

Spett.le

Frantoio Franci S.r.l.  
Via Achille Grandi, 5  
58033 Montenero d'Orcia GR

**RAPPORTO DI PROVA N° 2507902.07 del 15/12/2025**

|             |                   |                   |                   |              |                   |            |                   |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|------------|-------------------|
| Campione N° | <b>2507902.07</b> | Data Accettazione | <b>11/12/2025</b> | Inizio Prove | <b>11/12/2025</b> | Fine Prove | <b>15/12/2025</b> |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|------------|-------------------|

**DATI ACCETTAZIONE**

Campione di: Olio d'Oлива - Olio Extra Vergine di Oliva  
 Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - Moraiolo  $\square$   
 Campionamento: A cura del Committente  $\square$   
 Data Ricevimento Campione: 11/12/2025

| DETERMINAZIONE                                       | RISULTATO | INCERTEZZA  | U.M.                   | LIMITE    | LOQ | LAB. | NOTA |
|------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------------------|-----------|-----|------|------|
| Acidi Grassi Liberi<br>COI/T.20/Doc n 34/rev 1 2017  | 0,16      | $\pm 0,05$  | % (Acido Oleico)       | 0,80 (98) |     | CA   |      |
| Numero di Perossidi<br>COI/T.20/Doc n 35/rev 1 2017  | 7,9       | $\pm 1,4$   | mEq O <sub>2</sub> /kg | 20,0 (98) | 0,1 | CA   |      |
| <b>Analisi Spettrofotometrica nell'Ultravioletto</b> |           |             |                        |           |     |      |      |
| K 232<br>COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019                | 1,82      | $\pm 0,12$  | Abs                    | 2,50 (98) |     | CA   |      |
| K 268<br>COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019                | 0,156     | $\pm 0,021$ | Abs                    | 0,22 (98) |     | CA   |      |
| Delta-K<br>COI/T.20/Doc n 19/rev 5 2019              | -0,005    |             | Abs                    | 0,01 (98) |     | CA   |      |

**LABORATORI:**

CA: Prova eseguita da Centro Analisi C.A.I.M. Sede Operativa di Follonica - Via del Turismo, 196

**RIFERIMENTI LIMITI:**

(98) Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 (All. I)

**NOTE:**

I pareri e le interpretazioni non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio. Il campionamento si intende accreditato solo quando è a cura del laboratorio secondo la norma UNI EN ISO 18593, in tutti gli altri casi non è invece oggetto di accreditamento.

**Legenda:**

U.M. = Unità di Misura

L.O.Q. = Limite di Quantificazione

N.R. = Non Rilevabile Sperimentalmente

$\square$ : informazione fornita dal Committente.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA':**

Sul campione in esame i valori dei parametri richiesti dal cliente rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. UE 2022/2104 29/07/2022 GU UE L284/1 04/11/2022 per la categoria "Olio extra vergine di oliva".

Spett.le

Frantoio Franci S.r.l.  
Via Achille Grandi, 5  
58033 Montenero d'Orcia GR

**RAPPORTO DI PROVA N° 2507902.07 del 15/12/2025**

|             |                   |                   |                   |              |                   |            |                   |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|------------|-------------------|
| Campione N° | <b>2507902.07</b> | Data Accettazione | <b>11/12/2025</b> | Inizio Prove | <b>11/12/2025</b> | Fine Prove | <b>15/12/2025</b> |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|------------|-------------------|

Il presente Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il presente Rapporto di Prova si riferisce esclusivamente al campione sottoposto a prova così come ricevuto in caso di campionamento condotto dal Cliente. Il Rapporto di Prova può essere riprodotto solo per intero; la riproduzione parziale deve essere autorizzata con approvazione scritta dal ns. Laboratorio.

Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni contenute nel Rapporto di Prova tranne per quelle fornite dal cliente. Nel caso di campionamento eseguito dal laboratorio lo stesso è responsabile della data e ora del campionamento ed area campionata, le altre informazioni sono fornite dal cliente.

Data Inizio Prove: corrisponde al giorno in cui è iniziata la prima fase di lavorazione prevista per il campione; Data Fine Prove: corrisponde al giorno in cui viene validato il parametro dopo aver effettuato tutti i controlli, le eventuali prove di conferma e/o ripetizioni della prova.

Nel caso di metodi che prevedono fasi di estrazione e purificazione, ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente; qualora non siano previsti limiti di accettabilità specifici il recupero è compreso nell'intervallo 70 - 120%; ove non espressamente indicato il risultato è presentato non corretto per il recupero. Per le prove indicate con metodo UNI EN ISO 17294-2:2023 il campione viene pretrattato con acido nitrico concentrato fino a pH < 2 e filtrato a 0.45 µm. I criteri adottati dal laboratorio per eseguire le sommatorie di più parametri utilizzano l'approccio Lower Bound; se il cliente o la normativa esprimono un'indicazione contraria saranno utilizzati altri criteri espressamente indicati nel Rapporto di Prova.

Salvo diverse prescrizioni riportate nella normativa di riferimento o specifiche richieste da parte del cliente, nel formulare le dichiarazioni di conformità rispetto a limiti di legge o specifica, C.A.I.M. applica le seguenti regole decisionali. Prove del settore Ambientale (comprese le prove su acque destinate al consumo umano): non si tiene conto dell'incertezza di misura. Prove del settore Alimentare: il risultato della prova è non conforme quando risulta fuori dai limiti anche tenendo conto dell'incertezza di misura.

Per le prove chimiche, l'incertezza è espressa come incertezza estesa, stimata con fattore di copertura K=2 corrispondente ad un livello di probabilità approssimativamente del 95%. Per prove Microbiologiche su alimenti, superfici ambientali e carcasse, l'incertezza di misura estesa riportata è stata stimata in conformità alla UNI EN ISO 19036 ed è basata su un'incertezza tipo, calcolata in base allo scarto tipo di riproducibilità e stime separate di ogni distribuzione pertinente, moltiplicata per un fattore di copertura K=2, fornendo un livello di confidenza approssimativamente del 95%. Per le prove microbiologiche su acque, l'incertezza è espressa come limiti fiduciari corrispondenti ad un livello di probabilità del 95%.

Iscrizione nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari: iscrizione elenco Regione Toscana n° 003. Per gli altri riconoscimenti ed autorizzazioni fare riferimento al nostro sito [www.caimgroup.it](http://www.caimgroup.it).

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Follonica, 15/12/2025

Il Responsabile Tecnico

Dr. Bruno Silverio  
Chimico

Ordine dei Chimici e dei Fisici della Toscana  
Iscrizione n° 2348 Sez. A

Pagina 2 di 2