



00304

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

Rapporto di prova n°: **25FI16799** del **04/11/2025**

Data Arrivo: **31/10/2025** Data inizio prove: **31/10/2025** Data fine prove: **04/11/2025**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE

Campionamento a cura di: **cliente**

Data campionamento: **31/10/2025**

INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Olio**

Descrizione: **Olio EVO DOP Chianti Classico**

Annata: **2025/2026**

Rif. / Codice interno: **25/0309805**

Distinta: **20/2025**

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

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti Inf Sup		Rif.Limite
Acidità (Acidi grassi liberi) COI/T.20/Doc. No.34/ rev 1 2017	% ac.oleico	0,19	±0,06	0.02		0.5	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Indice di perossidi COI/T.20/Doc. No.35/rev 1 2017	meqO2/kg	6,2	±0,2	0.1		12	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Polifenoli totali (in acido gallico) MI 001 rev.2 - 2025	mg/kg	505	±70	50	150		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Tocoferolo alfa MI 002 rev. 3 - 2025	mg/kg	232	±42	20	140		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Acido Oleico C18:1 COI/T.20/Doc. no.33/rev 1 2017	%	74,28	±0,74	0.10	72	85.0	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022

NOTE TECNICHE

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata (@@)

(@@)La dichiarazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

UIV declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento effettuato a cura del committente. I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto.

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 superfici e alimenti l'incertezza di misura estesa è calcolata in conformità alla UNI EN ISO 19036:2020 con un fattore di copertura K=2 e un livello di confidenza del 95%. L'incertezza tipo composta è stata assunta come uguale allo scarto tipo della riproducibilità intralaboratorio.



UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI S.r.l.

Sede legale e operativa:

Via Sangallo, 43 – 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

T. +39 055 8091918 – F. +39 055 8091921

lab.toscana@uiv.it



00304

Segue Rapporto di prova n°: **25FI16799** del **04/11/2025**

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 committente, 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, 04/11/2025

Responsabile del Laboratorio
Maria Mangiacasale
Rapporto di Prova firmato digitalmente da
Maria Mangiacasale
Responsabile del Laboratorio

Fine del rapporto di prova n° **25FI16799**



UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI S.r.l.

Sede legale e operativa:

Via Sangallo, 43 – 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

T. +39 055 8091918 – F. +39 055 8091921

lab.toscana@uiv.it



CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

RISULTATI PANEL OLIO

Io sottoscritto Marco Pampaloni, in qualità di Capo Panel del Panel 2 "Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico, inserito nell'elenco nazionale dei panel di assaggiatori competenti all'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, ai sensi del Reg. CE n. 2568/91 In seguito alla seduta il panel da me presieduto in data 31/10/2025 alle ore 11:00 ha elaborato il seguente risultato organolettico per i campioni in esame:

Codice anonimizzazione	Difetto (*)		Fruttato			Amaro			Piccante			Colore: da verde intenso a verde con sfumature dorate	Aroma: di olive e fruttato	Idoneità
	Mediana	CV, %	Mediana	CV, %	Rif. limiti* Min 3 Max 8	Mediana	CV, %	Rif. limiti* Min 2 Max 8	Mediana	CV, %	Rif. limiti* Min 2 Max 8			
25/0309805	0,00	0,00	4,90	5,34		4,35	3,20		4,60	3,91		Conforme / Non conforme	Conforme / Non conforme	Idoneo / Non idoneo

* Difetto prevalente: Nessuno

Data: 31/10/2025

Il capo Panel Marco Pampaloni