



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

AiPO

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente: VEGLIO PIERO
Data: 10/11/2021 14:26:45
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: ORIGINI
Descrizione Sigillo: TAPPO ANTIRABBOCCO
Quantità Campione: 250 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.20	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.89	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.90	U.A.	0.00	2.50
K270	0.16	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.54	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.34	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.28	%	0.50	5.00
AcOleico	71.38	%	55.00	83.00
AcLinoleico	8.93	%	3.50	21.00
AcArachico	0.37	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.78	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	438.87	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	-0.76	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	4.42	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	120.46	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	79.46	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	61.81	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	67.19	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	12.87	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	385.28	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	30.60	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	415.88	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	8.32	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	10.56	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	18.88	mg/kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITA' in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove

Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia





Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

AiPO

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente: VEGLIO PIERO
Data: 10/11/2021 14:24:49
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: ROBUR
Descrizione Sigillo: TAPPO ANTIRABBOCCO
Quantità Campione: 250 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.22	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	5.60	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.90	U.A.	0.00	2.50
K270	0.15	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	14.54	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.36	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.05	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.27	%	0.50	5.00
AcOleico	71.57	%	55.00	83.00
AcLinoleico	8.67	%	3.50	21.00
AcArachico	0.36	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.75	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	434.33	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	-0.42	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	4.43	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	119.50	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	83.72	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	59.63	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	68.43	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	12.04	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	387.81	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	29.47	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	417.28	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	7.77	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	9.81	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	17.58	mg/kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITÀ in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove

Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia





Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.aipoverona.it
info@aipoverona.it

Committente: VEGLIO PIERO
Data: 10/11/2021 14:22:49
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: EVENTO
Descrizione Sigillo: TAPPO ANTIRABBOCCO
Quantità Campione: 250 ML

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.41	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	7.08	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.97	U.A.	0.00	2.50
K270	0.16	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	13.44	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.31	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.07	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.45	%	0.50	5.00
AcOleico	75.44	%	55.00	83.00
AcLinoleico	5.87	%	3.50	21.00
AcArachico	0.38	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.73	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	317.71	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	10.97	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	13.93	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	84.14	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	69.32	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	30.97	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	52.22	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	14.79	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	388.03	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	33.77	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	421.80	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	13.36	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	16.19	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri MetilEtilici	29.55	mg/kg	0.00	75.00

Unità di misura:

ACIDITÀ in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove

Campagna finanziata con il contributo della
Comunità Europea e dell'Italia



Committente/client: **VEGLIO PIERO**

Data prova/Test date: 10/11/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

ORIGINI

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

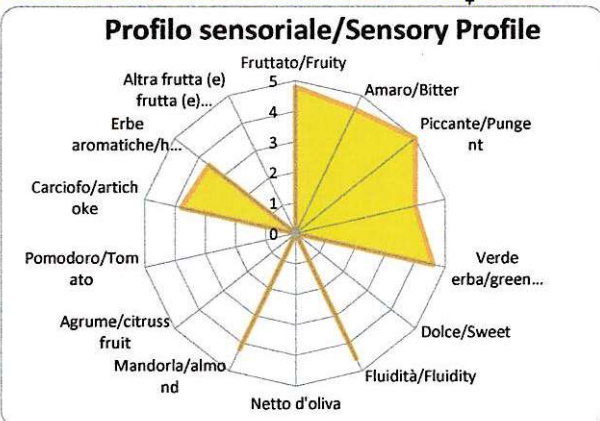
Procedura campionamento/Sampling procedure:

a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES			
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*			VALORE/VALUE
Fruttato/Fruity	verde	X	4,8
Amaro/Bitter			4,5
Piccante/Pungent			5
Verde foglia/green leaf			4
Verde erba/green grass			4,6
Dolce/Sweet			0
Fluidità/Fluidity			4,5
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X	4,2
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			3,8
Erbe aromatiche/herbs			3,6
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
VALUTAZIONE PANEL			8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0



• Leggenda: Fruttato "leggero" mediana < 3 Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6 Fruttato "intenso" mediana > 6 Equilibrato = mediana amaro e/o piccante ≤ 2 punti al fruttato Squilibrato = mediana amaro e/o piccante > 2 punti al fruttato Dolce = mediana amaro e piccante ≤ 2 punti L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro
Classificazione degli oli di oliva: olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è ≤ a 0 e la mediana del fruttato è > a 0 olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0 olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è ≤ a 0 L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

CONCLUSIONI:	I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:		
	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		
	FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO	
	TIPO FRUTTATO:	VERDE X	
	AMARO:	AMARO O AMARO MEDIO	MATURO 0
	PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO	
	DOLCE:	NO	
	EQUILIBRATO:	SI	
	DIFETTI:	NO	

NOTE:	
-------	--

Il Responsabile delle prove/The Head of proof



Committente/client: **VEGLIO PIERO**

Data prova/Test date: 10/11/2021

Categoria Merceologica/Merchandise category:

OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared:

OLIO DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label:

ROBUR

Contenitore/sigillo-Description/seal:

TAPPO ANTIRABBOCCO

Quantità campione/Sample quantity:

250 ML

Imballaggio/Packaging:

a cura del Committente

Procedura campionamento/Sampling procedure:

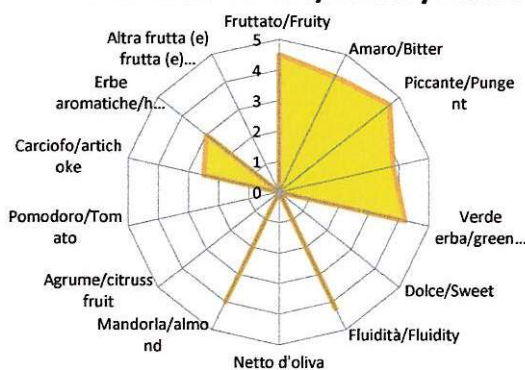
a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES			
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*			VALORE/VALUE
Fruttato/Fruity	verde	X maturo	4,5
Amaro/Bitter			4,2
Piccante/Pungent			4,6
Verde foglia/green leaf			3,8
Verde erba/green grass			4,2
Dolce/Sweet			0
Fluidità/Fluidity			4,2
Netto d'oliva			0
Mandorla/almond	verde	X secca	4
Agrume/citrus fruit			0
Pomodoro/Tomato			0
Carciofo/artichoke			2,5
Erbe aromatiche/herbs			3
Altra frutta (e) frutta (e) matura			0
VALUTAZIONE PANEL			8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile



* Leggenda:

Fruttato "leggero" mediana < 3
Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6
Fruttato "intenso" mediana > 6
Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato
Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato
Dolce = mediana amaro e piccante < = 2 punti
L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è ≤ a 0 e la mediana del fruttato è > a 0
olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0
olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5; oppure la mediana dei difetti è ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è = a 0
L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:			
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			
CONCLUSIONI:	FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO	
	TIPO FRUTTATO:	VERDE	X
	AMARO:	AMARO O AMARO MEDIO	
	PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO	
	DOLCE:	NO	
	EQUILIBRATO:	SI	
DIFETTI:		NO	
		MATURO	0

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

