

ANALISI SENSORIALE OLIO DI OLIVA

DITTA: **BASIRICO' PIETRO**

IDENTIFICATIVI DEL CAMPIONE:

Verbale di Prelievo: P319 del 22/12/2025 Codice di anonimizzazione: L1
Verbale Comitato di Assaggio N. 78/2025 del 23/12/2025

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana del Difetto: 0
Mediana del Fruttato: 3,8
Mediana dell'Amaro: 3,7
Mediana del Piccante: 4,1
Mediana di Erba e/o Pomodoro e/o Carciofo: > 2 e <= 8
Categoria: EXTRA VERGINE Designazione: IGP "SICILIA"

NOTE:

Olio equilibrato caratterizzato da Fruttato verde medio, Amaro medio, Piccante medio

Il campione è conforme alle norme sugli oli extravergine di oliva di cui al Reg. (CEE) 2568/91 e s.m.i. e al relativo disciplinare di produzione per la Denominazione IGP "Sicilia", pubblicato in GUUE n. C186 del 25/5/2016 e registrato con GUUE del 16/9/2016.

Palermo, 07/01/2026



Segreteria Tecnica/OdCC OLI
(Dr. Michele Riccobono)



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana



Via Libertà, 66 - 90143 PALERMO
Tel. 0916278111 - Fax 091347870
<http://www.irvos.it>
C/C postale 12369906
Codice Fiscale 00262110828
Partita Iva 00261280820

Rapporto di Prova Numero:1577-2025

Laboratorio di: PALERMO

Data di ricevimento:29-12-2025

Data di inizio prove: 05-01-2026

Data di chiusura prove: 05-01-2026

Committente: O.d.C.C. - ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Via Libertà, 66 - Palermo

DESCRIZIONE DEL CAMPIONE (DATI FORNITI DAL COMMITTENTE)

Campione di: Olio atto a IGP Sicilia - Verbale: IRVO P319 del 22/12/2025

Suggerlo: REGIONE SICILIA IRVO

Campionamento: a cura del Committente (vedi nota 5)

**RISULTATI DELLE PROVE
CARATTERI CHIMICO-FISICI**

Prova	Unità di misura	Risultato	Incertezza	Metodo di Prova
Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo	gr/100 g acido oleico	0,18	± 0,02	COI/T.20/Doc n. 34/rev 1 2017
Numero di Perossidi:	meq O ₂ /kg	5,6	± 0,2	COI/T.20/Doc n. 35/rev 1 2017
Polifenoli (Acido Gallico) *	mg/kg	458		Metodo spettrofotometrico

N.B. Il valore dell'incertezza di misura è calcolato per un fattore di copertura k=2 e probabilità al 95%.

In base alle analisi effettuate il campione è conforme al relativo disciplinare di produzione DM Politiche Agricole del 29/01/2015.

Il Laboratorio esprime il giudizio di conformità secondo la circolare del MIPAAF n. 5385 del 2013.

Nota 1 - I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto dal Laboratorio.

Nota 2 - Il rapporto di prova non deve essere riprodotto parzialmente, senza l'approvazione scritta del laboratorio

Nota 3 - Il campione libero già analizzato è conservato presso il laboratorio per 10 giorni

Nota 4 - L'eventuale presenza dell'asterisco (*) indica prova non accreditata ACCREDIA

Nota 5 - Le modalità di campionamento non sono oggetto di accreditamento.

Palermo li 08-01-2026

L'Analista
Funzionario direttivo
Casimiro Cappadonia



Il Responsabile del Laboratorio
Dott.ssa Paola M. Catanzaro