

**RAPPORTO DI PROVA N°  
3929/25**

Bari 21/11/2025

**Committente:** Rina Agrifood Spa  
Via del Fiumicello, 7  
80142 Napoli NA**N° Campione:** 3929/25 **Data ricevimento:** 18/11/2025**Data inizio prove:** 20/11/2025 **Data termine prove:** 21/11/2025**Categoria merceologica:** Oli Vegetali**Prodotto:** Olio IGP Puglia**Etichetta Campione:** Sigillo n. 29862932- 29862933- 29862934- 29862935**Descrizione:** Campione consegnato dal committente**Esecutore del campionamento:** Committente**Imballaggio:** Bottiglia scura in vetro**Quantità Campione:** 4 x 500 ml

Il risultato dell'analisi si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, ad eccezione dei campioni per i quali il laboratorio è responsabile del campionamento. Quanto riportato in etichetta campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal Committente. Il laboratorio declina ogni responsabilità sulle informazioni e dati forniti dal cliente che possono influenzare i risultati di prova. E' vietata la riproduzione parziale del presente rapporto di prova salvo autorizzazione scritta di questo laboratorio.

L'incertezza indicata per le prove chimiche, è espressa come incertezza estesa, calcolata con fattore di copertura  $K=2$ , corrispondente ad un intervallo di confidenza del 95 %.

1: L'incertezza estesa della mediana è valutata come limite di confidenza  $IC_{sup}$  e  $IC_{inf}$  per un intervallo del 95 % e  $t$  di Student = 1.96.

(U1) = Incertezza calcolata secondo l'assioma di Horwitz con fattore di copertura  $k = 2$ .

Prova - Metodo	RISULTATO	U.M.	Incetezza di misura	Limite
Determinazione degli acidi grassi liberi COI/T.20/Doc. No 34/rev1 2017	<b>0,18</b>	% ac.oleico	$\pm 0,03$	0,4 (D149)
Determinazione del numero di perossidi COI/T.20/Doc. No 35/Rev. 1 2017	<b>3,2</b>	meq O <sub>2</sub> /kg	$\pm 0,9$	10 (D149)
Esteri Etilici. COI/T.20/Doc. n. 28 Rev. 4/2024 Met. A	<b>4</b>	mg/kg	$\pm 1$	20 (D149)
Biofenoli COI/T.20/Doc. No 29/Rev. 2 2022	<b>655</b>	mg/kg	$\pm 79$ (U1)	>300 (D149)
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11 2024	extravergine	-		

colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo  
mediana del fruttato: 5.5; mediana dell'amaro: 4.0; mediana del piccante: 4.5.  
mediana del fruttato di oliva compreso tra 2 - 8 da Disciplinare  
mediana dell'amaro compreso tra 2 - 7 da Disciplinare  
mediana del piccante compreso tra 2 - 7 da Disciplinare  
biofenoli totali 655 mg/kg di cui fenoli bioattivi  $550 \pm 68$  mg/kg (min. 250 mg/kg); la valutazione dei fenoli bioattivi non è oggetto dell'accreditamento ACCREDIA.

**RIFERIMENTI LIMITI:**

D149 Disciplinare IGP Olio di Puglia - DM 29 maggio 2018 - GU n. 141 del 20.06.2018

Sulla base delle risultanze analitiche riportate sul presente Rapporto di Prova, il campione all'analisi (Olio Extra Vergine d'Olio IGP Puglia), risulta, per le determinazioni indicate, conforme al Disciplinare di produzione IGP "Olio di Puglia" (Art. 2 - Caratteristiche del Prodotto).

La valutazione organolettica di cui al presente RdP è stata eseguita dal Gruppo Panel del Laboratorio SAMER, riconosciuto da MASAF-PIUE V, alla presenza del Capo Panel Sig. Perrucci Nicola (Atto Dirigenziale Regione Puglia - Determinazione n. 92 del 03.05.18).

Le schede di valutazione dei singoli assaggiatori presenti e quella riassuntiva del Capo panel sono custodite agli atti aziendali.

Relativamente alla valutazione della conformità di un prodotto alla legislazione vigente/disciplinari di produzione/specifiche tecniche, nel caso in cui i valori analitici forniscano valori nell'intorno dei relativi limiti, vengo applicate le seguenti regole:

1. risultato di prova eccedente un limite massimo di accettabilità:
  - a) se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme al limite;
  - b) se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al limite.
2. risultato di prova non eccedente un limite massimo di accettabilità, ma vicino ad esso:
  - a) anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è superiore al limite, il risultato stesso viene considerato conforme al limite.



00235



QS-approved  
laboratory

**RAPPORTO DI PROVA N°  
3929/25**

Bari 21/11/2025

3. risultato di prova inferiore ad un limite minimo di accettabilità:
- a) se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è superiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato conforme al limite;
- b) se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore massimo del range del risultato è inferiore al limite, il risultato stesso viene considerato non conforme al limite.
4. risultato di prova non inferiore ad un limite minimo di accettabilità, ma vicino ad esso:
- a) anche se, considerando il contributo dell'incertezza di misura, il valore minimo del range del risultato è inferiore al limite minimo, il risultato stesso viene considerato conforme al limite.

**F.to**

**Il Resp.le Sett. Chimico  
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola**

**F.to**

**Il Direttore Tecnico  
Dott.ssa Chim. Paolillo Paola**

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.

**FINE RAPPORTO DI PROVA**

Pagina 2 di 2