



00304

Spett.  
**VALORITALIA SRL OLIO DOP CC**  
20 Settembre, 98/G  
00187 ROMA (RM)

Rapporto di prova n°: **25FI16934** del **07/11/2025**Data Arrivo: **03/11/2025** Data inizio prove: **03/11/2025** Data fine prove: **07/11/2025****INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE**Campionamento a cura di: **cliente**Data campionamento: **03/11/2025****INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE**Matrice: **Olio**Descrizione: **Olio EVO DOP Chianti Classico**Annata: **2025/2026**Rif. / Codice interno: **25/0312105**Distinta: **21/2025**Suggello: **Carta gommata Valoritalia - Intatto al momento dell'analisi**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti		Rif.Limite
					Inf	Sup	
Acidità (Acidi grassi liberi) COI/T.20/Doc. No.34/ rev 1 2017	% ac.oleico	<b>0,25</b>	±0,07	0.02		0.5	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Indice di perossidi COI/T.20/Doc. No.35/rev 1 2017	meqO2/kg	<b>6,0</b>	±0,2	0.1		12	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Polifenoli totali (in acido gallico) MI 001 rev.2 - 2025	mg/kg	<b>566</b>	±78	50	150		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Tocoferolo alfa MI 002 rev. 3 - 2025	mg/kg	<b>206</b>	±37	20	140		Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022
Acido Oleico C18:1 COI/T.20/Doc. no.33/rev 1 2017	%	<b>74,04</b>	±0,74	0.10	72	85.0	Disciplinare DOP Chianti Classico- G.U. del 24/12/2022

**NOTE TECNICHE**

I risultati dell'esame analitico sono rispondenti ai valori limite stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla denominazione di origine dichiarata (@@)

(@@)La dichiarazione di conformità è fornita ai sensi della Circolare Ministeriale DG VICOI 0005385 del 06/03/2013.

UIV declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento effettuato a cura del committente. I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto.

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura K=2, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per superfici e alimenti l'incertezza di misura estesa è calcolata in conformità alla UNI EN ISO 19036:2020 con un fattore di copertura K=2 e un livello di confidenza del 95%. L'incertezza tipo composta è stata assunta come uguale allo scarto tipo della riproducibilità intralaboratorio.



UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI S.r.l.

Sede legale e operativa:

Via Sangallo, 43 – 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

T. +39 055 8091918 – F. +39 055 8091921

lab.toscana@uiv.it