



**UNIONE ITALIANA VINI**  
LABORATORI



Lab N°0338 L

Spett.  
**VALORITALIA SRL OLIO DOP CC**  
20 Settembre, 98/G  
00187 ROMA (RM)

Rapporto di prova n°: **21FI17698** del **05/11/2021**

Data Arrivo: **04/11/2021**      Data inizio prove: **04/11/2021**      Data fine prove: **05/11/2021**

#### INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

Data campionamento: **04/11/2021**

#### INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**

Descrizione: **OLIO EVO DOP Chianti Classico**

Annata: **2021**

Rif. / Codice interno: **2021/16282**

Distinta: **23/2021**

Sugello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti		Rif.Limite
					Inf	Sup	
Acidità (Acidi grassi liberi) <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II- Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L16122/06/2007</i>	% ac.oleico	<b>0,23</b>	±0,05	0.02		0.5	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Indice di perossidi <i>Reg CEE 2568/1991-GU CEE L248 05/09/1991 All III</i>	meqO2/kg	<b>5,5</b>	±0,2	0.02		12	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Delta K <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	<b>0,00</b>				0.01	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
K 232 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	<b>1,63</b>	±0,18	0.02		2.1	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
K 268 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX + Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III</i>	K	<b>0,12</b>	±0,02	0.02		0.20	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Polifenoli <i>MI 001 rev.0 - 2019</i>	mg/kg	<b>744</b>	±103	0.02		150	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Acido Oleico C18:1 <i>Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X +</i>	%	<b>74,0</b>		0.02		72	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF
Tocoferoli <i>MI 002 rev.0 - 2019</i>	mg/kg	<b>333</b>		0.02		140	Disciplinare DOP Chianti Classico- sito MIPAAF

#### NOTE TECNICHE

In base ai parametri analizzati, l'olio esaminato risponde ai limiti previsti dal REG.UE 1604/19, dal REG.UE 2095/16 e dal REG.UE 1348/13 e ss.mm. e ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata

La valutazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

Unione Italiana Vini Laboratori S.r.l.

Sede Legale di 50028 Barberino Tavarnelle (FI):  
Via Sangallo 43, Sambuca Val di Pesa - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)  
T. 055 8091918 - F. 055 8091921  
lab.toscana@uiv.it



**UNIONE ITALIANA VINI**  
**LABORATORI**



**Lab N°0338 L**

Segue Rapporto di prova n°: **21FI17698** del **05/11/2021**

(\*): parametro che non rientra tra quelli accreditati da ACCREDIA

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura  $K=2$ , un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per tutte le altre matrici l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%.

I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto. Il laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presenti nel rapporto di prova ad esclusione di quanto dichiarato dal committente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Salvo diversi accordi con il cliente, il residuo del campione sottoposto ad analisi microbiologiche è conservato per 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova; per tutte le altre tipologie di analisi la rimanenza del campione viene conservata per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 48 mesi.

Laboratorio inserito nell'elenco della regione Toscana dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari con iscrizione n°22. Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo e oleico, per le prove elencate in allegato allo stesso decreto.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi.

**BARBERINO TAVARNELLE, 05/11/2021**

Responsabile del Laboratorio  
Katia Guardini  
Rapporto di Prova firmato digitalmente da  
Maria Mangiacasale  
Delegato alla firma

Fine del rapporto di prova n° **21FI17698**



# CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

## TRASMISSIONE RISULTATI PANEL OLIO

In seguito alla seduta del panel da me presieduta in data 05 Novembre 2021 dalle ore 12,30 e alle ore 13,30 si restituiscono i risultati per i campioni analizzati.

CODICE	Difetto		Fruttato		Amaro		Piccante		Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate		Aroma: di olive e fruttato		Idoneità	
	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%	Mediana	CV,%	Conforme/ Non conforme	Conforme/ Non conforme	Conforme/ Non conforme	Idoneo	Non idoneo	
2021/16282	0	0	4,85	4,72	4,15	5,52	5,90	2,91	Conforme	Conforme	Conforme	X		

Data: 05/11/2021

Il capo Panel