





LAB N° 0140

---

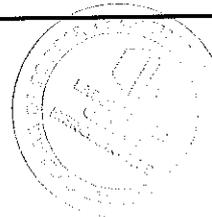
---

**Rapporto di Prova N. 1711/939/LCM**

---

---

**Fine Rapporto di Prova**



## Certificato di Panel Test nr. 8 del 11-11-2017

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; Reg. esec. 2016/1227.
Numero campione:	939/LCM
Committente	
Sigillo	
Tank	
Lotto nr. e kg.	
Data prelievo	
Data e ora valutaz:	11/11/17 10:20
Altri riferimenti:	Verbale di riunione ed elenco presenze dei componenti del Comitato di Assaggio del 11-11-17
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, Reg. esec. 2015/1833 e Reg. esec. 2016/1227.

	Valori	C V R %	Valori Limite per Extra Vergine
Attributi Valutati			
Mediana del Fruttato (MF)	4,50	1,66	≥ 0
Mediana dell'Amaro (MA)	4,10	1,00	≥ 0
Mediana del Piccante (MP)	4,10	2,42	≥ 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, Reg. esec. 2015/1833 e Reg. esec. 2016/1227 e successive modifiche e integrazioni

### Attributi Valutati

Aspetto	velato	
Colore	verde con riflessi gialli	
Odore	fruttato di oliva medio e verde, caratterizzato dall' attributo di : foglia di pomodoro con note erbacee	
Sapore	amaro e piccante medio, si avvertono per via retrogustolfattiva note di foglia di pomodoro e lievi note erbacee, ottima armonia	
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 Riggio

**Iscrizione Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari**  
Sede Operativa di San Severo: Albo Regione Puglia, n° di inserimento 53P, ai sensi della Determinazione Dirigenziale n° 293 del 29/09/09.

## Rapporto di prova n°: 17LA03857 del 14/11/2017

Spett.  
**Azienda Agricola D'Apice Maria**  
Via Reinella, 6  
71017 Torremaggiore (FG)

### Dati relativi al campione

Categoria merceologica: **Olio di oliva**

Campione dichiarato: **Olio in attesa di classificazione**

Etichetta campione: -

Descrizione sigillo: -

Lotto / scadenza: .

Data accettazione: **10/11/2017**

Numero di Accettazione: **17-002425**

Data e ora inizio analisi: **10/11/2017 18:00:00**

Data fine analisi: **14/11/2017**

Finalità delle analisi: **Accertare i requisiti di cui al Reg. CEE n. 2568/91 del 11/07/1991 - modificato dal Reg. UE 61/2011 del 24/01/2011**

### Dati di campionamento

Campionamento a cura di: **Committente**

Luogo: **Via Reinella 6- Torremaggiore (FG)**

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Limiti
acidità come acido oleico <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All II Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016</i>	%	0,17	0,8
numero di perossidi <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016</i>	meqO <sub>2</sub> /kg	7,08	20
K 232 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>		1,87	2,5
K268 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>		0,14	0,22

Il Responsabile delle Prove Analitiche  
Dott. Roberto Anzivino

Il Direttore Tecnico e  
Responsabile del Laboratorio  
Dott.ssa Ersilia Arace

Ordine dei Tecnologi Alimentari  
della Regione Puglia n°88

**segue Rapporto di prova n°: 17LA03857 del 14/11/2017**

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 1 di 2

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Le analisi da eseguire sul campione sono state commissionate dal committente pertanto si declina ogni responsabilità in merito alla completezza delle informazioni in conformità alla normativa di settore.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.

Arace Laboratori s.r.l.

**Iscrizione Albo Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari**  
**Sede Operativa di San Severo:** Albo Regione Puglia, n° di inserimento 53P, ai sensi della Determinazione Dirigenziale n° 293 del 29/09/09.

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Limiti
delta K Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/201 GU UE L266/29 13/10/2015 All III		0,003	0,01

LOQ = limite di quantificazione - U.M.= unità di misura - NR = valore inferiore al LOQ - R%= Recupero percentuale

Limiti: Reg. CEE 2568/91 ss. mm.ii

Pareri ed interpretazioni:

Il campione in esame, facendo riferimento ai parametri chimico fisico analizzati, può considerarsi facente parte della categoria merceologica di OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

Il campione in esame, relativamente ai parametri sottoposti a prova su richiesta del committente, rientra nei limiti normativi indicati.

Fine del rapporto di prova n° **17LA03857**

Il Responsabile delle Prove Analitiche  
Dott. Roberto Anzivino

Il Direttore Tecnico e  
Responsabile del Laboratorio  
Dott.ssa Ersilia Arace

Ordine dei Tecnologi Alimentari  
della Regione Puglia n°88

Documento con la firma digitale avanzata ai sensi della normativa vigente

Pagina 2 di 2

I risultati analitici si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova.

Le analisi da eseguire sul campione sono state commissionate dal committente pertanto si declina ogni responsabilità in merito alla completezza delle informazioni in conformità alla normativa di settore.

La riproduzione parziale del presente rapporto di prova non è consentita senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Il presente documento oltre ad essere inviato al committente è conservato negli archivi informatici del laboratorio per 5 anni.