



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'etichettatura dei prodotti alimentari

focus olio extravergine di oliva

Relatore: Francesca Tomas, Laboratorio Chimico



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Aspetti merceologici e parametri analitici

L'etichettatura dei prodotti alimentari: focus olio extravergine di oliva



Regolamento UE 1308/2013 Allegato VII - PARTE VIII

Designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva

L'impiego delle designazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui alla presente parte è **obbligatorio** per la commercializzazione di tali prodotti nell'Unione e nel commercio con i Paesi terzi, sempreché compatibile con le norme internazionali vincolanti.

Solo gli oli indicati al **punto 1, lettere a) e b)**, e ai **punti 3 e 6** possono essere **commercializzati al dettaglio**.



(1) OLI DI OLIVA VERGINI

"Oli di oliva vergini" sono gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.





La normativa

a)

Olio extra vergine di oliva:

"Olio di oliva extra vergine" è l'olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria dalla Commissione in conformità dell'articolo 75, paragrafo 2;

b)

Olio di oliva vergine:

"Olio di oliva vergine" è l'olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria dalla Commissione in conformità dell'articolo 75, paragrafo 2;

(3) OLIO DI OLIVA — COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

"Oli di oliva composti di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini" è l'olio di oliva ottenuti dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.



(6) OLIO DI SANSÀ DI OLIVA

"Olio di sansa di oliva" è l'olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste dalla Commissione ai sensi dell'articolo 75, paragrafo 2, per questa categoria.

➤ NON POSSONO ESSERE COMMERCIALIZZATI AL DETTAGLIO:

Olio di oliva lampante

Olio di oliva raffinato

Olio di sansa di oliva greggio

Olio di sansa di oliva raffinato



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2104 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che ha abrogato il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

Il presente regolamento è entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (4.11.2022)



La normativa

- **Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti**

Data del documento: 11/07/1991 (ultima versione consolidata del 20/10/2019)

Data di entrata in vigore: 06/09/1991; entrata in vigore data della pubblicazione + 1

Data di fine della validità: 23/11/2022; abrogato da 32022R2104



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/2104 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che ha abrogato il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione

Il presente regolamento entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (4.11.2022)



ALLEGATO I

CARATTERISTICHE DELL'OLIO DI OLIVA

A. Caratteristiche di qualità

Categoria	Acidità (%) ⁽¹⁾	Indice di perossidi (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ o K ₂₇₀	ΔK	Caratteristiche organolettiche		Esteri etilici di acidi grassi (mg/kg)
						Mediana del difetto (Md) ⁽²⁾ (°)	Mediana del fruttato (Mf) (°)	
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Olio di oliva vergine	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Olio di oliva lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (°)	—	—
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	—	—		—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Olio di sansa di oliva	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(¹) Per mediana dei difetti si intende la mediana del difetto percepito con l'intensità più alta.

(²) Quando la mediana dell'amaro e/o piccante è superiore a 5,0, il capo panel lo segnalerà.

(³) La mediana del difetto può essere inferiore o pari a 3,5 quando la mediana del fruttato è pari a 0,0.



B. Caratteristiche di purezza

Categoria	Composizione in acidi grassi (%)						Somma degli isomeri transoleici (%)	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%)	Stigmastadieni (mg/kg) (1)	ΔECN42	2-gliceril monopalmitato (%)
	Miris-tico (%)	Linole-nico (%)	Arachi-dico (%)	Eicose-noico (%)	Beenico (%)	Ligno-cerico (%)					
1. Olio extra vergine di oliva	≤ 0,03	≤1,00(2)-1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
2. Olio di oliva vergine	≤ 0,03	≤1,00(2)-1,00 (2)	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
3. Olio di oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
4. Olio di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 % ≤ 1,1 se % acido palmitico totale > 14,00 %
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 se % acido palmitico totale > 14,00 % ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00 %
6. Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Olio di sansa di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2

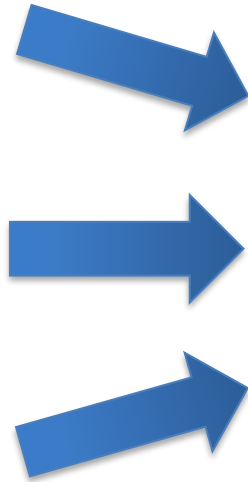


Tabella B (continuazione)

Categoria	Composizione in steroli						Steroli totali (mg/kg)	Eritrodiolo e uvaolo (%) ^(m)	Cere (mg/kg) ^(m)
	Colesterolo (%)	Brassicasterolo (%)	Campes-terolo ⁽ⁱ⁾ (%)	Stigmas-terolo (%)	β -sito-sterolo appa-rente ⁽ⁱ⁾ (%)	Δ -7-stigm-a-sterolo ⁽ⁱ⁾ (%)			
1. Olio extra vergine di oliva	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C42 + C44 + C46 \leq 150$
2. Olio di oliva vergine	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C42 + C44 + C46 \leq 150$
3. Olio di oliva lampante	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$ ^(p)	$C40 + C42 + C44 + C46 \leq 300$ ^(p)
4. Olio di oliva raffinato	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$ ^(q)	$C40 + C42 + C44 + C46 \leq 350$
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 \leq 350$
6. Olio di sansa di oliva greggio	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$ ^(p)	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$ ^(p)
7. Olio di sansa di oliva raffinato	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$
8. Olio di sansa di oliva	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$



LABORATORIO





I parametri

- **Acidità (acidi grassi liberi), espressa in acido oleico, fornisce indicazioni sullo stato sanitario delle olive lavorate al frantoio. Parametro quantitativo che ci dà indicazione sulla qualità delle olive utilizzate per la produzione di un olio. Attacchi di mosca, cattiva conservazione e altri difetti sul frutto fanno aumentare il valore degli acidi grassi liberi pregiudicando il prodotto finale**



I parametri

- **Numero di Perossidi: l'esposizione alla luce, la temperatura elevata e la presenza di ossigeno sono fattori che favoriscono l'irrancidimento, un'alterazione chimica dell'olio di natura ossidativa, che avviene a carico degli acidi grassi liberi, con formazione di perossidi (o idroperossidi) che vanno via via decomponendosi in aldeidi, chetoni e ossiacidi. Il parametro dei perossidi ci da indicazione delle modalità di conservazione del prodotto**



I parametri

- **Esame Spettrofotometrico UV (K232, 270 e Delta K): determinazione analitica qualitativa; è infatti possibile evidenziare la presenza di un olio rettificato in un olio vergine osservando l'assorbimento di luce U.V. a lunghezze d'onda di 232, 262, 268 e 274 nm alle quali assorbono i dieni e trieni coniugati che si formano durante i processi di rettifica**



I parametri

- **Tocoferoli (vitamina E) e Profilo Biofenolico che esprimono la quantità di sostanze antiossidanti presenti nell'olio extravergine e che forniscono indicazioni sulla conservabilità dell'olio extravergine di oliva nel tempo**



I parametri

- **L'analisi gascromatografica, attraverso la valutazione del profilo degli acidi grassi, può evidenziare la presenza di oli di diversa origine o ottenuti mediante processi industriali**
- **Le cere in genere sono basse su un olio estratto meccanicamente ma possono essere molto più elevate su un olio estratto con solventi, come ad esempio un olio di sansa**



Tracciabilità ed Etichettatura

Vini DOP e IGP



Prodotti DOP, IGP e
STG



Disciplinari di produzione
Prodotti DOP, IGP e STG
riconosciuti

Disciplinari di produzione

Disciplinari di produzione prodotti **DOP**, **IGP** e **STG** riconosciuti



- 1.1 Carni fresche (e frattaglie)
- 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)
- 1.3 Formaggi
- 1.4 Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.)
- 1.5 Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)
- 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
- 1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati
- 1.8 Altri prodotti indicati nell'allegato I del Trattato (snezie ecc.)





Le denominazioni

- **«Denominazione d’Origine Protetta (DOP)»**, il nome geografico che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata
- **«Indicazione Geografica Protetta (IGP)»**, il nome geografico che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica ed una o più fasi produttive avvengono nella zona geografica delimitata



Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Garda"

Articolo 1 Denominazione

La denominazione di origine protetta "Garda", facoltativamente accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Bresciano", "Orientale", "Trentino", è riservata all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

L'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" presenta le seguenti caratteristiche:

- colore dal verde al giallo più o meno intensi;
- odore fruttato medio o leggero;
- sapore fruttato note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valutazione organolettica (metodo COI):

Intervallo di mediana

	Min	Max
- Fruttato Verde / Maturo	> 0	≤ 6
- Mandorla	> 0	≤ 5
- Amaro	> 0	≤ 5
- Piccante	> 0	≤ 6

Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere uguale a zero.

Valutazione chimica:

- acidità massima totale espressa in acido oleico: max 0,5%;
- numero perossidi: ≤ 14 Meq O₂/kg;





Le denominazioni

- **N. 4 DOP (denominazioni di origine protetta), che interessano territori provinciali o subprovinciali: 1. Chianti Classico DOP 2. Lucca DOP 3. Seggiano DOP 4. Terre di Siena DOP**



- **N. 1 IGP (Indicazione Geografica Protetta): IGP Toscano che comprende tutto il territorio regionale. L'olio IGP Toscano si differenzia dalle DOP perché è possibile ottenere prodotti che assumono differenziazioni del profilo chimico ed organolettico, quando sono utilizzate le menzioni geografiche aggiuntive**





Art.6.
Caratteristiche al consumo

1). All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta "Toscano" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;
- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia;
- sapore: di fruttato marcato;
- punteggio al panel test: livelli consentiti dalla normativa vigente;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d'olio;
- numero perossidi: $\leq 16 \text{ meqO}_2/\text{Kg}$
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8 - 14 %
- acido palmitoleico: 0,5 - 1,5 %
- acido stearico: 1,1 - 3 %
- acido oleico: 73 - 83 %
- acido linoleico: < 9 %
- acido linolenico: < 0,9 %
- acido arachico: < 0,6 %
- acido eicosenoico: < 0,4 %
- polifenoli totali: $\geq 60\text{mg}/\text{Kg}$
- tocoferoli: $\geq 40\text{mg}/\text{Kg}$

Categoria	Acidità (%) ¹⁾	Indice di perossidi (mEq O ₂ /kg)
1. Olio extra vergine di oliva	$\leq 0,80$	$\leq 20,0$





Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva "BRUZIO"

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde con riflessi gialli;
- odore: di fruttato medio;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$
- numero perossidi: ≤ 10
- K232 $\leq 2,0$
- K270 $\leq 0,20$
- acido linoleico $\leq 8\%$
- polifenoli totali ≥ 200 ppm





DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “OLIO DI CALABRIA”

Art. 2 Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" deve rispondere ai parametri specifici per come di seguito indicati.

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.
- **Caratteristiche olfatto/gustative:**

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 - 8*
Nota aromatiche specifiche: erbaceo e/o carciofo e/o floreale	$\geq 2 - \leq 8$
Amaro	3- 6
Piccante	4 - 6

*CVr% minore o uguale a 20

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acido oleico (%): ≥ 70
- Acidità (%): $\leq 0,50$;
- Numero perossidi (meq O₂/kg): ≤ 12 meq O₂/kg;
- Spettrofotometria UV K₂₃₂: $\leq 2,20$;
- Spettrofotometria UV K₂₇₀: $\leq 0,20$;
- Fenoli - Polifenoli totali: ≥ 200 ppm.

I parametri qualitativi non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa U. E. per gli oli extravergine di oliva.





REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2022/2105 DELLA COMMISSIONE

del 29 luglio 2022

che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva

Il presente regolamento entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (4.11.2022)



Articolo 7

Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

Le caratteristiche degli oli di oliva definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/2104 sono determinate conformemente ai metodi di analisi definiti nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 11

Verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini

Le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini definite nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/ 2104 sono considerate conformi alla categoria dichiarata se un panel di assaggiatori riconosciuto da uno Stato membro conferma la categoria.

Articolo 12

Tenore in olio delle sanse e degli altri residui

Il tenore in olio delle sanse e degli altri residui dell'estrazione dell'olio (codice NC 2306 90 11e 2306 90 19) è determinato conformemente al metodo che figura nell'allegato IV.



ALLEGATO I

Metodi di analisi utilizzati per determinare le caratteristiche degli oli di oliva

	Caratteristiche degli oli di oliva	Metodo COI da utilizzare
1	Acidità	COI/T.20/Doc. n. 34 (Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo)
2	Indice di perossidi	COI/T.20/Doc. n. 35 (Determinazione del numero di perossidi)
3	2-gliceril monopalmitato	COI/T.20/Doc. n. 23 (Determinazione della percentuale di 2- gliceril monopalmitato)
4	K232, K268 o K270, ΔK	COI/T.20/Doc. n. 19 (Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto)
5	Caratteristiche organolettiche	COI/T.20/Doc. n. 15 (Analisi sensoriale dell'olio di oliva – Metodo per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini) – ad eccezione dei punti 4.4 e 10.4
6	Composizione in acidi grassi, compresi gli isomeri trans	COI/T.20/Doc. n. 33 (Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia)
7	Esteri etilici degli acidi grassi, cere	COI/T.20/Doc. n. 28 (Determinazione del contenuto di cere ed esteri metilici ed etilici degli acidi grassi mediante gascromatografia con colonna capillare)
8	Steroli totali, composizione di steroli, eritrodiole, uvaolo e alcoli alifatici	COI/T.20/Doc. n. 26 (Determinazione della composizione e del contenuto di steroli, dialcoli triterpenici e alcoli alifatici mediante gascromatografia con colonna capillare)
9	Stigmastadieni	COI/T.20/Doc. n. 11 (Determinazione degli stigmastadieni negli oli vegetali)
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. n. 20 (Determinazione della differenza tra il contenuto effettivo e il contenuto teorico di triacilgliceroli con ECN 42)



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

La normativa



CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE

<https://www.internationaloliveoil.org/il-nostro-lavoro/unita-chimica-e-standardizzazione/norme-metodi-e-manuali/?lang=it>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

4.11.2022

IT

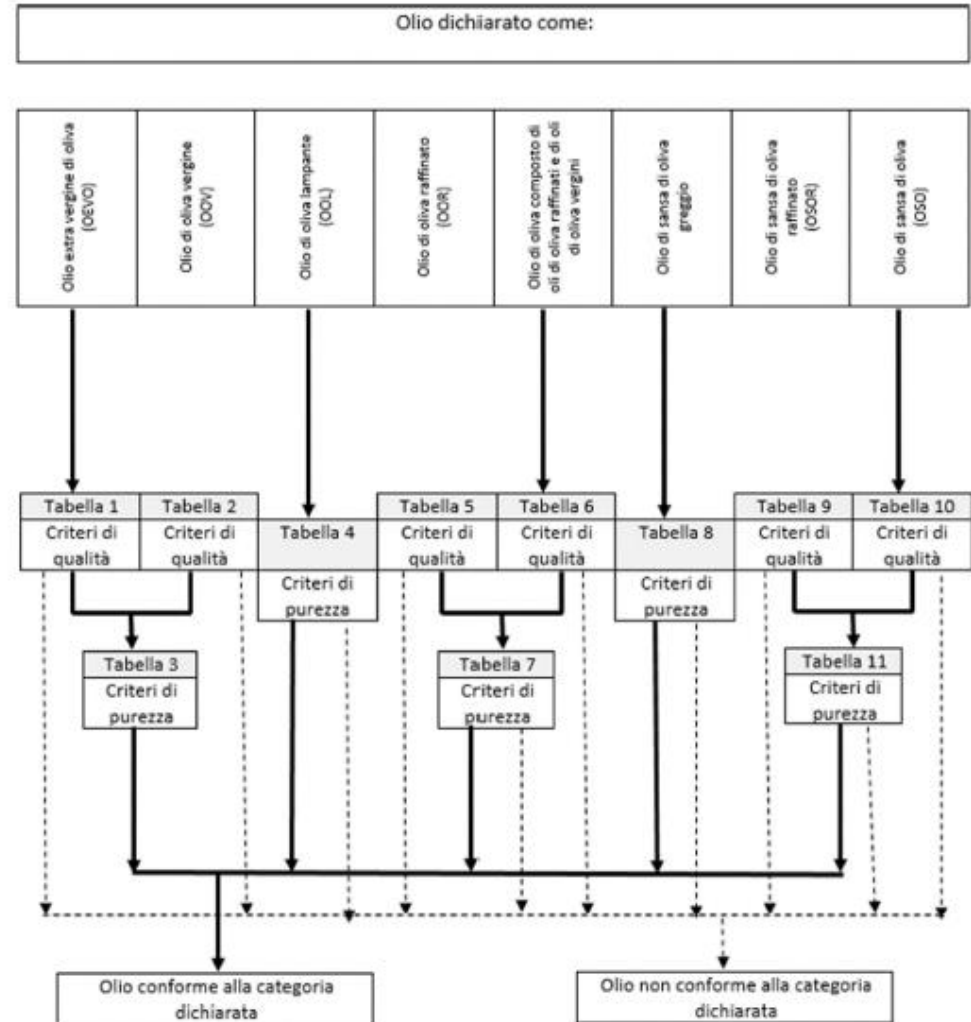
Gazzetta ufficiale dell'Unione europea
REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2022/2103 DELLA COMMISSIONE
del 29 luglio 2022
che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione
dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva

L 294/23

ALLEGATO III

Diagramma di flusso per la verifica della conformità di un campione di olio di oliva alla categoria dichiarata

Tabella generale



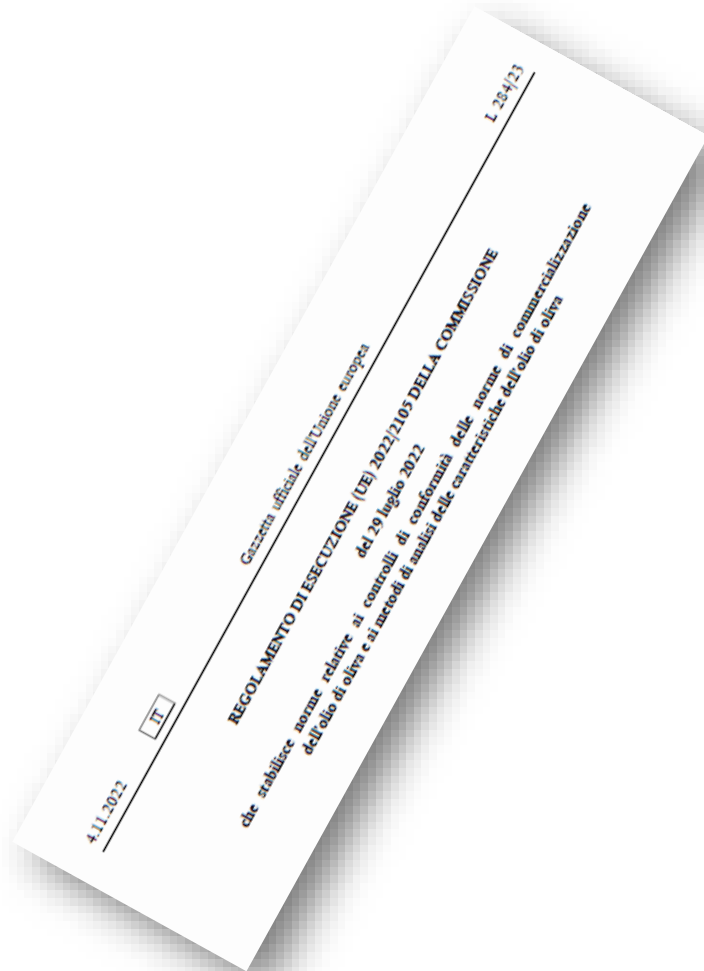
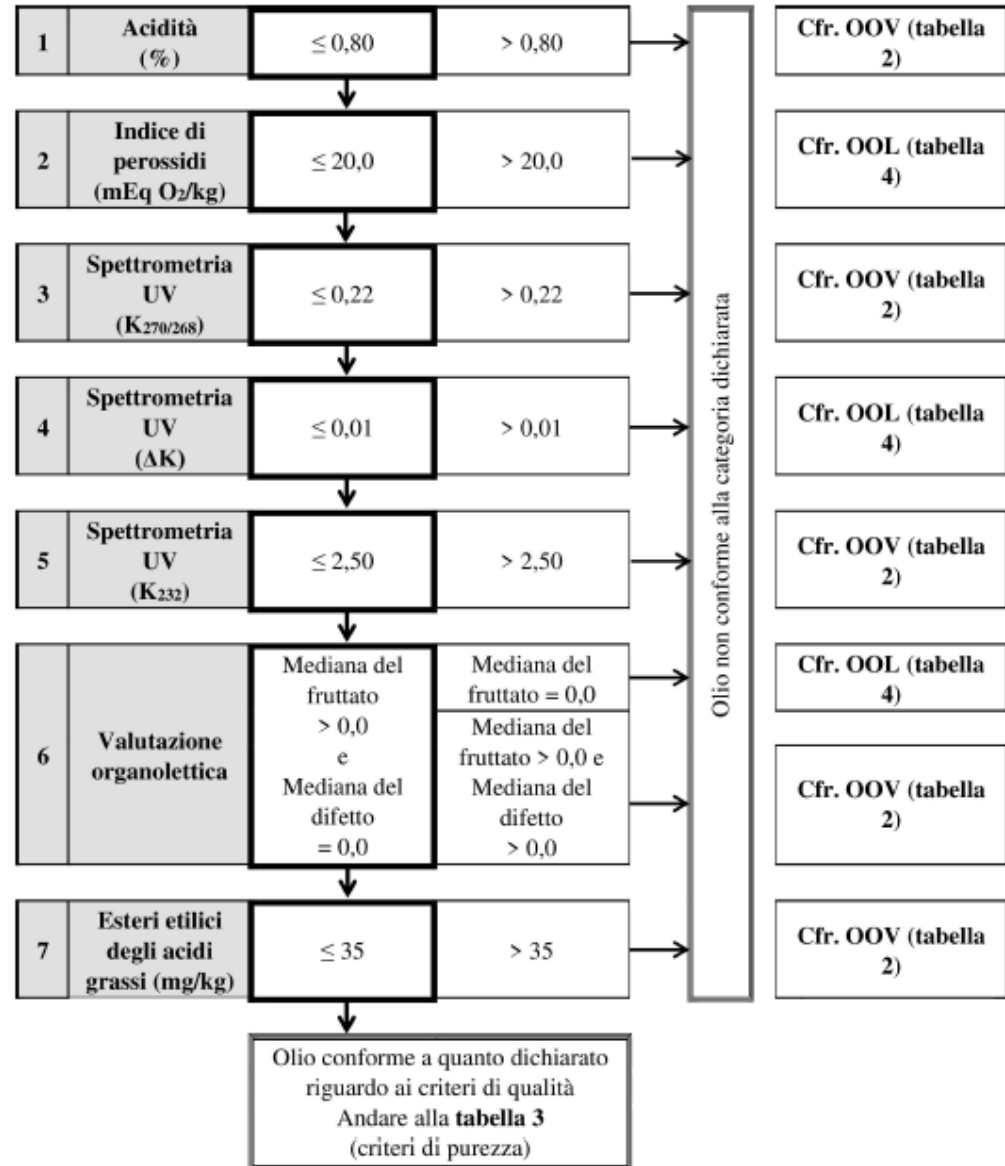


Tabella 1

Olio extra vergine di oliva — Criteri di qualità





- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025**

Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura

L'accreditamento è l'attestazione, da parte di un Ente che agisce quale garante super partes, della competenza, indipendenza e imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica, e dei laboratori di prova e taratura

L'accreditamento dei laboratori conferisce ai rapporti di prova rilasciati sul mercato, un alto grado di affidabilità in termini di qualità e sicurezza dei beni sottoposti a verifica, e ne garantisce il riconoscimento sui mercati internazionali.

www.accredia.it



SERIE GENERALE

Spedito: abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 163° - Numero 137

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Martedì, 14 giugno 2022 SI PUBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-86081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA S. VESGII, 1 - 00188 ROMA

La Gazzetta Ufficiale, Parte Prima, oltre alla Serie Generale, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
 - 2ª Serie speciale: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)
 - 3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)
 - 4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
 - 5ª Serie speciale: Concorsi pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)
- La Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in Gazzetta Ufficiale, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, è fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 19 maggio 2022, n. 65.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo tra il Governo della Repubblica italiana e la Commissione europea sulla sede del Centro di controllo Galileo in Italia, con Allegati, fatto a Roma il 19 novembre 2019 e a Bruxelles il 28 novembre 2019. (22G00073) ... Pag. 1

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'economia e delle finanze

DECRETO 27 maggio 2022.

Aggiornamento della codifica SIOPE per le Autorità di sistema portuali. (22A03514) ... Pag. 26

DECRETO 10 giugno 2022.

Emissione dei buoni ordinari del Tesoro a 365 giorni, prima e seconda tranche. (22A03603) Pag. 28

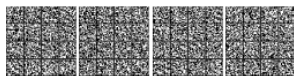
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DECRETO 13 maggio 2022.

Proroga dei termini di presentazione delle domande di aiuto della Politica agricola comune per l'anno 2022. (22A03604) ... Pag. 32

DECRETO 1° giugno 2022.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio IN-NOVHUB - Stazioni sperimentali per l'industria S.r.l. - Area SSOG, in Milano, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo. (22A03473) Pag. 33



14-6-2022

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 137

DECRETO 1° giugno 2022.

Rinnovo dell'autorizzazione al Laboratorio chimico camera di commercio Torino, in Torino, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'EFPECA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, e in particolare l'art. 58 che abroga il regolamento (CE) n. 510/2006;

Visto l'art. 16, comma 1 del predetto regolamento (UE) n. 1151/2012 che stabilisce che i nomi figuranti nel registro di cui all'art. 7, paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 510/2006 sono automaticamente iscritti nel registro di cui all'art. 11 del sopra citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visti i regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

Considerato che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti organi;

Considerato che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

Visto il decreto 16 maggio 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 134 del 12 giugno 2018 con il quale al Laboratorio chimico camera di commercio Torino, ubicato in Torino, via Ventimiglia n. 165, è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo;

Vista la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 31 maggio 2022.

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottenuto alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 18 maggio 2022 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European cooperation for accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 ACCREDIA - l'ente italiano di accreditamento è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuti sussistenti i requisiti e le condizioni concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

Decreta:

Art. 1.

Il Laboratorio chimico camera di commercio Torino, ubicato in Torino, via Ventimiglia n. 165, è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino al 12 marzo 2026 data di scadenza dell'accreditamento.

Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il Laboratorio chimico camera di commercio Torino, perda l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da ACCREDIA - l'ente italiano di accreditamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.

Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

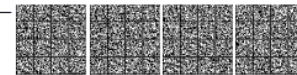
3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 1° giugno 2022

Il dirigente: CAFIERO





LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'autorizzazione



ELENCO DEI LABORATORI ITALIANI, SUDDIVISO PER REGIONI, DESIGNATI AL RILASCIO DEI CERTIFICATI DI ANALISI UFFICIALI NEL SETTORE OLEICOLO

AGGIORNAMENTO AL 18 DICEMBRE 2023

L'elenco riporta i laboratori italiani, suddivisi per Regioni autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove di analisi autorizzate.

Si evidenzia che l'elenco delle prove di analisi per le quali ciascun laboratorio è autorizzato, è consultabile o mediante i decreti ministeriali indicati in elenco stesso, oppure collegandosi all'indirizzo: www.accredia.it, accedendo alla voce "*Banche Dati*", quindi accedendo alla voce "*laboratori di prova accreditati*" e digitando il relativo codice nella casella "*mostra l'elenco delle prove accreditate del Laboratorio con numero di accreditamento*".



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'accreditamento



ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
Membro degli Accordi di Mutual Recognition EA, IAF e ILAC
Signatory of CA, NTA and ILAC Mutual Recognition Agreements



DL0064L/004

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO Accreditation Certificate

ACCREDITAMENTO N.
ACCREDITATION N. **0064L REV. 04**

EMESSO DA
ISSUED BY **DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA**

SI DICHIARA CHE
WE DECLARE THAT **LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI
COMMERCIO TORINO**
Sede/Headquarters:
- Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino TO

È CONFORME AI REQUISITI
DELLA NORMA **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018**

MEETS THE REQUIREMENTS
OF THE STANDARD **ISO/IEC 17025:2017**

QUALE
AS **Laboratorio di Prova
Testing Laboratory**

Data di 1° emissione
1st issue date
16-12-1993

Data di revisione
Review date
18-05-2022

Data di scadenza
Expiring date
12-03-2026

PRE-CA-01 Rev. 05

L'accreditamento attesta la competenza tecnica, l'imparzialità e il costante e coerente funzionamento del Laboratorio relativamente al campo di accreditamento riportato nell'elenco Prove allegato al presente certificato di accreditamento.
Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dagli Elenco Prove, che possono variare nel tempo e può essere sospeso o revocato o ridotto in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA.

La validità dell'accreditamento può essere verificata sul sito web (www.accredia.it) o richiesta al Dipartimento di competenza.
I requisiti di sistema della ISO/IEC 17025 sono scritti in un linguaggio attinente alle attività di laboratorio e sono generalmente in accordo con i principi della norma ISO 9001 (si veda comunicato congiunto ISO-ILAC-IAF del Aprile 2017).

The accreditation attests competence, impartiality and consistent operation in performing laboratory activities, limited to the scope detailed in the attached Endorsement.

The present certificate is valid only if associated to the annexed Lists and can be suspended, withdrawn or reduced at any time in the event of non fulfillment as ascertained by ACCREDIA.

Confirmation of the validity of accreditation can be verified on the website (www.accredia.it) or by contacting the relevant Department.

The management system requirements in ISO/IEC 17025 are written in language relevant to laboratories operations and generally operate in accordance with the principles of ISO 9001 (refer joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

Il Titolare consente di accedere direttamente al sito www.accredia.it per verificare la validità del certificato di accreditamento rilasciato al CAB.

La data di revisione riportata sul certificato corrisponde alla data di aggiornamento 7° di delibera del pertinente Comitato Settoriale di Accreditamento. L'atto di delibera, firmato dal Presidente di ACCREDIA, è scaricabile dal sito www.accredia.it, sezione "Documenti".

The revision date shown on the certificate refers to the address / resolution date of the Sector Accreditation Committee. The Resolution, signed by the President of ACCREDIA, can be downloaded from the website www.accredia.it, "Documents" section.

ACCREDIA è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento Europeo 765/2008.

ACCREDIA is the sole National Accreditation Body, appointed by the Italian government in compliance with the application of REGULATION (EC) No 765/2008.

pag. 1/1

ACCREDIA - Dipartimento Laboratori di prova

L'etichettatura dei prodotti alimentari: focus olio extravergine di oliva



Allegato al certificato di accreditamento n. 0064L rev. 4 del 18/05/2022

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO Via Ventimiglia, 165 10127 Torino TO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 48	Data: 23/09/2022
	Sede A	pag. 4 di 6

Migrazione globale in olio di oliva/Overall migration into olive oil	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 1 DM 26/04/1993 GU n° 162 13/07/1993 All III DM 24/09/1996 GU n° 264 11/11/1996 DM 22/07/1998 GU 228 30/09/1998 DM 22/12/2005 GU n° 37 14/02/2006	Gravimetria
Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi/Overall migration into water food simulant	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 1 DM 26/04/1993 GU n° 162 13/07/1993 All III DM 22/07/1998 GU 228 30/09/1998 DM 06/08/2015 GU n° 288 11/12/2015	Gravimetria
Materiali ed oggetti a contatto con le acque destinate al consumo umano/Materials and objects in contact with drinking water		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> O&I
Migrazione globale/Overall migration	DM 06/04/2004 GU n 166 17/07/2004 All IIIc Sezione 1	Gravimetria
Oli d'oliva/Olive oils		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> O&I
Acidità/Acidity	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	Titrimetria
Sostanze grasse/Oils and fats		
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i> O&I
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, K232/K232, K264/K264, K268/K268, K272/K272	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 13/10/2015 All III	Spettrofotometria UV-VIS

RT-08 rev. 5: 3 mesi di tempo per adeguamento dalla data di pubblicazione



VENITE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Allegato al certificato di accreditamento n. **0064L** rev. **4** del **18/05/2022**

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO Via Ventimiglia, 165 10127 Torino TO	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 50	Data: 08/09/2023
	Sede A	pag. 3 di 5

Sostanze grasse totali/Total fatty substances	DM 23/07/1994 SO 4 GU n 186 10/08/1994 All pag 15	Gravimetria	
Umidità/Moisture (6,50-18,00%)	UNI EN ISO 712:2010	Gravimetria	
Formaggi/Cheeses			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Grasso/Fat	ISO 23319:2022, UNI EN ISO 23319:2022	Gravimetria	
Mangimi/Animal feeding stuffs			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Residuo secco (da calcolo)/Dry weight content (calculation), Umidità/Moisture	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A	Gravimetria	
Materiali ed articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti/Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Migrazione di coloranti/Migration of dyes	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 7	Spettrofotometria UV-VIS	
Migrazione globale in olio di oliva/Overall migration into olive oil	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 1 DM 26/04/1993 GU n° 162 13/07/1993 All III DM 24/09/1996 GU n° 264 11/11/1996 DM 22/07/1998 GU 228 30/09/1998 DM 22/12/2005 GU n° 37 14/02/2006	Gravimetria	
Migrazione globale in simulanti alimentari acquosi/Overall migration into water food simulant	DM 21/03/1973 GU n° 104 20/04/1973 All IV sez 1 DM 26/04/1993 GU n° 162 13/07/1993 All III DM 22/07/1998 GU 228 30/09/1998 DM 06/08/2015 GU n° 288 11/12/2015	Gravimetria	
Materiali ed oggetti a contatto con le acque destinate al consumo umano/Materials and objects in contact with drinking water			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Migrazione globale/Overall migration	DM 06/04/2004 GU n 166 17/07/2004 All IIIc Sezione 1	Gravimetria	
Oli d'oliva/Olive oils			
<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Acidi grassi liberi/Free fatty acids (> 0.1 g/100 g di acido oleico)	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K268/K268 (0,1 - 0,8 unità di ABS)	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	Spettrofotometria UV-VIS	



Allegato al certificato di accreditamento n. **0218L** rev. **5** del **18/10/2022**

LABCAM srl Regione Rollo 98 17031 Albenga SV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 39 Data: 18/10/2022
	Sede A pag. 1 di 7

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0

L250 30/09/2019

Oli di oliva vergine/Virgin Olive oils

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>	<i>Tecnica di prova</i>	<i>O&I</i>
Valutazione organolettica/Organoleptic assessment	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II Reg UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 All IV	Sensoriale	



Allegato al certificato di accreditamento n. **0218L** rev. 5 del **18/10/2022**

LABCAM srl Regione Rollo 98 17031 Albenga SV	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
	Revisione: 42 Data: 20/02/2024
	Sede A pag. 4 di 7

Derivati del pesce/Fish products, Pesce/Fish

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Istamina/Histamine (5 - 500 mg/Kg)	MI 145/14 Rev 5 del 2022	LC-MS	

Glicerina/Glycerine

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Arsenico/Arsenic, Cadmio/Cadmium, Mercurio/Mercury, Nichel/Nickel, Piombo/Lead (As, Ni e Cd (0.1 - 5.0 mg/kg) Pb e Hg (0.2 - 5.0 mg/kg))	MI_330 rev. 3 del 2023	ICP-MS	

Grassi di origine animale/Animal fats, Grassi di origine vegetale/Vegetable fats, Oli di origine animale/Animal oils, Oli di origine vegetale/Vegetable oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Numero di perossidi/Peroxide value	COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017	Titrimetria	

Latte/Milk, , derivati del latte

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Aflatossina M1/Aflatoxin M1 (0,025 ÷ 2 ug/Kg)	MI 146/14 Rev 7 del 2022	LC-MS	

Oli d'oliva/Olive oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidi grassi liberi/Free fatty acids	COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017	Titrimetria	
Cere (C42 + C44 + C46)/Waxes (C42 + C44 + C46), Esteri etilici acidi grassi (C16+C18)/Fatty acids ethyl esters (C16+C18), Esteri metilici acidi grassi (C16+C18)/Fatty acids methyl esters (C16+C18)	COI/T.20/Doc n 28/rev 3 2022	GC-FID	

Oli d'oliva/Olive oils, Oli di sansa/Olive pomace oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/UV spectrophotometric analysis, DeltaK/DeltaK, K232/K232, K264/K264, K270/K270, K272/K272	COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019	Spettrofotometria UV-VIS	

Oli di oliva vergine/Virgin Olive oils

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Difetto/Negative attribute, Fruttato Maturo/Ripe fruity, Fruttato Verde/Green fruity, Mediana Altri attributi negativi/Median other negative attributes, Mediana Amaro/Median bitter, Mediana Avvinato/Inacetito/Acido/Agro/Median Winey/vinegary/acid/sour, Mediana difetto/Median negative attribute, Mediana fruttato/Median fruity, Mediana Muffa/Umidità/Terra/Median musty/humid/earthy, Mediana Olive gelate (legno umido)/Median frostbitten olives (wet wood), Mediana Piccante/Median pungent, Mediana Rancido/Median rancid, Mediana Riscaldato/Morchia/Median fusty/muddy sediment, Valutazione organolettica/Organoleptic assessment	COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018, COI/T.20/Doc n 15/rev 10 2018 escluso par 4.4 e 10.4 + Reg UE 2104/2022 29/07/2022 GU UE L284 04/11/2022 All II	Sensoriale	

CONCLUSIONE :

Ottenere un prodotto di qualità è possibile attraverso operatori del settore che operano con impegno, dedizione, corretti processi di filiera e attenzione alla normativa vigente.



Grazie per l'attenzione

