

**RAPPORTO DI PROVA
ASI N. 808672 Rev. 1**

Prot. Lab. N 2876/2020

		Informazioni fornite dal cliente	
Cliente:	AGROQUALITA' S.p.A.	Denominazione della merce:	Olio EVO DOP Val di Mazara
Indirizzo:	Via Cesare Pavese, 305 00144 Roma	Dettagli:	Agroqualità presso C/da Scala - Caccamo
Pervenuto il:	23/10/2020	Verbale:	1/20
Accettato il:	23/10/2020	Identificativo Campione:	C-06-02/L18D/18/1/20
		Campionato a cura del cliente il:	22/10/2020
		Campione riferito a:	Maia di Manzella Giovanni e C. s.a.s - via Garibaldi - Ventimiglia di Sicilia

Descrizione del campione Olio.-

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Acidità	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	0,27	± 0,05	% m/m	912.0260.006a
Indice di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	9,9	± 1,5	meq O ₂ /Kg	912.0260.005a
Analisi spettrofotometrica nell' ultravioletto:	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All III	2,09	± 0,14	---	912.0260.011a
- K232		0,14	± 0,03	---	
- K270		0,001	± 0,005	---	
- Delta K					
Esteri metilici degli acidi grassi:	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All IV	8,58	± 0,24	% m/m	912.0260.007a
- Acido linoleico		0,65	± 0,06	% m/m	
- Acido linolenico					
Valutazione organolettica:	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II Reg UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 All IV	Olio extra vergine di oliva	---	---	912.0260.001a
- Mediana del Fruttato		3,7	---	---	
- Mediana del Difetto		0,0	---	---	

**RAPPORTO DI PROVA
ASI N. 808672 Rev. 1**

Prot. Lab. N 2876/2020

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
* - Colore	Saggio organolettico	Giallo oro con sfumature di verde intenso	---	---	912.0260.001a
* - Odore		Fruttato	---	---	
* - Sapore		Fruttato	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna

Dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche:

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti dal Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni per l'olio extra vergine di oliva.

Dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche (non oggetto dell'accreditamento di ACCREDIA):

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti dal disciplinare di produzione della DOP – Olio Extravergine di oliva Val di Mazara, Provvedimento 13/03/2001 GURI n. 73 28/03/2001.

Pareri e interpretazioni (non oggetto dell'accreditamento di ACCREDIA):

In riferimento alla richiesta di esame organolettico con Panel-Test sul campione di olio extra vergine di oliva inviato a questo laboratorio, visti gli atti acquisiti a seguito delle prove eseguite in data 23-10-2020 a norma del Reg. CEE 2568/1991- Allegato XII e s.m.i., SI CERTIFICA che il campione di olio denominato con la sigla C-06-02/L18D/18/1/20 è stato classificato come olio extra vergine di oliva (equivalente ad un punteggio al Panel-Test maggiore o uguale a 6,5) ed è conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione per l'olio di oliva extravergine D.O.P. "VAL DI MAZARA", approvato dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

Il presente Rapporto di Prova annulla e sostituisce la Rev. 0 del 26/10/2020.

Motivo della modifica ed elementi modificati: inserimento dei descrittori organolettici previsti dal disciplinare DOP.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Qualora il campionamento sia stato effettuato dal cliente, i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.

Il laboratorio declina ogni responsabilità nelle informazioni comunicate dal cliente.

Data inizio prove 23-10-2020


Data fine prove 26-10-2020

Il Responsabile del Laboratorio
(Salvatore G. Iliano)



Data 26-10-2020

Il Chimico
(Giovanni Presti)



---- Fine Rapporto di Prova ----

MAIA DI MANZELLA GIOVANNI & C. S.A.S.

Via Garibaldi 18

90020 Ventimiglia di Sicilia (PA)

P.I. 04124800824 C.F. 04124800824

Tipo documento	Data fattura	N. fattura	N. pag.
Bolla di carico	02/11/2020	45	

Riferimento
Olive provenienti da agricoltura biologica
Riferimento molitura n. 45 del 02/11/20
Modalità molitura: estratto a freddo (Temperatura 26°)
Olio ottenuto dalla lavorazione Kg. 322
olio estratto a freddo kg. 322

Cliente
GRAZIANO PIETRO
VIA SAN SEBASTIANO 111
90023 CIMINNA PA

Cod. cliente	Partita iva/Cod. fiscale
	C.F. GRZPTR54C14C696S

--

Descrizione	UM	Quant.	Prezzo u.	Sconto	Prezzo T.	C.I.
Olive di origine italiana ricevute in conto lavorazione	KG	2015				

C. Iva	Imponibile	%	Imposta

Totale documento

--

Bolla di Accompagnamento del produttore delle olive n. del

Il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità di avere rispettato i tempi di decadenza dei principi attivi utilizzati nella propria coltura e di avere osservato le adeguate condizioni igieniche per la raccolta ed il trasporto delle olive.

IL PRODUTTORE

MAIA DI MANZELLA GIOVANNI & C. S.A.S.

Via Garibaldi 18

90020 Ventimiglia di Sicilia (PA)

P.I. 04124800824 C.F. 04124800824

Tipo documento	Data fattura	N. fattura	N. pag.
Fattura accompagnatoria	02/11/2020	29	1

Riferimento

Riferimento molitura n. 45 del 02/11/20
Modalità molitura: estratto a freddo (Temperatura 26°)
Olio ottenuto dalla lavorazione Kg. 322
olio estratto a freddo kg. 322

Cliente

GRAZIANO PIETRO
VIA SAN SEBASTIANO 111
90023 CIMINNA PA

Cod. cliente	Partita iva/Cod. fiscale
455	GRZPTR54C14C696S

Descrizione

Molitura olive di origine italiana biologiche

UM	Quant.	Prezzo u.	Sconto	Prezzo T.	C.I.
KG	2015	0,1154		232,53	4

C. Iva	Imponibile	%	Imposta
4	232,53	4	9,30
	232,53		9,30

Totale documento
241,83

Trasporto a cura del cessionario - Data e ora: 02/11/20 _____

Aspetto esteriore: BIDONI / LATTE / BOTTIGLIE Colli: _____

Modalità di pagamento: CONTANTI RIMESSA DIRETTA _____

Si dichiara che i sottoprodotti di lavorazione delle olive vengono ceduti in loco a titolo gratuito

Firma: _____

D.L.196/2003:TUTELA DELLA PRIVACY

Vi informiamo che i vostri dati anagrafici sono inseriti in una banca dati e vengono utilizzati per fini amministrativi e per adempimento di obblighi di legge.