

**ARSAC**

Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese

**CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO**

Comitato di Assaggio Professionale degli oli di oliva vergini riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.T.

**CERTIFICATO DI ANALISI n. 06/2020**

**Committente:** Az. Agr. Madreterra di Edoardo Giudiceandrea  
Via Santa Mara Grazia  
Calopezzati (CS)

<b>Codificazione interna:</b>	PA04.070120	<b>Numero campione:</b>	06
<b>Numero protocollo:</b>	664 del 16.01.2020		
<b>Data accettazione campione:</b>	07.01.2020		
<b>Quantità campione:</b>	2x500 ml	<b>Restituzione campione:</b>	no
<b>Imballaggio:</b>	Bottiglia di acciaio	<b>Sigillo:</b>	integra
<b>Campionamento:</b>	Effettuato dal committente	<b>Data campionamento:</b>	03.01.2020
<b>Categoria merceologica:</b>	OLI ALIMENTARI		
<b>Denominazione campione:</b>	TOMMASINO		
<b>Etichetta campione:</b>			
<b>Lotto campione:</b>	N.08/2019		
<b>Data inizio prove:</b>	07.01.2020	<b>Data fine prove:</b>	07.01.2020

**1) ANALISI OLIO DI OLIVA VERGINE**

<b>Esame organolettico (Panel test)</b>	<b>Valori</b>	<b>CVr%</b>	<b>Limiti</b>
Mediana del fruttato (Mf) = verde	5,3	5,2	(Mf > 0)
Mediana del difetto (Md) =	0,0	0,0	(Md = 0)

**Metodo:** Reg. (CEE) n. 2568/91 Allegato XII e succ. modifiche e integrazioni**Giudizio:** in base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria: "**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**".**Mediana attributo positivo diverso dal fruttato superiore a 5,0:****2) ANALISI OLIO VERGINE DI OLIVA AI FINI DELL'ETICHETTATURA OPZIONALE**

<b>Esame organolettico:</b>	<b>Valori</b>	<b>CVr%</b>	<b>Limiti</b>
Mediana del fruttato (Mf) = verde	5,3	5,2	(Mf > 0)
Mediana dell'amaro =	4,1	9,8	
Mediana del piccante =	4,8	5,1	
Mediana del difetto (Md) =	0,0	0,0	(Md = 0)

**Giudizio:** in base alla determinazione eseguita in conformità al Reg. n. 2568/91/CEE e successive modificazioni, il campione è classificato nella categoria : "**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**". Ai fini dell'etichettatura opzionale il campione può essere qualificato come: olio extravergine di oliva equilibrato con fruttato verde "medio", amaro "medio", piccante "medio".

Il laboratorio conserva il campione per un massimo di 30 (trenta) giorni dalla data di emissione del certificato di analisi, salvo diverse disposizioni di legge e/o accordi specifici con il committente.

Il presente certificato di analisi riguarda esclusivamente il campione tal quale sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto neppure parzialmente, se non previa approvazione scritta da parte di questo laboratorio.

Cutro, 16 gennaio 2020

Il Capo Panel  
Dott. Giuseppe Giordano
