

**CERTIFICATO DI ANALISI N° PT 001**

**COMMITTENTE:**

**ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE**

Cooperativa Agricola Terre Grecaniche  
Via A. Ferraro n. 14  
89038 Palizzi (RC)



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Numero campione</b>        | PT001                                    |
| <b>Data accettazione</b>      | 07/03/2018                               |
| <b>Numero protocollo</b>      | PT001                                    |
| <b>Quantità campione</b>      | 1 x 750 ML                               |
| <b>Imballaggio</b>            | BOTTIGLIA DI VETRO SCURO                 |
| <b>Campionamento</b>          | EFFETTUATO DAL COMMITTENTE               |
| <b>Data campionamento</b>     | -  |
| <b>Categoria merceologica</b> | OLIO ALIMENTARE                          |
| <b>Denominazione campione</b> | OLIO BLEND CAROLEA, PENDOLINO, NOCELLARA |
| <b>Etichetta campione</b>     | /  |
| <b>Lotto campione</b>         | /  |
| <b>Restituzione campione</b>  | NO                                       |
| <b>Sigillo</b>                | SI                                       |
| <b>Data inizio prova</b>      | 08/03/2018                               |
| <b>Data fine prova</b>        | 08/03/2018                               |

Il presente rapporto riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova ed esso non può essere riprodotto, se non previa approvazione scritta da parte del responsabile.

I prelievi sono stati condotti direttamente dalla ditta produttrice.

Il laboratorio conserva il campione per un massimo di 30 giorni dalla data di emissione del certificato di analisi, salvo diverse disposizioni.

**METODO:** Le analisi sono condotte secondo il Reg. CEE N. 2568/91 allegato XII e s.m.i. Il metodo consente di classificare gli oli d'oliva vergini in funzione dell'intensità dei difetti e del fruttato, determinata da un gruppo di assaggiatori selezionati, addestrati e controllati.

I valori di mediana e del coefficiente di variazione robusto sono ottenuti secondo COI/T20/Doc. 15 Rev.08

| ESAME ORGANOLETTICO          | VALORI | LIMITE REG. CEE            | COEF. VARIAZ. ROBUSTO (%) | LIMITE REG. CEE |
|------------------------------|--------|----------------------------|---------------------------|-----------------|
| MEDIANA FRUTTATO             | 4.6    | Mf > 0                     | 16.87                     | < 20            |
| MEDIANA DIFETTI              | 0      | Md = 0                     |                           | < 20            |
| CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA |        | OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA |                           |                 |
| MEDIANA AMARO                | 3.1    |                            | 8.16                      |                 |
| MEDIANA PICCANTE             | 4.2    |                            | 5.40                      |                 |

**NOTE AGGIUNTIVE:** FRUTTATO VERDE MEDIO, EQUILIBRATO.

Rende 15/03/2018



Capo Panel - Biologo EA 018827  
Dott. Innocenzo Muzzalupo

*[Handwritten signature]*