





LAB Nº 0261 L

RAPPORTO DI PROVA N° 2827/24

Bari 20/12/2024

Committente:

Az. Agr. Terre di Vallevona di De Vita Pasquale

Via Armando Diaz, 24

71033 Casalnuovo Monterotaro FG

N° Campione:

2827/24

Data ricevimento:

18/12/2024

Data inizio prove:

19/12/2024

Data termine prove: 20/12/2024

Categoria merceologica:

Oli Vegetali

Prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva

Descrizione:

Campione consegnato dal committente

Etichetta Campione:

Olio extravergine di oliva Varietà Frantoio - Dreno - Campagna di raccolta 2024/25 \$

Quantità Campione:

2 bottiglie x 500 ml

Imballaggio:

Bottiglia in vetro scuro

Esecutore del campionamento: Committente

Lotto:

4EDF24

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. 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 %.

\$: Informazione fornita dal committente

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Incertezza di misura	Limite
Determinazione degli acidi grassi liberi COI/T.20/Doc. No 34/rev1 2017	0,26	% ac.oleico	0,05	0,80 (RD- UE2022)
Determinazione del numero di perossidi COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017	14,7	meq O2/kg	2,0	20 (RD-UE2022)
Analisi Spettrofotometrica nell'ultravioletto				
Delta K COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	0,002	-	0,0014	0,01 (RD- UE2022)
K232 COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	2,18	-	0,13	2,50 (RD- UE2022)
K268 COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019	0,15	-	0,017	0,22 (RD- UE2022)
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018	extravergine	-		
Polifenoli Totali MP04 rev.7 01/10/2019	338	mg/kg ac. caffeico	±45	

mediana del fruttato: 4.0; mediana dell'amaro: 3.1; mediana del piccante: 3.3.

RIFERIMENTI LIMITI:

RD-Regolamento Delegato UE 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022

UE2022

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

Sulla base delle risultanze analitiche riportate sul presente Rapporto di Prova, il campione all'analisi risulta, per le determinazioni indicate, conforme al Regolamento Delegato UE 2022/2104 della Commissione del 29 luglio 2022 per la categoria olio extra vergine di oliva.

Relativamente alla valutazione della conformità di un prodotto alla legislazione vigente/disciplinari di produzione/specifiche tecniche, nel caso in cui i dati analitici forniscano valori

nell'intorno dei relativi limiti, vengono applicate le seguenti regole:

1. risultato di prova eccedente un limite massimo di accettabilità:

se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme al limite;







LAB Nº 0261 L

RAPPORTO DI PROVA N° 2827/24

Bari 20/12/2024

se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al b) limite.

risultato di prova non eccedente un limite massimo di accettabilità, ma vicino ad esso:

a) al limite anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme

risultato di prova inferiore ad un limite minimo di accettabilità:

a) al limite;

se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del risultato è superiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato conforme se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al

b) limite.

risultato di prova non inferiore ad un limite minimo di accettabilità, ma vicino ad esso:

anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato

conforme al limite

F.to II Resp.le Sett. Chimico Dott. Chim. Barbieri Nicola

Il Direttore Tecnico Dott.ssa Chim. Paolillo Paola

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

VARIETA' FRANTOIO - DRENO -campagna di raccolta 2024/25 LOTTO 4EDF24

RAPPORTO DI PROVA 2827/24			
FRUTTATO VERDE	4		
AMARO	3,1		
PICCANTE	3,3		
ERBA	1,5		
CARCIOFO	4		
MANDORLA FRESCA	2,2		
MELA VERDE	0		
ALTRO	2,5		

