

## Anticipo del certificato di analisi 2126782

Pagina 1 di 3

Monopoli, 08/11/2021

Data ricevimento: 04/11/2021

Data inizio prove: 04/11/2021

COMMITTENTE  
**AGROQUALITÀ S.p.A.**  
**Viale Cesare Pavese, 305**  
**00144 ROMA RM**

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 30/10/2021

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 104 kg. 1.564 Cod. Campione:

O.02.15/104/Q104/01/2021 - Prelevato presso: Frantoio F.lli Bascio S.n.c. p/c: Az. Bonsignore Marco dal tecnico

Agroqualità: dr. Pietro Clemente

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2083/21 del 27.10.2021

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25369329, 25369327, 25369330, 25369257, 25369328)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 3x250 ml + 2x500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Dal verde al giallo con riflessi verdognoli</b>										
COLORE	<b>Fruttato di oliva acerbo</b>										
ODORE	<b>Fruttato medio con media sensazione di amaro e piccante</b>										
SAPORE	<b>Assenti</b>										
DIFETTI											
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	<b>0</b>						14212	0 <sup>(1)</sup>		08/11/2021	LE
CVr %	<b>0</b>						14212	20 <sup>(1)</sup>		08/11/2021	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	<b>5,0</b>						14212	>=0,1 <sup>(1)</sup>		08/11/2021	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	<b>2,9</b>						14212			08/11/2021	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	<b>3,9</b>						14212			08/11/2021	LE
<b>PANEL TEST</b>	<b>8,0</b>						233-CH-3	>=7 <sup>(2)</sup>		08/11/2021	A
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,16</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,5 <sup>(2)</sup>		05/11/2021	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>3,9</b>	±0,2	meq O2 /kg olio				02-C	12 <sup>(2)</sup>		05/11/2021	A
<b>BIOFENOLI (Polifenoli)</b>											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	<b>424</b>		mg/kg		30		26-C	>=100 <sup>(2)</sup>		08/11/2021	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	<b>3</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Tirosolo (p, HPEA)	<b>&lt; 3</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	<b>158</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	<b>118</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Lignani	<b>38</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	<b>23</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	<b>3</b>		mg/kg		3		26-C			08/11/2021	A

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 2126782

Pagina 2 di 3

Monopoli, 08/11/2021

Data ricevimento: 04/11/2021

Data inizio prove: 04/11/2021

COMMITTENTE

**AGROQUALITÀ S.p.A.**

**Viale Cesare Pavese, 305**

**00144 ROMA RM**

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 30/10/2021

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 104 kg. 1.564 Cod. Campione:

O.02.15/104/Q104/01/2021 - Prelevato presso: Frantoio F.lli Bascio S.n.c. p/c: Az. Bonsignore Marco dal tecnico

Agroqualità: dr. Pietro Clemente

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2083/21 del 27.10.2021

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25369329, 25369327, 25369330, 25369257, 25369328)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 3x250 ml + 2x500 ml

Restituzione campione: No

### CONCLUSIONI:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'ALL. 1 del Regolamento C.E.E. n.2568/91 della Commissione dell'11/07/1991 in vigore dal 09/09/1991 e successive modifiche, e dal disciplinare "D.O.P. Valle del Belice".

Il Panel Test eseguito secondo il metodo in All XII del Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

### NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova

### Riferimenti Limiti

<sup>(1)</sup> Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019.

<sup>(2)</sup> Reg. (CE) n.1486 del 20/08/2004 - GUCE serie L273 del 21/08/2004 "D.O.P. Valle del Belice"

### Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

### Legenda

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate. LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine). En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

### METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = 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

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile

233-CH-3 = Reg CEE n 2568/91 e succ mod, All XII

26-C = NGD C89 - 2010

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 2126782

Pagina 3 di 3

Monopoli, 08/11/2021

Data ricevimento: 04/11/2021

Data inizio prove: 04/11/2021

COMMITTENTE

**AGROQUALITÀ S.p.A.**  
**Viale Cesare Pavese, 305**  
**00144 ROMA RM**

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 30/10/2021

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Valle del Belice - Tank 104 kg. 1.564 Cod. Campione:

O.02.15/104/Q104/01/2021 - Prelevato presso: Frantoio F.lli Bascio S.n.c. p/c: Az. Bonsignore Marco dal tecnico

Agroqualità: dr. Pietro Clemente

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Agroqualità n.: 2083/21 del 27.10.2021

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro scuro ermeticamente chiuse contenute in buste di plastica trasparente annodate e sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25369329, 25369327, 25369330, 25369257, 25369328)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 3x250 ml + 2x500 ml

Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove  
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

**dr. chim. Paola Paolillo**

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

**dott.ssa Valentina Cardone**