

## Anticipo Rapporto di prova n. 881/24

Mod.03/IST01/4 Pagina n.1 di 2

Bitonto, 26/01/24

Committente: Di Battista Nicola & Figli S.n.c.

Via Foggia S.S.17 Km.323+750

71036 Lucera

FG

Ricevuto il 24/01/24  
Categoria merceologica  
Etichetta campione

Iniziato il 24/01/24 Terminato il 26/01/24

olio extravergine di oliva

olio extravergine di oliva monocultivar nasuta 100% italiano Di Battista - da consumarsi pref. entro il 18 apr 2025 - lotto DB1810231727

Descrizione sigillo

tappo a vite

Quantità campione

500 ml

Campionamento

a cura del Committente

Restituzione campione no  
Esito verifica temperatura pos

Nome prova e metodo analitico	Valore	Ue	LOQ	R%	Limite	Note
ACIDITA' in % (m/m) ac. Oleico <small>COI/T.20/Doc.n.34 rev.1 2017</small>	0,21	± 0,03			£0,80 <sup>(1)</sup>	
NUMERO PEROSSIDI, meq di O2/kg <small>COI/T.20/Doc.n.35 rev.1 2017</small>	2,9	± 0,4			£20,0 <sup>(1)</sup>	
ESAME SPETTROFOTOMETRICO nell' UV, estinzione mol. <small>COI/T.20/Doc.n.19 rev.5 2019</small>						
K232	1,72	± 0,15			£2,50 <sup>(1)</sup>	
K268	0,16	± 0,02			£0,22 <sup>(1)</sup>	
Delta K	-0,007	± 0,001			£0,010 <sup>(1)</sup>	
COMPOSIZIONE DEI BIOFENOLI, in mg/Kg <small>COI/T.20/DOC. n.29 2017</small>						
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	23		0,5			
Tirosolo (3,4 DHPEA-EDA)	39		0,5			
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone	68		15,0			
Decarbossimetil-ligstroside aglicone	127		15,0			
Lignani	46		15,0			
Aglicone oleuropeina	81		15,0			
Aglicone ligstroside	63		15,0			
Biofenoli Totali, espresso in Tirosolo	520		15,0			
(***) Valutazione organolettica, PANEL TEST <small>COI/T.20/Doc.n.15/rev.10 2018</small>						
Mediana del fruttato, MF	4,90					verde
Fruttato, CVr%	4,05					verde
Mediana dell'amaro	3,80					
Amaro, CVr%	4,80					
Mediana del piccante	4,50					
Piccante, CVr%	4,41					

GIUDIZIO PANEL TEST: in base alla determinazione eseguita in conformità al Regolamento Delegato (UE) 2022/2104, il campione è classificato nella categoria: olio di oliva extra vergine. Ai fini della etichettatura il campione può essere qualificato come: olio extra vergine di oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel del CNO presso Finoliva Global Service S.p.A. (laboratorio di analisi, controllo qualità e Panel per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) condotto dal Capo Panel Dott.ssa Luana Leo Imperiale e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

## Anticipo Rapporto di prova n. 881/24

Mod.03/IST01/4 Pagina n.2 di 2

Bitonto, 26/01/24

Committente: Di Battista Nicola &amp; Figli S.n.c.

Via Foggia S.S.17 Km.323+750

71036 Lucera

FG

Nome prova e metodo analitico	Valore	Ue	LOQ	R%	Limite	Note
-------------------------------	--------	----	-----	----	--------	------

## LEGENDA

- Il rapporto di prova non può essere riprodotto in alcuna sua parte senza autorizzazione scritta del Laboratorio. I risultati analitici sono riferiti unicamente al campione così come ricevuto e non alla partita che lo stesso vuole rappresentare. I campioni sono conservati per 7 gg. salvo accordi diversi col Committente.
- Le informazioni riportate nei campi "Categoria Merceologica" e "Descrizione Campione", se presente, sono fornite dal Cliente.
- POS=Positivo/ NEG=Negativo: esito controllo temperatura del campione all'arrivo. In caso di esito negativo, alcuni risultati possono risultarne influenzati (es. Numero Perossidi)
- LOQ = Limite di quantificazione, inteso come la più bassa concentrazione di analita misurabile con ragionevole certezza.
- N.D. = Non Determinabile per valore inferiore a LOD, inteso come limite di rilevabilità, definito come minima concentrazione da cui si possa dedurre con ragionevole certezza statistica la presenza dell'analita e non la quantità.
- Ue = Incertezza estesa, espressa nella stessa unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 al fine di assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%.
- R% = Recupero medio percentuale. I recuperi rientrano nell'intervallo 70-120% e non vengono utilizzati per correggere il dato analitico sui fitofarmaci.
- Per l'analisi multiresiduale, l'indicazione riportata nelle Note è da intendersi quale stima del valore rilevato inferiore a LOQ.
- (FL) e grassetto stanno ad indicare valori fuori limite. Nel caso di richiesta di dichiarazione di conformità, se la regola decisionale non sia già contenuta nella norma o convenuta con il Cliente, Chimia esprime tale dichiarazione confrontando il risultato analitico con il limite, senza tenere conto dell'incertezza di misura.
- (\*\*) Prova eseguita presso un laboratorio esterno.
- (1) Reg. Deleg. UE 2022/2104 - IOC Trade standard COI/T.15/NC No 3
- (1a) Per valori fuori limite (FL) verificare lo Schema decisionale in appendice al Reg. 2022/2104
- (2) Reg CEE 835/2011 19/08/2011
- (3) Codex Alimentarius STAN 210-1999 Rev.2019; (3a) Codex Alimentarius STAN 193-1995 Rev.2019; (4) NGD ed. 2002
- (5) Reg. UE 2023/915
- (6a) UNI 22064:2020; (6b) UNI 22068:2020; (6c) UNI 22062:2021; (6d) UNI 22063:2021; (6e) UNI 22065:2020; (6f) UNI 22066:2020; (6g) UNI 22067:2021; (6h) UNI 22013:2019

Il chimico

Dott. Fabio Ciampi