



Rapporto di Prova N. 1511/871/1/LCM

FOGGIA 20/11/2015

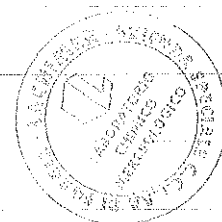
Committente: SOCIETA' AGRICOLA VILLA UVA SRL
VIA ISONZO ,33 71121 FOGGIA (FG)

Numero campione: 871/1/LCM **Data ricevimento:** 09/11/2015 **Data inizio prove:** 11/11/2015 **Data termine prove:** 20/11/2015
Categoria Merceologica: OLI ALIMENTARI
Prodotto dichiarato: Olio extravergine di oliva
Descrizione Campione: Olio extravergine di oliva campagna 2015-16
Etichetta Campione: Coratina
Descrizione Sigillo: nessuno
Quantità Campione: 500 g x 2 circa **Restituzione Campione:** No
Imballaggio: Latta in banda stagnata ermeticamente chiusa
Procedura Campionamento: Campione consegnato dal cliente

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 fasi di campionamento e/o prelievo campioni eventualmente eseguite dal laboratorio non sono oggetto dell'accreditamento.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Annotazione
11/11/20:	<i>Acidità</i> Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	0,20 % ac.oleico	
11/11/20:	<i>Numero di perossidi</i> Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III	6,3 meq O2/Kg	
13/11/20:	<i>Analisi spettrofotometrica nell'Ultravioletto</i> Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX, Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU CEE L266 13/10/2015 All III		
	<i>K 232</i>	2,04 adimens.	
	<i>K 268</i>	0,19 adimens.	
	<i>Delta K</i>	0,00 adimens.	
17/11/20:	<i>Esteri metilici degli acidi grassi</i> Reg CEE 796/2002 06/05/2002 GU CEE L128 15/05/2002 All XB + Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA Reg CEE 1429 /1992 26/05/1992 GU CEE L150 02/06/1992		
	<i>Acido miristico C14</i>	NRIA 0,01 % m/m	
	<i>Acido palmitico C16</i>	13,51 % m/m	
	<i>Acido palmitoleico C16:1</i>	0,89 % m/m	
	<i>Acido eptadecanoico C17</i>	0,04 % m/m	
	<i>Acido eptadecenoico C17:1</i>	0,07 % m/m	
	<i>Acido stearico C18</i>	2,15 % m/m	
	<i>Acido oleico C18:1</i>	71,95 % m/m	
	<i>Acido linoleico C18:2</i>	9,87 % m/m	
	<i>Acido arachico C20</i>	0,37 % m/m	
	<i>Acido linolenico C18:3</i>	0,70 % m/m	
	<i>Acido eicosenoico C20:1</i>	0,29 % m/m	
	<i>Acido behenico C22</i>	0,11 % m/m	
	<i>Acido erucico C22:1</i>	NRIA 0,01 % m/m	
	<i>Acido lignocerico C24</i>	0,04 % m/m	
14/11/20:	<i>Panel test</i>	Vedi certificato allegato	non accreditata ACCREDIA
17/11/20:	<i>Polifenoli totali</i> Reg. CEE n.2568/91 del 11/7/91 e succ.modif.(*) MPI 01 Rev 4 2013	485,4 mg/kg	



non accreditata
ACCREDIA



LAB N° 0140

Rapporto di Prova N. 1511/871/1/LCM

Committente: SOCIETA' AGRICOLA VILLA UVA SRL

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.

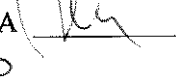

Le fasi di campionamento e/o prelievo campioni eventualmente eseguite dal laboratorio non sono oggetto dell'accREDITAMENTO.

Data	Nome Prova e Metodo Analitico	Valore	Annotazione
16/11/20	Metil ed etil esteri degli acidi grassi Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE 61/2011 GU UE L23 27/01/2011 Metil esteri (MEAG) Etil esteri (EEAG) Somma dei metil ed etil esteri da C16 a C18 (MEAG + EEAG)	5 mg/kg 3 mg/kg 8 mg/kg	Eseg. da Lab. CCIAA FI
18/11/20	Valori nutrizionali per 100 ml di prodotto AOAC Official Method 935.39 (1996) Proteine Carboidrati Grassi di cui saturi di cui monoinsaturi di cui poliinsaturi Valore energetico in Kcal Valore energetico in KJ	NRIA 0,1 g NRIA 0,1 g 92,0 g 16,2 % 73,2 % 10,6 % 900 Kcal 3700 KJ	

NRIA x: Valore non rilevabile se inferiore a x

Fine Rapporto di Prova

Gli Analisti

GARGIULO dr.chim. MARIA CARLA 
PEZZANO EGIDIO 

Il Responsabile della convalida

GARGIULO dr.chim. MARIA CARLA 

IL DIRETTORE OPERATIVO

(dott. chim. Pasquale Scapicchio)





Camera di Commercio di Foggia - Via Dante, 27 - 71100 FOGGIA

Gruppo Panel ACCREDITATO con decreto dirigenziale MIPAAF n. H-472 del 13/08/2007

Sede Operativa : sala panel del LACHIMER (Az. Speciale della C.C.I.A.A. Foggia)

Tel. 0881/721523 fax 0881/728245 Sito: www.lachimer.it - email: info@lachimer.it

Certificato di Panel Test nr. 15 del 14-11-2015

Riferimenti normativi:	COI/T. 20/DOC. N. 15/Rev. 1, 20 nov. 1996 e s.m.; Reg. Cee n. 2568/91 All.to XII - Reg. Ce 796/2002-Reg. CE 640/08 Reg. CE nr. 1348/2013 - Reg. esec. 2015/1833.
Numero campione:	871/1/LCM
Committente	
Sigillo	
Tank	
Lotto nr. e kg.	
Data prelievo	
Data e ora valutaz:	14/11/15 09.00
Altri riferimenti:	Verbale di riunione ed elenco presenze dei componenti del Comitato di Assaggio del 14-11-15
Tipologia Olio in etichetta:	Olio extra vergine di oliva
Procedura di campionamento:	campione consegnato dal cliente
Note	i campioni sono accettati dagli uffici del Lachimer e anonimizzati con riferimento al nr. campione
Nome Prova e Metodo analitico	

Valutazione Organolettica All.to XII Reg. CE nr. 1348/13 e Reg. esec. 2015/1833	Valori	C V R %	Valori Limite per Extra Vergine
Attributi Valutati			
Mediana del Fruttato (MF)	4,70	3,20	MF > 0
Mediana dell'Amaro (MA)	4,80	1,40	≥ 0
Mediana del Piccante (MP)	4,90	1,50	≥ 0
Mediana Difetto (MD)	0,00	0,00	MD = 0
Classificazione merceologica	"EXTRA"		

Panel Test effettuato secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2568/91 "All.to XII" abrogato dal Reg. CEE nr. 796/02 Reg. CE 640/08 Reg CE 1348/13 e Reg. esc. 2015/1833 e successive modifiche e integrazioni

Attributi Valutati

Aspetto	velato	
Colore	giallo con riflessi verdi	
Odore	fruttato di oliva "medio e verde" caratterizzato dall'attributo: mandorla verde fresca si evidenziano anche leggere note di cardo.	
Sapore	amaro e piccante decisi e medi, buona armonia, persistente e media la percezione retrogustofattiva del verde vegetale e cardo	
Difetti	nessuno	nessuno
Punteggio	8,00	≥ 6,5

- GIUDIZIO - CONCLUSIONI -

In base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria: **olio di oliva extra vergine.**

Il voto di Panel Test e le caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di oliva valutato, sono altresì conformi a quanto indicato nell'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91 e s.m.

La determinazione del punteggio di Panel Test avviene calcolando la media dei valori (voti) dei singoli assaggiatori secondo quanto previsto dall'All.to XII del Regolamento CEE nr. 2568/91 e s.m.

Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: **olio extra vergine di oliva: "equilibrato" con fruttato: "verde": "medio", amaro: "medio, piccante: "medio"**

FIRMA
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
- FOGGIA -
Gruppo Panel - Accreditato MIPAAF
DD. n. H-472 del 13/08/2007
Capo Panel - Massimo Ragnoli