

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2433901

Monopoli, 13/12/2024

Data 03/12/2024
 accettazione:

Data inizio prove: 03/12/2024

COMMITTENTE

Qualcosa di Diverso soc.cooperativa sociale
 Via Brindisi, SNC
 72019 San Vito dei Normanni BR

Data di arrivo campione 02/12/2024

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano "MANIFESTO" - Anno di produzione 2024/2025 - Silos 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE	Dal verde al giallo										
ODORE	Fruttato medio verde										
SAPORE	Fruttato con amaro e piccante medio										
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		12/12/2024	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		12/12/2024	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,5						14212	>0,0 ⁽¹⁾		12/12/2024	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	4,5						14212			12/12/2024	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	4,3						14212			12/12/2024	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,20	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
NUMERO DI PEROSSIDI	7,2	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20,0 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA UV (ISOOTTANO)											
K232	2,17	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
K268	0,183	±0,006					10-C	0,22 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	04/12/2024	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	14,75	±0,74	%				07-C	7,00;20,00 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,59	±0,13	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,03	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,08	±0,05	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	2,83	±0,23	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	69,18	±0,69	%				07-C	55,00;85,00 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	9,82	±0,39	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,41	±0,05	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,87	±0,07	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,25	±0,05	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C22:0 - Acido Beenico	0,11	±0,04	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			04/12/2024	A
C24:0 - Acido Lignocericico	0,05	±0,02	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		04/12/2024	A

Segue...

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2433901

Monopoli, 13/12/2024

 Data 03/12/2024
 accettazione:

Data inizio prove: 03/12/2024

COMMITTENTE

Qualcosa di Diverso soc.cooperativa sociale
Via Brindisi, snc
72019 San Vito dei Normanni BR

Data di arrivo campione 02/12/2024

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano "MANIFESTO" - Anno di produzione 2024/2025 - Silos 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		04/12/2024	A
SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI	18,3		%				187-CH-32			04/12/2024	A
SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI	71,0		%				187-CH-32			04/12/2024	A
SOMMA ACIDI GRASSI SATURI	10,7		%				187-CH-32			04/12/2024	A
ANTIOSSIDANTI OLIO EXTRAVERGINE											
OLEACINA	173		mg/kg		3		13056-CH-1			06/12/2024	A
OLEOCANTALE	324		mg/kg		3		13056-CH-1			06/12/2024	A
OLEUROPEINA	ND		mg/kg		3		195-CH-1			06/12/2024	A
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosole)	704		mg/kg		30		26-C			06/12/2024	A
Idrossi-tirosole (3,4 DHPEA)	3		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Tirosole (p, HPEA)	4		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	117		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	180		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Lignani	41		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	47		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	32		mg/kg		3		26-C			06/12/2024	A
POLIFENOLI TOTALI (come Tirosole e Idrossitirosole)	7,6		mg/20 g olio		1		610-CH-1			06/12/2024	A
TOCOFEROLI E TOCOTRIENOLI											
alfa tocoferolo	448	±66	mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
beta tocoferolo	< 3		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
gamma tocoferolo	9	±1	mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
delta tocoferolo	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Alfa Tocotrienolo	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Beta Tocotrienolo	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Gamma Tocotrienolo	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Delta Tocotrienolo	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
TOCOFEROLI TOTALI	457	±83	mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Tocotrienoli totali	ND		mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
Totale Tocotrienoli+Tocotrienoli	457	±83	mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A
TOCOFEROLI TOTALI (Vitamina E)	449	±81	mg/kg		3		44-C			06/12/2024	A

Segue...


**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24


 Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
 for the physico-chemical analysis of olive oils
 and olive-pomace oils -
 Type A: advanced testing
 Type B: residues and contaminants testing
 (01/12/2023 - 30/11/2024)

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2433901

Pagina

3 di 4

Monopoli, 13/12/2024

Data 03/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 03/12/2024

COMMITTENTE

Qualcosa di Diverso soc.cooperativa sociale
Via Brindisi, snc
72019 San Vito dei Normanni BR

Data di arrivo campione 02/12/2024

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano "MANIFESTO" - Anno di produzione 2024/2025 - Silos 3 (~)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 per la categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva".

La Valutazione Organoleptica ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva", come previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022.

NOTA: Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organoleptiche 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.

NOTA: sulla base dei dati analitici riportati nel presente Rapporto di prova, il valore dei polifenoli totali supera il limite minimo indicato dal Reg UE 432/2012 per l'utilizzo del claim.

Riferimenti Limiti

(1) Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.

Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative 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. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevanza, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". 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; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

Segue...



**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)

ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2433901

Pagina

4 di 4

Monopoli, 13/12/2024

Data 03/12/2024
accettazione:

Data inizio prove: 03/12/2024

COMMITTENTE

Qualcosa di Diverso soc.cooperativa sociale
Via Brindisi, snc
72019 San Vito dei Normanni BR

Data di arrivo campione 02/12/2024

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Prodotto Italiano "MANIFESTO" - Anno di produzione 2024/2025 - Silos 3 (-)

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro scuro ermeticamente chiusa (-)

Campionamento: A cura del Committente (-)

Quantità: 500 ml

(-): Informazione fornita dal Committente

METODO:

01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017
02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017
07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017
10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019
13056-CH-1 = Metodo interno - Internal method
14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4
187-CH-32 = Per calcolo
195-CH-1 = Metodo di prova interno - Internal method
220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile
26-C = COI/T.20/Doc. n. 29/Rev.2 2022
44-C = ISO 9936:2016
610-CH-1 = UNI 11702:2018

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone



**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils -
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)