



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana



LAB N° 0376L

Via Libertà, 66 - 90143 PALERMO
Tel. 0916278111 – Fax 091347870
<http://www.irvos.it>
C/C postale 12369906
Codice Fiscale 00262110828
Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero: 2458-2022
Laboratorio di: PALERMO

Committente: ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Via Libertà, 66 – Palermo

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia

Suggello: fascetta con targhetta di plastica riportante “REGIONE SICILIA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO”

Verbale: IRVO P193/2022 del 08/11/2022

Campionamento: a cura IRVO (vedi nota 5)

Data di ricevimento: 28-11-2022

Data di inizio prove: 30-11-2022

Data di chiusura prove: 30-11-2022

RISULTATI DELLE PROVE CARATTERI CHIMICO-FISICI

Prova	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Metodo di Prova
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo	gr/100 g acido oleico	0,17	± 0,02	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All II Reg. UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL I
Numero di Perossidi:	meq/kg	4,9	± 0,8	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L 248 05/09/1991 All III Reg. UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273/5 08/10/2016 All III
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	288		Metodo spettrofotometrico

In base alle analisi effettuate il campione è conforme al relativo disciplinare di produzione DM Politiche Agricole del 29/01/2015.

Il Laboratorio esprime il giudizio di conformità secondo la circolare del MIPAAF n. 5385 del 2013.

Nota 1 – I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto dal Laboratorio.

Nota 2 – Il rapporto di prova non deve essere riprodotto parzialmente, senza l'approvazione scritta del laboratorio

Nota 3 – Il campione libero già analizzato è conservato presso il laboratorio per 10 giorni

Nota 4 – L'eventuale presenza dell'asterisco (*) indica prova non accreditata ACCREDIA

Nota 5 – Le modalità di campionamento non sono oggetto di accreditamento.

Palermo li

L'Analista

02 DIC 2022
IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)



Il Responsabile del Laboratorio

IL FUNZIONARIO DIRETTIVO
Casimiro CAPPADONIA
(Perito Chimico)

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **RONCONE GIACINTO**

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P193 del 08/11/2022 Codice di anonimizzazione: R4
Verbale Comitato di Assaggio N. 50/2022 del 24/11/2022

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 3,5
Mediana dell'Amaro: 2,5
Mediana del Piccante: 3,0
Mediana di Erba e/o Pomodoro e/o Carciofo: > 2 e <= 8
Categoria: EXTRA VERGINE Designazione: IGP "SICILIA"

NOTE:

Olio equilibrato caratterizzato da Fruttato verde medio, Amaro leggero, Piccante medio

Il campione è conforme alle norme sugli oli extravergine di oliva di cui al Reg. (CEE) 2568/91 e s.m.i. e al relativo disciplinare di produzione per la Denominazione IGP "Sicilia", pubblicato in GUUE n. C186 del 25/5/2016 e registrato con GUUE del 16/9/2016.

Palermo, 02/12/2022

Segreteria Tecnica OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)

