



RAPPORTO DI PROVA n° 2605847

Monopoli, 04/03/2026

Data accettazione: 02/03/2026

Data inizio prove: 02/03/2026

Committente

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Data di arrivo campione 27/02/2026

Codice Campione Cliente LI1.56.EP (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Moraiolo - Lotto: LI1.56.EP (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 250 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

Nome Prova	Valore	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	Metodo	Limite	Legenda	Data fine prove:	Sede
ACIDI GRASSI LIBERI	0,31	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 (15)		03/03/2026	A
NUMERO DI PEROSSIDI	9,9	±1,7	meq O ₂ /kg olio				02-C	20,0 (15)		03/03/2026	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO (CICLOESANO)											
K232	1,95	±0,14					10-C	2,50 (15)		03/03/2026	A
K270	0,140	±0,008					10-C	0,22 (15)		03/03/2026	A
Delta K	-0,001	±0,001					10-C	0,01 (15)		03/03/2026	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	5	±1	mg/kg		1		31-C			03/03/2026	A
Esteri Etilici Totali	7	±1	mg/kg		1		31-C	35 (15)		03/03/2026	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	12	±1	mg/kg		1		31-C			03/03/2026	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 (15)		04/03/2026	A
C16:0 - Acido Palmitico	13,15	±1,32	%				07-C	7,00;20,00 (15)		04/03/2026	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,04	±0,15	%				07-C	0,30;3,50 (15)		04/03/2026	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,05	±0,01	%				07-C	0,40 (15)		04/03/2026	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,08	±0,02	%				07-C	0,60 (15)		04/03/2026	A
C18:0 - Acido Stearico	2,67	±0,21	%				07-C	0,50;5,00 (15)		04/03/2026	A
C18:1 - Acido Oleico	73,36	±1,47	%				07-C	55,00;85,00 (15)		04/03/2026	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,07	±0,32	%				07-C	2,50;21,00 (15)		04/03/2026	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,43	±0,09	%				07-C	0,60 (15)		04/03/2026	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,67	±0,07	%				07-C	1,00 (15)		04/03/2026	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,28	±0,06	%				07-C	0,50 (15)		04/03/2026	A
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,04	%				07-C	0,20 (15)		04/03/2026	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			04/03/2026	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,06	±0,05	%				07-C	0,20 (15)		04/03/2026	A

Segue...



00228

Pagina 2 di 3

RAPPORTO DI PROVA n° 2605847

Monopoli, 04/03/2026

Data accettazione: 02/03/2026

Data inizio prove: 02/03/2026

Committente

C.U.FR.OL. - s.r.l.**S.S. Flaminia Km. 135****06049 SPOLETO PG**

Data di arrivo campione 27/02/2026

Codice Campione Cliente LI1.56.EP (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Moraiolo - Lotto: LI1.56.EP (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 250 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

Nome Prova	Valore	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	Metodo	Limite	Legenda	Data fine prove:	Sede
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,02	%				07-C	0,05 (15)		04/03/2026	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,02	%				07-C	0,05 (15)		04/03/2026	A

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".

Riferimenti Limiti

15 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)

Legenda

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 rilevabilità, 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.

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

METODO

02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017
10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019
01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017
07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017
31-C = COI/T.20/Doc. n. 28/Rev.3 2022

Segue...

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
(01/12/2025 - 30/11/2026)



00228

Pagina 3 di 3

RAPPORTO DI PROVA n° 2605847

Monopoli, 04/03/2026

Data accettazione: 02/03/2026

Data inizio prove: 02/03/2026

Committente

C.U.FR.OL. - s.r.l.

S.S. Flaminia Km. 135

06049 SPOLETO PG

Data di arrivo campione 27/02/2026

Codice Campione Cliente LI1.56.EP (~)

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Moraiolo - Lotto: LI1.56.EP (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 250 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

Chimico

Dr. Chiara Licia Scibetta
Ordine dei Chimici Bari 812A

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone

I risultati analitici riportati nel presente Rapporto di Prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. In caso di campionamento effettuato dal Cliente le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto e il laboratorio declina ogni responsabilità sul campionamento. Nel caso in cui sia riportata una dichiarazione di conformità ad una specifica norma, a meno che la regola decisionale non sia già contenuta nella specifica o nella norma stessa, o salvo specifiche richieste da parte del Cliente, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto con il limite senza tenere conto dell'incertezza di misura.

La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova deve essere autorizzata mediante approvazione scritta del Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA



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
(01/12/2025 - 30/11/2026)