

Monopoli, 07/12/2020

COMMITTENTE

Data ricevimento: 30/11/2020

Data inizio prove: 30/11/2020

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico Estratto a Freddo - Lotto: A141120 - Silos: 16 - "Olio Dolce" - Campione N°.654/20 - Rif. Az. Agr. Di Noi Margherita

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1L

Restituzione campione: No

| NOME PROVA | VALORE | U | U.M. | LOD | LOG | R% | METODO | LIMITE | LEGE NDA | DATA FINE PROVE: | SEDE |
|---|------------|---|------|-----|-----|----|--------|---------------------|----------|------------------|------|
| VALUTAZIONE ORGANOLETTICA | | | | | | | | | | | |
| Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median | 0 | | | | | | 14212 | 0,0 ⁽¹⁾ | | 07/12/2020 | LE |
| Cvr % | 0 | | | | | | 14212 | 20 ⁽¹⁾ | | 07/12/2020 | LE |
| Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median | 2,6 | | | | | | 14212 | >0,0 ⁽¹⁾ | | 07/12/2020 | LE |
| Mediana dell'amaro/Bitter-median | 1,8 | | | | | | 14212 | | | 07/12/2020 | LE |
| Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median | 2,0 | | | | | | 14212 | | | 07/12/2020 | LE |

CONCLUSIONI:

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al II del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel CIBI Bari riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016). e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ 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.

Sede analisi:

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 qualitative 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:

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

Monopoli, 07/12/2020

Data ricevimento: 30/11/2020

Data inizio prove: 30/11/2020

COMMITTENTE

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico Estratto a Freddo - Lotto: A141120 - Silos: 16 - "Olio Dolce" - Campione N°.654/20 - Rif. Az. Agr. Di Noi Margherita

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1L

Restituzione campione: No

Questo è un estratto del documento originale che, per privacy, viene pubblicato parzialmente.

Il documento originale con le firme è presente nella documentazione aziendale a richiesta dall'autorità di controllo

| | |
|----------------------|--------------------|
| Rapporto di prova n. | 2020 / 335-04 / es |
| Del: | 30/11/2020 |

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Committente: | |
| Indirizzo: | |
| Campionamento: | Campione consegnato dal committente |
| Data ricevimento campione: | 30/11/2020 |
| Data inizio prova: | 30/11/2020 |
| Data fine prova: | 30/11/2020 |
| Restituzione campione | NO |

| | |
|-----------------------|--|
| Id campione | 2031450 |
| Descrizione campione: | Etichetta: 2031450 del: 30/11/2020 Btg anonima in vetro di forma cilindrica e di colore verde da litri 0,25 |

| | |
|----------------------|--|
| Prova: | Panel test |
| Comitato di Assaggio | Riconosciuto dal MIPAF |
| Metodo utilizzato: | Il presente assaggio è stato effettuato in maniera conforme ad: Allegato XII, Reg. CEE 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni |

| | |
|---|--|
| Classe merceologica attribuita dal Pane! Test: | Olio extra vergine di oliva |
| Difetto prevalente: | --- |
| Mediana del difetto prevalente: | 0,0 |
| CVR del difetto prevalente: | --- |
| Mediana del fruttato: | 2,6 |
| CVR del fruttato: | 12,5 |
| Mediana dell'amaro: | 1,8 |
| Mediana del piccante: | 2,0 |
| Eventuale voto del Pane! | --- |
| Indicazioni etichettatura ai sensi del: Reg CEE 2568/1991 Reg. UE 29/2012 | Fruttato leggero amaro leggero ' piccante leggero equilibrato dolce |

| | |
|---------------|-----|
| Osservazioni: | --- |
|---------------|-----|

N.B. Si precisa che il risultato del presente Pane! Test si riferisce esclusivamente al campione analizzato e non alla partita che rappresenta. E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente rapporto di prova senza preliminare autorizzazione scritta.