFSA** per olio EVO nutraceutico, con la presenza minima di molecole antagoniste per un'ottima conservazione.



ANALISI CHIMICHE

- **Partner:** Laboratori ISVEA, Poggibonsi, Siena, Italia
- **Accreditamento:** ACCREDIA a norma UNI CEI EN ISO/IEC 1702
- **Ritiro campioni:** Territorio nazionale italiano: entro 48 ore a domicilio (isole escluse, stimate 72 ore)
- **Refertazione rapida:** Garantita entro cinque giorni lavorativi.



IL PORTALE IQO

Per la certificazione, utilizziamo il **Portale IQO**, uno strumento informatico dedicato. Il processo è interamente **digitale e remoto**, senza necessità di spostamenti. La creazione del profilo aziendale è rapida e gratuita, offrendo accesso a strumenti esclusivi come la valutazione gratuita della predisposizione dell'olio EVO alla certificazione **IQO**, l'ordinazione di nuove analisi per i lotti di olio, e l'apertura di sessioni di imbottigliamento per l'olio EVO certificato con **bollini IQO**.



LA TRACCIABILITÀ ATTRAVERSO IL BOLLINO IQO

Per ogni bottiglia certificata con il marchio **IQO Index Qualitatis Oleum** viene rilasciato un bollino adesivo, conforme alle normative sull'etichettatura alimentare e progettato in collaborazione con **Etichettificio Jolly** per garantire **autorevolezza e tracciabilità**. La preziosa collaborazione con Etichettificio Jolly consente per esperienza e professionalità di realizzare **soluzioni tecniche** per ogni specifica esigenza, dalla tracciabilità al materiale evoluto. Attraverso il sofisticato **Portale IQO**, ogni fase della certificazione è registrata in una specifica **timeline digitale**. Tutte le informazioni, come la data del certificato, l'imbottigliamento e il punteggio IQO, sono accessibili istantaneamente attraverso il bollino IQO. Ogni singola bottiglia può essere **tracciata ovunque e istantaneamente**.

