

Anticipo del certificato di analisi 1930510

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfrulivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico Mild & Latt Fruktig - Bast Fore: 03/04/2021 L19337. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,6						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,7						14212			13/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,6						14212			13/12/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,30	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
PEROXIDE VALUE	7,3	±0,4	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	1,89	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
K268	0,136	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	12/12/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	8	±1	mg/kg		1		31-C			13/12/2019	A
Total ethyl esters	13	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		13/12/2019	A
Total methyl and ethyl esters	21	±1	mg/kg		1		31-C			13/12/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	46,8	±1,4	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		13/12/2019	A
STIGMASTADIENES	< 0,01		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		13/12/2019	A
PAH - Polycyclic Aromatic Hydrocarbons											
Benzo[a]pyrene	< 0,4		microg/kg	0,1	0,4		MI_C06	2,0 ⁽²⁾		13/12/2019	A
Benzo[a]anthracene	< 0,3		microg/kg	0,1	0,3		MI_C06			13/12/2019	A
Benzo[b]fluoranthene	< 0,3		microg/kg	0,1	0,3		MI_C06			13/12/2019	A
Chrysene	0,9	±0,4	microg/kg	0,1	0,4	100	MI_C06			13/12/2019	A
Total PAH	0,9	±0,4	microg/kg	0,1	0,3		MI_C06	10,0 ⁽²⁾		13/12/2019	A
ARSENIC	ND		mg/kg		0,01		14250-CH-29			13/12/2019	B
IRON	0,109	±0,048	mg/kg		0,05		28-C			12/12/2019	B
LEAD	ND		mg/kg		0,01		27-C	0,1 ⁽²⁾		12/12/2019	B
COPPER	ND		mg/kg		0,01		28-C			12/12/2019	B

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1930510

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico Mild & Latt Fruktig -
Bast Fore: 03/04/2021 L19337. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
PHthalates											
DMP (Dimethyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DEP (Diethyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DIBP (Diisobutyl-phthalate)	< 0,3		mg/kg		0,3		MI_C04			17/12/2019	A
DBP (Dibutyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
BBP (Benzyl-butyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DEHP (Bis-2-ethylhexyl-phthalate)	0,655	±0,223	mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DNOP (Di-n-octyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DINP (Diisononyl-phthalate)	0,540	±0,190	mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DIDP (Diisodecyl-phthalate)	< 0,5		mg/kg		0,5		MI_C04			17/12/2019	A
ADIPATES AND CYTRATES											
DEA (Diethyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DIBA (Diisobutyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DBA (Dibutyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DEHA (Bis-2-ethylhexyl-adipate)	0,171	±0,071	mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
ABC (Acetyl-butyl-citrato)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

References for limits

(1) EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

(2) (EC) Reg. No. 1881/2006 and subsequent amendments

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1930510

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico Mild & Latt Fruktig -
 Bast Fore: 03/04/2021 L19337. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
 Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
 Sampling procedure: By the Customer
 Quantity of sample: 750 ml
 Return of sample: No

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory
 A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)
 B: Via San Donato, 25 - 70043 Monopoli BA)

Legend

ND: Not Detectable as lower than the LOD of the test method.

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
 27-C = UNI EN ISO 12193:2004
 28-C = UNI EN ISO 8294:1999
 31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011
 MI_C04 = MI/C04 rev 05 2019 (GC-MS)
 MI_C06 = MI/C06 r05 2019

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1930510

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico Mild & Latt Fruktig -
 Bast Fore: 03/04/2021 L19337. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
 Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
 Sampling procedure: By the Customer
 Quantity of sample: 750 ml
 Return of sample: No

Food Chemistry Laboratory Supervisor

[Signature]

"Chemiservice" General Manager

[Signature]



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768935

Prot. Lab. N. 2348 / 2019

Denominazione della merce:	Olio extra vergine di oliva	Cliente:	OLEARIA DEL GARDA
Dettagli indicati dal cliente:		Indirizzo:	LARGO DEI CASEI 19 - 37011, BARDOLINO (VR)
		Riferimenti indicati dal cliente:	
Verbale/Offerta:	off.85 - 28/11/2019	Identificativo Campione:	1 / 1 del 02/12/2019
Campionato il:	02/12/2019	Campione riferito a:	
Pervenuto il:	02/12/2019	Ditta / persona:	OLEARIA DEL GARDA
Accettato il:	02/12/2019		

Descrizione del campione:

Olio extra vergine di oliva comunitario Lotto:141119/XCOMCL00

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,1	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Riscaldamento/Morchia	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Muffa/Umidità	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Avvinato/Inacetito/Acido/Agro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Olive gelate (legno umido)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Rancido	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Altri attributi negativi (descrittore)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Maturo	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	si	==		9022600044



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768935

Prot. Lab. N. 2348 / 2019

Valutazione Organolettica: mediana Amaro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,6	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Piccante	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,5	==		9022600044

Risposta del campione:

Dichiarato Olio extra vergine di oliva. Il panel test lo conferma.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Data Inizio Prove: 02/12/2019

Data Fine Prove: 02/12/2019

Il responsabile del Laboratorio

[Firma]

Il chimico

[Firma]



Data: 06/12/2019

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 81 scala B - 37137 Verona

Telefono: +39 0456082082 - Fax: +39 0456025001 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia@giulia.lab.verona@edim.gov.it

Pag. 2 di 2

Anticipo del certificato di analisi 1930505

Page 1 di 3

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale Mild - Bast Fore:
04/04/2021 L19338. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,5						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		13/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,8						14212			13/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,4						14212			13/12/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,34	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
PEROXIDE VALUE	6,5	±0,3	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	1,83	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
K268	0,119	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
Delta K	-0,004	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	12/12/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	8	±1	mg/kg		1		31-C			12/12/2019	A
Total ethyl esters	9	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
Total methyl and ethyl esters	17	±1	mg/kg		1		31-C			12/12/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	46,7	±1,3	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
STIGMASTADIENES	< 0,01		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		12/12/2019	A
PAH - Polycyclic Aromatic Hydrocarbons											
Benzo[a]pyrene	< 0,4		microg/kg	0,1	0,4		MI_C06	2,0 ⁽²⁾		16/12/2019	A
Benzo[a]anthracene	< 0,3		microg/kg	0,1	0,3		MI_C06			16/12/2019	A
Benzo[b]fluoranthene	< 0,3		microg/kg	0,1	0,3		MI_C06			16/12/2019	A
Chrysene	0,9	±0,4	microg/kg	0,1	0,4	100	MI_C06			16/12/2019	A
Total PAH	0,9	±0,4	microg/kg	0,1	0,3		MI_C06	10,0 ⁽²⁾		16/12/2019	A
ARSENIC	ND		mg/kg		0,01		14250-CH-29			13/12/2019	B
IRON	0,164	±0,069	mg/kg		0,05		28-C			12/12/2019	B
LEAD	ND		mg/kg		0,01		27-C	0,1 ⁽²⁾		12/12/2019	B
COPPER	ND		mg/kg		0,01		28-C			12/12/2019	B
PHTHALATES											
DMP (Dimethyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DEP (Diethyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DIBP (Diisobutyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,3		MI_C04			17/12/2019	A
DBP (Dibutyl-phthalate)	< 0,2		mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
BBP (Benzyl-butyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1930505

Page 2 di 3

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale Mild - Bast Fore:
04/04/2021 L19338. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
DEHP (Bis-2-ethylhexyl-phthalate)	0,243	±0,096	mg/kg		0,2		MI_C04			17/12/2019	A
DNOP (Di-n-octyl-phthalate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DINP (Diisononyl-phthalate)	0,463	±0,166	mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DIDP (Diisodecyl-phthalate)	< 0,5		mg/kg		0,5		MI_C04			17/12/2019	A
ADIPATES AND CYTRATES											
DEA (Diethyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DIBA (Diisobutyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DBA (Dibutyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
DEHA (Bis-2-ethylhexyl-adipate)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A
ABC (Acetyl-butyl-citrato)	ND		mg/kg		0,1		MI_C04			17/12/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

References for limits

- (1) EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016
(2) (EC) Reg. No. 1881/2006 and subsequent amendments

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory

A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

B: Via San Donato, 25 - 70043 Monopoli BA)

Legend

ND: Not Detectable as lower than the LOD of the test method.

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1930505

Page 3 di 3

Monopoli, 17/12/2019

Sample reception 11/12/2019

Analysis starting date 11/12/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolja usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale Mild - Bast Fore:
 04/04/2021 L19338. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
 Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
 Sampling procedure: By the Customer
 Quantity of sample: 750 ml
 Return of sample: No

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
 27-C = UNI EN ISO 12193:2004
 28-C = UNI EN ISO 8294:1999
 31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011
 MI_C04 = MI/C04 rev 05 2019 (GC-MS)
 MI_C06 = MI/C06 r05 2019

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA
ASI N. 768938

Prot. Lab. N. 2350 / 2019

Denominazione della merce:	Olio extra vergine di oliva	Cliente:	OLEARIA DEL GARDA
Dettagli indicati dal cliente:		Indirizzo:	LARGO DEI CASEI 19 - 37011, BARDOLINO (VR)
		Riferimenti indicati dal cliente:	
Verbale/Offerita:	off.85 - 28/11/2019	Identificativo Campione:	3 / 1 del 02/12/2019
Campionato il:	02/12/2019	Campione riferito a:	
Pervenuto il:	02/12/2019	Ditta / persona:	OLEARIA DEL GARDA
Accettato il:	02/12/2019		

Descrizione del campione:

Olio extra vergine di oliva comunitario Lotto: S141119/XCOMDO11

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Riscaldamento/Morchia	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Muffa/Umidità	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Avvinato/Inacettato/Acido/Agro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Olive gelate (legno umido)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Rancido	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Altri attributi negativi (descrittore)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Verde	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1804/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	no	==		9022600044

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ufficio Antifrodo - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 81 scala B - 37137 Verona

Telefono: +39 0458082082 - Fax: +39 0458826091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@edrn.gov.it

Pag. 1 di 2



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768938

Prot. Lab. N. 2350 / 2019

Valutazione Organolettica: Fruttato Maturo	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 18/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	gi	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Amaro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 18/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,4	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Piccante	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 18/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,6	==		9022600044

Risposta del campione:

Dichiarato olio extra vergine di oliva. Il panel test lo conferma.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Data Inizio Prove: 02/12/2019
Data Fine Prove: 09/12/2019

Il responsabile del Laboratorio

Stefano Pizzini

Data: 09/12/2019



Il cliente

Stefano Pizzini

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifroda - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 61 scala B - 37137 Verona
Telefono: +39 0458082082 - Fax: +39 0458025091 - e-mail: dir.veneto-friuli@venezia.giulia.lab.verona.adm.gov.it

Pag. 2 di 2



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771136**

Prot. Lab. N 4430/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO ORIGINALE 500ml BBD: 2021-02-11 BATCH: L 19284
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 18/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,7	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,1	---	---	
- Median of Pungency		4,4	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 091 7853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771136**

Prot. Lab. N 4430/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

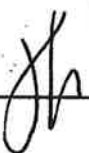
Data Inizio Prove: 16-12-2019

Begin of analysis

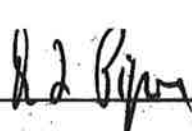
Data Fine Prove: 16-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory



Il chimico
Chemist



Data:

Date: 16-12-2019



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771137**

Prot. Lab. N 4431/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
		Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>	
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO CLASSICO 500ml BBD: 2021-03-07 BATCH: L 19311
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 18/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,2	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,5	---	---	
- Median of Pungency		3,9	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771137**

Prot. Lab. N 4431/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato maturo medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium ripe fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 16-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 16-12-2019

End of analysis

**Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory**

**Il chimico
Chemist**

Data:

Date: 16-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771138**

Prot. Lab. N 4432/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	—	Indirizzo: <i>Address:</i>	Ålsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OËVO CLASSICO EKOLOGISK 500ml BBD: 2021-01-18 BATCH: L 19269
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	—	Verbale: <i>Record ID:</i>	—
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	—
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	— ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 18/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1604/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		2,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,4	---	---	
- Median of Pungency		4,2	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771138**

Prot. Lab. N 4432/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato maturo leggero, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing delicate ripe fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 16-12-2019
Begin of analysis

Data Fine Prove: 16-12-2019
End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:
Date: 16-12-2019



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771140**

Prot. Lab. N 4434/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEO FRUTTATO EKO 500ml BBD: 2021-01-18 BATCH: L 19269
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,40	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	13,3	± 1,8	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 18/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1604/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		2,7	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		3,0	---	---	
- Median of Pungency		3,7	---	---	

 DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771140**

Prot. Lab. N 4434/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet					
- K232	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann III	2,32	± 0,14	---	902 0260 0027
- K268		0,15	± 0,03	---	
- Delta K		0,002	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters					
-Myristic acid	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann IV	0,01	± 0,01	% m/m	902 0260 0020
-Palmitic acid		11,35	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,89	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,06	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,11	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,87	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		76,11	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		6,96	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,67	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,46	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,29	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,14	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 658/1995 28/03/1995 OJ EC L089 29/03/1995 Reg EU 1604/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,00	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T:20/Doc. n. 29/Rev.1 2017	278	± 42	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771140**

Prot. Lab. N 4434/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato maturo leggero, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing delicate ripe fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

(C)

Data:

Date: 17-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771141**

Prot. Lab. N 4435/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO Fruttato Medio 500ml BBD: 2021-01-10 BATCH: L 19253
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,30	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	10,4	± 1,6	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L292 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/08/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,2	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		3,6	---	---	
- Median of Pungency		4,1	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771141**

Prot. Lab. N 4435/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		2,25	± 0,14	---	
- K268		0,15	± 0,03	---	
- Delta K		0,002	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		12,26	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,96	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,08	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,17	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,22	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		74,16	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		8,53	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,65	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,40	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,33	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,13	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,07	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L089 29/03/1995 Reg EU 1604/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,01	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc .n. 29/Rev.1 2017	254	± 41	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771141**

Prot. Lab. N 4435/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 17-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771143**

Prot. Lab. N 4437/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		2,31	± 0,14	---	
- K268		0,15	± 0,03	---	
- Delta K		0,002	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		13,05	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,97	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,04	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,10	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		1,96	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		74,78	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		7,42	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,75	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,38	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,34	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,12	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995 Reg EU 1604/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,00	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc.n. 29/Rev.1 2017	248	± 40	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771143**

Prot. Lab. N 4437/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

10-

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 17-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771143**

Prot. Lab. N 4437/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	—	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Extra jungfruolivolja Azienda Guerrieri 500ml BBD: 2020-07-31 BATCH: L 05
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	—	Verbale: Record ID	—
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: Ditta / persona:	—
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,30	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	14,0	± 1,9	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		3,1	---	---	
- Median of Pungency		3,5	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551-L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771142**

Prot. Lab. N 4436/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

(L)

Data:

Date: 17-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771142**

Prot. Lab. N 4436/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		2,44	± 0,14	---	
- K268		0,17	± 0,03	---	
- Delta K		0,001	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L286/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		11,90	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,79	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,05	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,09	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,38	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		74,29	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		8,76	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,72	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,42	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,36	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,12	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 658/1995 28/03/1995 OJ EC L089 29/03/1995 Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,01	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc. n. 29/Rev.1 2017	353	± 47	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771142**

Prot. Lab. N 4436/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO Fruttato Intenso 500ml BBD: 2021-01-10 BATCH: L 19253
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	---
			ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,41	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	12,9	± 1,8	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 18/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		4,3	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		4,6	---	---	
- Median of Pungency		4,2	---	---	

jh

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771145**

Prot. Lab. N 4439/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		1,92	± 0,14	---	
- K268		0,13	± 0,03	---	
- Delta K		0,003	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		12,40	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		1,05	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,10	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,19	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,81	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		74,56	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		7,33	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,63	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,42	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,29	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,12	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,07	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995 Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,00	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc.n. 29/Rev.1 2017	203	± 37	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. GEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771145**

Prot. Lab. N 4439/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 17-12-2019



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771145**

Prot. Lab. N 4439/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO COMUNITARIO ORIGINALE Lotto: S141119/XCOMDO11
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	---

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,39	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide Index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	9,9	± 1,5	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		4,2	---	---	
- Median of Pungency		4,1	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771144**

Prot. Lab. N 4438/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 17-12-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771144**

Prot. Lab. N 4438/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L268/29 13/10/2015 Ann III				902 0260.0027
- K232		1,96	± 0,14	---	
- K268		0,13	± 0,03	---	
- Delta K		0,001	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L268/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		13,44	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		1,17	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,03	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,09	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,07	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		72,97	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		8,63	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,73	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,36	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,29	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,11	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 658/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995 Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,00	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc .n. 29/Rev.1 2017	210	± 38	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDITED

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771144**

Prot. Lab. N 4438/2019

Denominazione della merce: Extravirgin Olive Oil Cliente: Di Luca & Di Luca AB
Sample denomination Customer:

Dettagli: Indirizzo: Alsnogatan 11- SE-116 41
Details: Address: STOCKHOLM - SWEDEN

Riferimenti indicati dal cliente:
Customer references.:

Campionato a cura di: Cliente Identificativo Campione: Extra jungfruolivolja
Sampler: Customer Sample ID: Toscana IGP 500ml
BBD: 2021-03-11
BATCH: L 1625419T

Campionato il: Verbale: ---
Date of Sampling Record ID

Accettato il: (dd-mm-yyyy) Campione riferito a: ---
Date of Receiving 13-12-2019 Ditta / persona:

Sample referred to: ---
Company/person: ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,38	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	10,5	± 1,6	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitness		3,7	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		3,3	---	---	
- Median of Pungency		3,9	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771146**

Prot. Lab. N 4440/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		1,76	± 0,14	---	
- K268		0,14	± 0,03	---	
- Delta K		0,003	± 0,005	---	
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		13,32	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		1,02	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,06	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,11	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,71	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		73,29	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		7,82	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,70	± 0,06	% m/m	
-Arachidic acid		0,47	± 0,06	% m/m	
-Eicosenoic acid		0,28	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,15	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 658/1995 28/03/1995 OJ EC L089 28/03/1995 Reg EU 1604/2019 27/08/2019 OJ EU L250 30/09/2019 Ann V	0,00	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025
Biophenols	IOC/T.20/Doc. n. 29/Rev.1 2017	282	± 42	mg/Kg	902 0260 0038

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771146**

Prot. Lab. N 4440/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alslogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM - SWEDEN
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	OEVO COMUNITARIO FRUTTATO Lotto: C151119/XCOMFR15
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-12-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	---

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,28	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide Index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	8,8	± 1,4	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II Reg EU 1804/2019 27/09/2019 OJ EU L260 30/09/2019 Ann IV	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,5	---	---	
- Median of Negative Attribute		0	---	---	
- Median of Bitterness		3,4	---	---	
- Median of Pungency		4,2	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917853223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDITED

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.771146**

Prot. Lab. N 4440/2019

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

Note: Campione pervenuto il 13-12-2019

Note: Sample arrived on Dec 13th, 2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-12-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 17-12-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

(Prof. Salvatore Crispì)

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 17-12-2019

Anticipo del certificato di analisi 1925995

Page

1 di 2

Monopoli, 06/11/2019

Sample reception 02/11/2019

Analysis starting date 02/11/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolia, Usprung Italien - ZETA Fernando Di Luca, N NOVELLO 2019/2020 - Bast Fore:
 23/02/2021 L19296. Producera i Italien for. Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
 Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
 Sampling procedure: By the Customer
 Quantity of sample: 500 ml
 Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		06/11/2019	LE
Cv% %	0						14212	20 ⁽¹⁾		06/11/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,9						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		06/11/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,6						14212			06/11/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,8						14212			06/11/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,16	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		04/11/2019	A
PEROXIDE VALUE	6,2	±0,3	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		04/11/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	1,71	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		04/11/2019	A
K268	0,097	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		04/11/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	04/11/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	3	±1	mg/kg		1		31-C			06/11/2019	A
Total ethyl esters	3	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		06/11/2019	A
Total methyl and ethyl esters	6	±1	mg/kg		1		31-C			06/11/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	18,4	±0,5	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		06/11/2019	A
STIGMASTADIENES	0,02	±0,01	mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		06/11/2019	A

CONCLUSIONS:

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91, Commission of 11/07/1991 in force from 09/09/1991 and subsequent amendment.

According to the method for the Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oils, Annex XII of EC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 and subsequent amendment, the oil tested is classified in the EXTRA VIRGIN OLIVE OIL grade.

NOTE:

This is to certify that the organoleptic characteristic assessment is carried out by A.M.E.D.O.O. Panel Group and the related results are included in this Test Report.

References for limits

⁽¹⁾ EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1925995

Page 2 di 2

Monopoli, 06/11/2019

Sample reception 02/11/2019

Analysis starting date 02/11/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Jungfruolivolia, Usprung Italien - ZETA Fernando Di Luca, N NOVELLO 2019/2020 - Bast Fore:
 23/02/2021 L19296. Producera i Italien for. Di Luca & Di Luca AB, Stockholm
 Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
 Sampling procedure: By the Customer
 Quantity of sample: 500 ml
 Return of sample: No

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory
 A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli (BA)

Legend

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
 31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765166**

Prot. Lab. N 3717/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1112 OEVO Classico 500ml BBD:09-12-2020 BATCH: L 19211
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	----	Verbale: Record ID	----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: Ditta / persona:	----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,3	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,5	---	---	
- Median of Pungency		3,6	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765166**

Prot. Lab. N 3717/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium green fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 07-11-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765168**

Prot. Lab. N 3719/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1131 OEVO Originale 500ml BBD:15-11-2020 BATCH: L 19196
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	----	Verbale: Record ID	----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: Ditta / persona:	----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,6	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,3	---	---	
- Median of Pungency		4,4	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765168**

Prot. Lab. N 3719/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 07-11-2019

Anticipo del certificato di analisi 1929154

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Intenso - Estratto a Freddo - Lotto:

261119/XITAFR27N

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1 L

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	6,2						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,8						14212			02/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,8						14212			02/12/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,18	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,5	±0,3	meq O2 /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	1,88	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
K268	0,147	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	03/12/2019	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C16:0 - Acido Palmitico	11,62	±0,64	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,69	±0,06	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,06	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,09	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:0 - Acido Stearico	2,71	±0,19	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:1 - Acido Oleico	75,60	±3,15	%				07-C	55,00;83,0 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:2 - Acido Linoleico	7,46	±0,44	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C20:0 - Acido Arachico	0,46	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,74	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,38	±0,04	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C22:0 - Acido Beenico	0,12	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			03/12/2019	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
CERE (C42+C44+C46)	28,5	±0,8	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
STIGMASTADIENI NEGLI OLI VEGETALI	0,01	±0,01	mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		03/12/2019	A

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1929154

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Intenso - Estratto a Freddo - Lotto: 261119/XITAFR27N

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1 L

Restituzione campione: No

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'Al. XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

L'olio esaminato soddisfa i requisiti corrispondenti all'attributo "Fruttato intenso" (Reg CEE 2568/1991 e s.m., Al. XII).

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, Al. I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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".

essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può

LOQ: Limite di

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1929154

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Intenso - Estratto a Freddo - Lotto:

261119/XITAFR27N

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1 L

Restituzione campione: No

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995

Il Responsabile delle prove
 Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

Anticipo del certificato di analisi 1929148

Pagina 1 di 3

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Medio - Estratto a Freddo - Lotto: 211119/XITAFR33

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1 L

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	5,0						14212	≥0,1 ⁽¹⁾		02/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,7						14212			02/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,5						14212			02/12/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,15	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,7	±0,4	meq O2 /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	1,80	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
K268	0,108	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	03/12/2019	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C16:0 - Acido Palmitico	13,98	±0,75	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,18	±0,09	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,11	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,21	±0,02	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:0 - Acido Stearico	2,35	±0,17	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:1 - Acido Oleico	70,23	±2,96	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:2 - Acido Linoleico	10,25	±0,58	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C20:0 - Acido Arachico	0,43	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,71	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,34	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			03/12/2019	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,07	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
CERE (C42+C44+C46)	46,2	±1,3	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		03/12/2019	A
STIGMASTADIENI NEGLI OLI VEGETALI	ND		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		03/12/2019	A

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1929148

Pagina

2 di 3

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Medio - Estratto a Freddo - Lotto: 211119/XITAFR33
Campionamento: A cura del Committente
Quantità: 1 L
Restituzione campione: No

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'Al. XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

L'olio esaminato soddisfa i requisiti corrispondenti all'attributo "Fruttato medio" (Reg CEE 2568/1991 e s.m., Al. XII).

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, Al. I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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".

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.

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 (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 Al. II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Al. III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Al. IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007

07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Al. X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Al. IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 Al. III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 Al. XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Al. XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1929148

Pagina 3 di 3

Monopoli, 04/12/2019

Data ricevimento: 29/11/2019

Data inizio prove: 29/11/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - Fruttato Medio - Estratto a Freddo - Lotto: 211119/XITAFR33

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 1 L

Restituzione campione: No

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

RAPPORTO DI PROVA

ASI N. 768940

Prot. Lab. N. 2352 / 2019

Denominazione della merce:	Olio extra vergine di oliva	Cliente:	OLEARIA DEL GARDA
Dettagli indicati dal cliente:		Indirizzo:	LARGO DEI CASEI 19 - 37011, BARDOLINO (VR)
		Riferimenti indicati dal cliente:	
Verbale/Offerta:	off.85 - 28/11/2019	Identificativo Campione:	5 / 1 del 02/12/2019
Campionato il:	02/12/2019	Campione riferito a:	
Pervenuto il:	02/12/2019	Ditta / persona:	OLEARIA DEL GARDA
Accettato il:	02/12/2019		

Descrizione del campione:

Olio extra vergine di oliva 100% ITALIANO Lotto: 2611119/XITAFR33

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,5	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Riscaldamento/Morchia	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Muffa/Umidità	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Avvinato/Inacetito/Acido/Agro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Olive gelate (legno umido)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Rancido	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Verde	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	no	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Maturo	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	si	==		9022600044



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768940

Prot. Lab. N. 2352 / 2019

Valutazione Organolettica: mediana Amaro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,7	==		8022800044
Valutazione Organolettica: mediana Piccante	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,8	==		8022800044

Risposta del campione:

Dichiarato olio extra vergine di oliva. Il panel test lo conferma.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Data Inizio Prove: 02/12/2019
Data Fine Prove: 02/12/2019

Il responsabile del Laboratorio

Alessandro Neri

Data: 08/12/2019



Il chimico

Alessandro Neri

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 81 scala B - 37137 Verona

Telefono: +39 0458082082 - Fax: +39 0458082091 - e-mail: dir.veneto-friuli@venezia.giulia.lab.verona@adm.gov.it

Pag. 2 di 2



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765165**

Prot. Lab. N 3716/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1122 OEVO Classico Ekologisk 500ml BBD:01-04-2020 BATCH: L 19255
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	----	Verbale: <i>Record ID</i>	----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitness		3,5	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,6	---	---	
- Median of Pungency		4,1	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765165**

Prot. Lab. N 3716/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio

Head of Laboratory

Il chimico

Data:

Date: 07-11-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765166**

Prot. Lab. N 3717/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	-----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1112 OEVO Classico 500ml BBD:09-12-2020 BATCH: L 19211
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	-----	Verbale: <i>Record ID</i>	-----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	-----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,3	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,5	---	---	
- Median of Pungency		3,6	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva
al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765166**

Prot. Lab. N 3717/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium green fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 07-11-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765167**

Prot. Lab. N 3718/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1125 OEVO Fruttato 500ml BBD:26-12-2020 BATCH: L 19238
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	----	Verbale: <i>Record ID</i>	----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		4,0	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,0	---	---	
- Median of Pungency		4,4	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765167**

Prot. Lab. N 3718/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 07-11-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768940

Prot. Lab. N. 2352 / 2019

Denominazione della merce:	Olio extra vergine di oliva	Cliente:	OLEARIA DEL GARDA
Dettagli indicati dal cliente:		Indirizzo:	LARGO DEI CASEI 19 - 37011, BARDOLINO (VR)
Verbale/Offerta:	off.85 - 28/11/2019	Riferimenti indicati dal cliente:	
Campionato il:	02/12/2019	Identificativo Campione:	5 / 1 del 02/12/2019
Pervenuto il:	02/12/2019	Campione riferito a:	
Accettato il:	02/12/2019	Ditta / persona:	OLEARIA DEL GARDA

Descrizione del campione:

Olio extra vergine di oliva 100% ITALIANO Lotto: 2611119/XITAFR33

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Valutazione Organolettica: mediana del fruttato	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,5	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana del difetto	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Riscaldamento/Morchia	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Muffa/Umidità	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Avvinato/Inseccito/Acido/Agro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Olive gelate (legno umido)	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: mediana Rancido	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	0,0	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Verde	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	no	==		9022600044
Valutazione Organolettica: Fruttato Maturo	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	si	==		9022600044

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRUILI VENEZIA GIULIA

Ufficio Antifrodo - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 61 scala B - 37137 Verona

Telefono: +39 0458082082 - Fax: +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-fruili@veneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



RAPPORTO DI PROVA ASI N. 768940

Prot. Lab. N. 2352 / 2019

Valutazione Organolettica: mediana Amaro	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	2,7	==		8022600044
Valutazione Organolettica: mediana Piccante	REG CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 ALL XII REG UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 ALL V REG UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 ALL II REG UE 1604/2019 27/09/2019 GU UE L250 30/09/2019 ALL IV	3,8	==		8022600044

Risposta del campione:

Dichiarato olio extra vergine di oliva. Il panel test lo conferma.-

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

Data Inizio Prove: 02/12/2019

Data Fine Prove: 02/12/2019

Responsabile del Laboratorio

Adm Nollen



Adm Nollen

Data: 06/12/2019

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ufficio Antitrova - Sezione Laboratori

Via Sommacampagna, 61 scala B - 37137 Verona

Telefono: +39 0458082082 - Fax: +39 04580825091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it

Pag. 2 di 2



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765168**

Prot. Lab. N 3719/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	-----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1131 OEVO Originale 500ml BBD:15-11-2020 BATCH: L 19196
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	-----	Verbale: <i>Record ID</i>	-----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 07-11-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	-----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitness		3,6	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,3	---	---	
- Median of Pungency		4,4	---	---	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.765168**

Prot. Lab. N 3719/2019

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 07-11-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 07-11-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 07-11-2019

Anticipo del certificato di analisi 1923963

Page 1 di 2

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale - Bast Fore:
04/02/2021 L19277 - EAN: 7350002409961. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,3						14212	>= 0,1 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,2						14212			17/10/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,3						14212			17/10/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,22	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
PEROXIDE VALUE	9,0	±0,5	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	2,01	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
K268	0,138	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	14/10/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	9	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
Total ethyl esters	21	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
Total methyl and ethyl esters	30	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	28,5	±0,8	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
STIGMASTADIENES	0,01	±0,01	mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		15/10/2019	A

CONCLUSIONS:

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91 and subsequent amendments.

Panel Test was performed according to the method mentioned in the XII of EEC Reg. 2568/1991 and subsequent modifications and its assessment has shown that the oil analyzed is classified and denominated as EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

It is hereby declared that the assessment of the organoleptic characteristics is entrusted to the CIBI Bari Panel Group - Italian Organic Consortium - Recognized by MIPAF (Decree n.2359 of 04/04/2016) and the related results are included in this Test Report

References for limits

⁽¹⁾ EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1923963

Page

2 di 2

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale - Bast Fore: 04/02/2021 L19277 - EAN: 7350002409961. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory

A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli (BA)

Legend

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager

Anticipo del certificato di analisi 1923961

Page

1 di 2

Monopoli, 18/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Fruktig, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Fruttato - Bast Fore: 04/02/2021
L19277 - EAN: 7350002400371. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		18/10/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		18/10/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,3						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		18/10/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,2						14212			18/10/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,5						14212			18/10/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,34	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
PEROXIDE VALUE	9,3	±0,5	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	1,96	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
K268	0,136	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	14/10/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	12	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
Total ethyl esters	15	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
Total methyl and ethyl esters	27	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	52,4	±1,5	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
STIGMASTADIENES	< 0,01		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		15/10/2019	A

CONCLUSIONS:

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91 and subsequent amendments.

Panel Test was performed according to the method mentioned in the XII of EEC Reg. 2568/1991 and subsequent modifications and its assessment has shown that the oil analyzed is classified and denominated as EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

It is hereby declared that the assessment of the organoleptic characteristics is entrusted to the CIBI Bari Panel Group - Italian Organic Consortium - Recognized by MIPAF (Decree n.2359 of 04/04/2016) and the related results are included in this Test Report

References for limits

⁽¹⁾ EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory

A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1923961

Page

2 di 2

Monopoli, 18/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Fruktig, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Fruttato - Bast Fore: 04/02/2021
L19277 - EAN: 7350002400371. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm

Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle

Sampling procedure: By the Customer

Quantity of sample: 750 ml

Return of sample: No

Legend

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII, Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995

31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764127**

Prot. Lab. N. 2233/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 79 del 24.10.2019 Offer n. 79 of 24.10.2019
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	30.10.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i> Sample referred to: <i>Company/person:</i>	Di Luca & Di Luca AB

Descrizione del campione: Bottiglia in vetro scuro da 500 ml ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine FRUTTATO.-

Sample description: 500 ml dark glass bottle ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine FRUTTATO.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>		Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061
Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>			0,0	± ---	---	
Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>			2,6	± ---	---	
Fruttato <i>Fruity</i>	Verde <i>Green</i>		Intenso <i>Intense</i>	☐ ± ---	---	
	Maturo <i>Ripe</i>		Medio <i>Medium</i>	☐ ± ---	---	
		Leggero <i>Light</i>	☒ ± ---	---		

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764127**

Prot. Lab. N. 2233/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	90202600061
		Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
		Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒	± ---	---	
		Dolce <i>Swift</i> ☐			

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 04.11.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.11.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adriano Rollo



Il Chimico
Chemist

Adriano Rollo

Data: 07.11.2019

Date:

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764128**

Prot. Lab. N. 2234/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sweden
		Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 79 del 24.10.2019 <i>Offer n. 79 of 24.10.2019</i>
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	30.10.2019	Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i> <i>Sample referred to:</i> <i>Company/person:</i>	Di Luca & Di Luca AB

Descrizione del campione: Bottiglia in vetro scuro da 500 ml ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine ORIGINALE.-

Sample description: 500 ml dark glass bottle ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine ORIGINALE.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>		Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061
Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>			0,0	± ---	---	
Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>			2,2	± ---	---	
Fruttato <i>Fruity</i>	Verde Green		Intenso <i>Intense</i>	□ ± ---	---	
			Medio <i>Medium</i>	□ ± ---	---	
	Maturo Ripe		Leggero <i>Light</i>	☑ ± ---	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764128**

Prot. Lab. N. 2234/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	90202600061
		Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
		Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒	± ---	---	
		Dolce <i>Sweet</i> ☐			
		Swift <i>Swift</i> ☐			

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.
The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.
This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 04.11.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.11.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adriano Rollo



Il Chimico
Chemist

Adriano Rollo

Data: 07.11.2019

Date:

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764126**

Prot. Lab. N. 2232/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 79 del 24.10.2019 <i>Offer n. 79 of 24.10.2019</i>
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	30.10.2019	Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i> Sample referred to: <i>Company/person:</i>	Di Luca & Di Luca AB

Descrizione del campione: Bottiglia in vetro chiaro da 500 ml ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine CLASSICO.-

Sample description: 500 ml clear glass bottle ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine CLASSICO..-

Determinazione <i>Analytical determination</i>		Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061
Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>			0,0	± ---	---	
Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>			2,1	± ---	---	
Fruttato <i>Fruity</i>	Verde <i>Green</i>		Intenso <i>Intense</i>	± ---	---	
	Maturo <i>Ripe</i>		Medio <i>Medium</i>	± ---	---	
			Leggero <i>Light</i>	± ---	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764126**

Prot. Lab. N. 2232/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	90202600061
		Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
		Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒	± ---	---	
		Dolce <i>Swift</i> ☐			

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.
The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.
This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 04.11.2019
Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.11.2019
End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adriano Keller



Il Chimico
Chemist

Adriano Keller

Data: 07.11.2019
Date:

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764123**

Prot. Lab. N. 2231/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 79 del 24.10.2019 Offer n. 79 of 24.10.2019
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	30.10.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i> Sample referred to: <i>Company/person:</i>	Di Luca & Di Luca AB

Descrizione del campione: Bottiglia in vetro chiaro da 500 ml ZETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine CLASSICO EKO.-

Sample description: 500 ml clear glass bottle -ETA - Fernando Di Luca - Olio di oliva extra vergine CLASSICO EKO.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>		Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061
Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>			0,0	± ---	---	
Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>			1,9	± ---	---	
Fruttato <i>Fruity</i>	Verde <i>Green</i>		Intenso <i>Intense</i>	± ---	---	
	Maturo <i>Ripe</i>		Medio <i>Medium</i>	± ---	---	
			Leggero <i>Light</i>	± ---	---	



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 764123**

Prot. Lab. N. 2231/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	90202600061
		Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
		Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
		Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒	± ---	---	
		Dolce <i>Sweet</i> ☐			
		Swift ☐			

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 04.11.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.11.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio

Head of Laboratory

(firma)

Adriano Keller



Il Chimico

Chemist

Adriano Keller

Data: 07.11.2019

Date:

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friulivenezia@giulia.lab.verona@adm.gov.it



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52
VERONA
Tel 0458678260
Fax 0458034468
www.alpoverona.it
info@alpoverona.it

Committente: OLEARIA DEL GARDA
Data: 03/10/2019 18:08:35
Commenti:
Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA
Prodotto Dichiarato: *OLIO E.V. DI OLIVA*
Descrizione / Etichetta: UE ORIGINALE 10/09/2019
Descrizione Sigillo: tappo a vite
Quantità Campione: 500 ml

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità. I risultati analitici riportati nel presente rapporto si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. Le analisi vengono eseguite tramite strumento XDS Rapid Liquid Analyzer, n.serie 3010/0557 con modulo n.serie 3015/0528.

Parametro	Risultato	Unità di Misura	Minimo	Massimo
Acidità	0.25	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.67	meq O2/kg	0.00	20.00
K232	1.56	U.A.	0.00	2.50
K270	0.08	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	10.32	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	0.87	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.09	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.09	%	0.00	0.00
AcStearico	2.47	%	0.50	5.00
AcOleico	80.27	%	55.00	83.00
AcLinoleico	4.78	%	3.50	21.00
AcArachico	0.43	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.74	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.33	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	168.73	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	23.65	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	18.69	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	73.31	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	54.92	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	18.49	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	48.17	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	13.07	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	173.15	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	191.26	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	10.75	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	0.00	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	9.42	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	8.65	mg/kg	0.00	0.00

Unità di misura:

ACIDITA' in % di acido oleico; NUMERO PEROSSIDI in meqO2/kg; TOCOFEROLI in ppm (mg/kg); POLIFENOLI TOTALI in ppm; ACIDO OLEICO in %; K232-K270-DELTAK analisi spettrofotometrica.

Per le incertezze di misura, riferirsi al valore SECV (Standard error of cross validation) della calibrazione usata.

Il Responsabile delle prove



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia

OLIVA DOMESTICA



AIPO

Associazione Interregionale
Produttori Olivicoli

Comitato di Assaggio
Professionale
Riconosciuto dal
M.I.P.A.A.F.
D.D. 20 giugno 2011

Viale Del Lavoro, 52
37135 Verona
info@alpoverona.it
www.alpoverona.it
Tel +39 045 8678260
Fax +39 045
8034468
P.IVA 02593060235
C.F. 01367940234

RAPPORTO DI PROVA N° 338/3

Verona li, 03/10/2019

Riferimenti normativi: Reg. CEE 2568/1991 del 11/07/1991 G.U. CEE L248/1991 All. XII e smi;
Reg. CE 640/2008 del 04/07/2008 G.U. CE L178 del 05/07/2008

Committente: OLEARIA DEL GARDA SPA

Comune: ()

Data ricevimento: 01/10/2019

Categoria merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto dichiarato: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Descrizione campione:

Data prova: 03/10/2019

Etichetta campione/lotto: OLIO EVO UE ORIGINALE

Contenitore/sigillo: BOTTIGLIA IN VETRO

Quantità campione: 750 ML

Imballaggio: A CURA DEL MITTENTE

Procedura
campionamento: A CURA DEL MITTENTE

RISULTATO DELLA PROVA

Il campione esaminato, ai sensi del Reg. CE 2568/1991 e s.m.i., appartiene alla categoria
merceologica:

Olio Extra Vergine di Oliva

Terminologia facoltativa al fine dell'etichettatura (Reg. CE 640/2008):

Fruttato: Fruttato Leggero verde ☐ maturo ☒

Amaro: Amaro Medio

Piccante: Piccante Medio

Dolce: SI ☐ NO ☒Equilibrato: SI ☐ NO ☒

ATTRIBUTI POSITIVI

INTENSITA' DI PERCEZIONE	MEDIANA
Fruttato	2.1
Amaro	3.1
Piccante	4.15

ATTRIBUTI NEGATIVI

INTENSITA' DI PERCEZIONE	MEDIANA
Riscaldamento/morchia	0
Muffa/umidità/terra	0
Avvinato/inacetito/acido/agro	0
Olive Gelate	0
Rancido	0
Altri	0

Il Capo Panel

Il Responsabile AIPO

Il presente rapporto di prova può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità e riguarda solo il campione valutato.



Anticipo del certificato di analisi 1923963

Page 1 di 2

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale - Bast Fore:
04/02/2021 L19277 - EAN: 7350002409961. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE NO	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,3						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,2						14212			17/10/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,3						14212			17/10/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,22	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
PEROXIDE VALUE	9,0	±0,5	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	2,01	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
K268	0,138	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	14/10/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	9	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
Total ethyl esters	21	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
Total methyl and ethyl esters	30	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	28,5	±0,8	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
STIGMASTADIENES	0,01	±0,01	mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		15/10/2019	A

CONCLUSIONS:

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91 and subsequent amendments.

Panel Test was performed according to the method mentioned in the XII of EEC Reg. 2568/1991 and subsequent modifications and its assessment has shown that the oil analyzed is classified and denominated as EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

It is hereby declared that the assessment of the organoleptic characteristics is entrusted to the CIBI Bari Panel Group - Italian Organic Consortium - Recognized by MIPAF (Decree n.2359 of 04/04/2016) and the related results are included in this Test Report

References for limits

⁽¹⁾ EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1923963

Page

2 di 2

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.

Largo del Casel, 19

37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale - Bast Fore: 04/02/2021 L19277 - EAN: 7350002409961. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm

Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle

Sampling procedure: By the Customer

Quantity of sample: 750 ml

Return of sample: No

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory

A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legend

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995

31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager

Anticipo del certificato di analisi 1923964

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild & Latt Fruktig, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico - Bast
Fore: 03/02/2021 L19276 - EAN: 7350002400340. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS	SEAT
ORGANOLEPTIC EVALUATION											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,5						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		17/10/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	3,3						14212			17/10/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,4						14212			17/10/2019	LE
FREE FATTY ACIDS	0,24	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
PEROXIDE VALUE	8,3	+0,4	meq O2/kg oil				02-C	20 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET											
K232	1,87	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
K268	0,122	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		14/10/2019	A
Delta K	-0,003	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	14/10/2019	A
ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)											
Total methyl esters	9	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
Total ethyl esters	16	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
Total methyl and ethyl esters	25	±1	mg/kg		1		31-C			15/10/2019	A
WAXES (C42+C44+C46)	29,0	±0,8	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		15/10/2019	A
STIGMASTADIENES	0,01	±0,01	mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		15/10/2019	A

CONCLUSIONS:

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91 and subsequent amendments.

Panel Test was performed according to the method mentioned in the XII of EEC Reg. 2568/1991 and subsequent modifications and its assessment has shown that the oil analyzed is classified and denominated as EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

It is hereby declared that the assessment of the organoleptic characteristics is entrusted to the CIBI Bari Panel Group - Italian Organic Consortium - Recognized by MIPAF (Decrete n.2359 of 04/04/2016) and the related results are included in this Test Report

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1923964

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild & Latt Fruktig, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico - Bast
Fore: 03/02/2021 L19276 - EAN: 7350002400340. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm
Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle
Sampling procedure: By the Customer
Quantity of sample: 750 ml
Return of sample: No

References for limits

(1) EEC Reg 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I as amended by UE Reg 2016/2095 of 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016

Analysis performed at:

LE: Test carried out at another testing laboratory

A: Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legend

11C = In accordance with the official method, result should be considered as absolute value.

U: Expanded uncertainty expressed with the same unit of measurement of the result obtained, calculated using a K factor = 2 for assuring a confidence level around 95% or, for microbiological tests, confidence interval with level of probability around 95%. For microbiological test the result is reported as "estimated" number of micro-organism per milliliter or gram if it is based on count less than 10, but at least 4.

LOD: Limit of Detection, the lowest concentration of analyte that can be detected, but not necessarily quantitated under the stated test conditions.

LOQ: Limit of Quantification, the lowest concentration of an analyte that can be determined with acceptable precision and accuracy under the stated conditions of the test.

R% : Mean Recovery in percentage (this value is not used to amend pesticides and metals analytical results).

En: Revision "N" of the Test Report that identifies the Amendment. This document replaces any previous version of the Test Report.

Methods:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995

31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Continued...

Anticipo del certificato di analisi 1923964

Monopoli, 17/10/2019

Sample reception 11/10/2019

Analysis starting date 11/10/2019

CUSTOMER

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Sample description

Label: Extra Junfruolivolja Mild & Latt Fruktig, usprung Europeiska unionen - ZETA Fernando Di Luca, Classico - Bast

Fore: 03/02/2021 L19276 - EAN: 7350002400340. Packas i Italien for: Di Lucsa & Di Luca AB, Stockholm

Seal: Hermetically sealed original dark glass bottle

Sampling procedure: By the Customer

Quantity of sample: 750 ml

Return of sample: No

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755169**

Prot. Lab. N 2791/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	-----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1125 OEVO Fruttato BBD: 22/07/2020 BATCH: L 19081
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	-----	Verbale: Record ID	-----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-09-2019	Campione riferito a: Ditta / persona:	-----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,28	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	9,2	± 1,5	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		1,92	± 0,14	---	
- K268		0,13	± 0,03	---	
- Delta K		0,004	± 0,005	---	
Biophenols	COI/T.20/Doc No 29/Rev.1 2017	243	± 40	mg/Kg	902 0260 0038

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755169**

Prot. Lab. N 2791/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		9,87	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,75	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,15	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,21	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		3,26	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		77,67	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		6,26	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,76	± 0,06	% m/m	
- Arachidic acid		0,46	± 0,06	% m/m	
-Gadoleic acid (eicosenoic)		0,32	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,13	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,07	± 0,04	% m/m	
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,1	---	---	
- Median of Pungency		4,4	---	---	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L089 29/03/1995	0,04	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

IL SISTEMA ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755169**

Prot. Lab. N 2791/2019

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium green fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-09-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 18-09-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 18-09-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	-----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1112 OEVO Classico BBD: 26/10/2020 BATCH: L 19177
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	-----	Verbale: <i>Record ID</i>	-----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-09-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	-----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,33	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	9,9	± 1,5	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		1,96	± 0,14	---	
- K268		0,12	± 0,03	---	
- Delta K		0,003	± 0,005	---	
Biophenols	COI/T.20/Doc No 29/Rev.1 2017	251	± 40	mg/Kg	902 0260 0038

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode - Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		10,55	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,76	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,08	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,13	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		3,50	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		75,56	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		7,47	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,72	± 0,06	% m/m	
- Arachidic acid		0,46	± 0,06	% m/m	
-Gadoleic acid (eicosenoic)		0,28	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,13	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,0	---	---	
- Median of Pungency		4,0	---	---	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,04	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium green fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-09-2019
Begin of analysis

Data Fine Prove: 18-09-2019
End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:
Date: 18-09-2019

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755166**

Prot. Lab. N 2789/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	---	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1122 OEVO Classico, Eco. BBD: 02.10.2020 BATCH: L 19161
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	---	Verbale: <i>Record ID</i>	---
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-09-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	---
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	---
			ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,44	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	14,0	± 1,9	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		2,34	± 0,14	---	
- K268		0,16	± 0,03	---	
- Delta K		0,002	± 0,005	---	
Biophenols	CO/IT.20/Doc No 29/Rev.1 2017	213	± 38	mg/Kg	902 0260 0038

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755166**

Prot. Lab. N 2789/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		11,68	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,97	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,08	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,13	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		2,93	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		75,52	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		6,97	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,66	± 0,06	% m/m	
- Arachidic acid		0,47	± 0,06	% m/m	
-Gadoleic acid (eicosenoic)		0,30	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,15	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitiness		3,1	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		3,4	---	---	
- Median of Pungency		4,2	---	---	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,04	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755166**

Prot. Lab. N 2789/2019

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-09-2019
Begin of analysis

Data Fine Prove: 18-09-2019
End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:
Date: 18-09-2019



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756546**

Prot. Lab. N. 1845/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 70 del 16.09.2019 <i>Offer n. 70 of 16.09.2019</i>
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	23.09.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Sample referred to:</i>	Di Luca & Di Luca AB
		Ditta/persona: <i>Company/person:</i>	

Descrizione del campione: ZETA – Olio Extra vergine di Oliva – FRUTTATO - Bottiglia in vetro scuro da 500 ml – 22.07.2020 – L19081.-
Sample description: ZETA – Extra Virgin Olive Oil – FRUTTATO - 500 ml dark glass bottle – 22.07.2020 – L19081.-

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
	Acidi grassi liberi <i>Free fatty acids</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,24	± 0,05	% m/m <i>oleic acid</i>	90202600018
	Indice di perossidi <i>Peroxide value</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016 Ann	6,0	± 1,1	meq <i>O₂/kg</i>	90202600016
	Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann III				90202600027
	K ₂₃₂		2,05	± 0,14	---	
*	K ₂₆₈		< 0,20	± ---	---	
	ΔK		0,0054	± 0,0052	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458825091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756546**

Prot. Lab. N. 1845/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
	Esteri metilici degli acidi grassi <i>Fatty acid methyl esters</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann IV				90202600020
	C14:0 Miristico <i>C14:0 Myristic</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
	C16:0 Palmitico <i>C16:0 Palmitic</i>		10,01	± 0,92	% m/m	
	C16:1 Palmitoleico <i>C16:1 Palmitoleic</i>		0,74	± 0,09	% m/m	
	C17:0 Eptadecanoico <i>C17:0 Heptadecanoic</i>		0,13	± 0,01	% m/m	
	C17:1 Eptadecenoico <i>C17:1 Heptadecenoic</i>		0,21	± 0,02	% m/m	
	C18:0 Stearico <i>C18:0 Stearic</i>		3,18	± 0,23	% m/m	
	C18:1 Oleico <i>C18:1 Oleic</i>		77,77	± 0,89	% m/m	
	C18:2 Linoleico <i>C18:2 Linoleic</i>		6,23	± 0,32	% m/m	
	C20:0 Arachico <i>C20:0 Arachidic</i>		0,44	± 0,07	% m/m	
	C18:3 Linolenico <i>C18:3 Linolenic</i>		0,77	± 0,06	% m/m	
	C20:1 Eicosenoico <i>C20:1 Eicosenoic</i>		0,32	± 0,05	% m/m	
	C22:0 Beenico <i>C22:0 Behenic</i>		0,13	± 0,04	% m/m	
	C24:0 Lignocerico <i>C24:0 Lignoceric</i>		0,06	± 0,05	% m/m	
	trans C18:1 Oleico <i>trans C18:1 Oleic</i>		< 0,02	± ---	% m/m	
	trans C18:2 + C18:3 <i>trans C18:2 + C18:3</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
*	Stigmastadieni <i>Stigmastadienes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,04	± ---	mg/kg	90202600025

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia@giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756546**

Prot. Lab. N. 1845/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>	
*	Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061	
	Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>		0,0	± ---	---		
	Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>		1,7	± ---	---		
	Fruttato <i>Fruity</i>		Intenso <i>Intense</i>	☐	± ---		---
			Medio <i>Medium</i>	☐	± ---		---
	Verde <i>Green</i>		Leggero <i>Light</i>	☒	± ---		---
			Intenso <i>Intense</i>	☐	± ---		---
	Mature <i>Ripe</i>		Medio <i>Medium</i>	☐	± ---		---
			Leggero <i>Light</i>	☒	± ---		---
	Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i>	☐	± ---		---
			Medio <i>Medium</i>	☐	± ---		---
			Leggero <i>Light</i>	☒	± ---		---
	Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i>	☐	± ---		---
			Medio <i>Medium</i>	☒	± ---		---
Leggero <i>Light</i>		☐	± ---	---			
Olio <i>Oil</i>	Equilibrato <i>Balanced</i>	☒	± ---	---			
Dolce <i>Sweet</i>	☐						
*	Polifenoli <i>Polyphenols</i>	MI05VR:2017 rev. 1	336	± ---	mg/kg cafeic acid	90202600063	

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

Ente Nazionale per l'Accreditamento

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756546**

Prot. Lab. N. 1845/2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 25.09.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.10.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adrian Keller



Il Chimico
Chemist

Adrian Keller

Data: 08.10.2019

Date:



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756545**

Prot. Lab. N. 1844/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 70 del 16.09.2019 <i>Offer n. 70 of 16.09.2019</i>
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	23.09.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i>	Di Luca & Di Luca AB
		<i>Sample referred to:</i>	
		<i>Company/person:</i>	

Descrizione del campione: ZETA – Olio Extra vergine di Oliva – ORIGINALE - Bottiglia in vetro scuro da 500 ml – 24.09.2020 – L19144.-
Sample description: ZETA – Extra Virgin Olive Oil – ORIGINALE - 500 ml dark glass bottle – 26.09.2020 – L19144.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidi grassi liberi <i>Free fatty acids</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,24	± 0,05	% m/m oleic acid	90202600018
Indice di perossidi <i>Peroxide value</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016 Ann	7,8	± 1,3	meq O ₂ /kg	90202600016
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann III				90202600027
K ₂₃₂		2,10	± 0,14	---	
* K ₂₆₈		< 0,20	± ---	---	
* ΔK		< 0,0052	± ---	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulla.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756545

Prot. Lab. N. 1844/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Esteri metilici degli acidi grassi <i>Fatty acid methyl esters</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann IV				90202600020
C14:0 Miristico <i>C14:0 Myristic</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
C16:0 Palmitico <i>C16:0 Palmitic</i>		10,04	± 0,92	% m/m	
C16:1 Palmitoleico <i>C16:1 Palmitoleic</i>		0,79	± 0,09	% m/m	
C17:0 Eptadecanoico <i>C17:0 Heptadecanoic</i>		0,07	± 0,01	% m/m	
C17:1 Eptadecenoico <i>C17:1 Heptadecenoic</i>		0,12	± 0,02	% m/m	
C18:0 Stearico <i>C18:0 Stearic</i>		3,32	± 0,23	% m/m	
C18:1 Oleico <i>C18:1 Oleic</i>		78,65	± 0,89	% m/m	
C18:2 Linoleico <i>C18:2 Linoleic</i>		5,52	± 0,32	% m/m	
C20:0 Arachico <i>C20:0 Arachidic</i>		0,43	± 0,07	% m/m	
C18:3 Linolenico <i>C18:3 Linolenic</i>		0,58	± 0,06	% m/m	
C20:1 Eicosenoico <i>C20:1 Eicosenoic</i>		0,28	± 0,05	% m/m	
C22:0 Beenico <i>C22:0 Behenic</i>		0,12	± 0,04	% m/m	
C24:0 Lignocerico <i>C24:0 Lignoceric</i>		0,05	± 0,05	% m/m	
trans C18:1 Oleico <i>trans C18:1 Oleic</i>		< 0,02	± ---	% m/m	
trans C18:2 + C18:3 <i>trans C18:2 + C18:3</i>		0,02	± 0,01	% m/m	
* Stigmastadieni <i>Stigmastadienes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,02	± ---	mg/kg	90202600025

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756545**

Prot. Lab. N. 1844/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>	
*	Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061	
	Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>		0,0	± ---	---		
	Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>		2,1	± ---	---		
	Fruttato <i>Fruity</i>		Verde Green ☐	Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---		---
			Maturo Ripe ☒	Medio <i>Medium</i> ☐	± ---		---
	Amaro <i>Bitter</i>			Leggero <i>Light</i> ☒	± ---		---
				Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---		---
				Medio <i>Medium</i> ☐	± ---		---
	Piccante <i>Pungent</i>			Leggero <i>Light</i> ☒	± ---		---
				Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---		---
				Medio <i>Medium</i> ☒	± ---		---
	Olio <i>Oil</i>			Leggero <i>Light</i> ☐	± ---		---
				Equilibrato <i>Balanced</i> ☒ Dolce Swift ☐	± ---		---
	*		Polifenoli <i>Polyphenols</i>	MI05VR:2017 rev. 1	307		± ---

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friuliveneziagiulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756545**

Prot. Lab. N. 1844/2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 25.09.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.10.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adem Neller



Il Chimico
Chemist

Adem Neller

Data: 08.10.2019

Date:



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756544**

Prot. Lab. N. 1843/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 70 del 16.09.2019 <i>Offer n. 70 of 16.09.2019</i>
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	23.09.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i>	Di Luca & Di Luca AB
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	

Descrizione del campione: ZETA – Olio Extra vergine di Oliva – CLASSICO. Bottiglia in vetro chiaro da 500 ml – 26.10.2020 – L19177.-

Sample description: ZETA – Extra Virgin Olive Oil – CLASSIC.. 500 ml clear glass bottle – 26.10.2020 - L19177.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidi grassi liberi <i>Free fatty acids</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,29	± 0,05	% m/m <i>oleic acid</i>	90202600018
Indice di perossidi <i>Peroxide value</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016 Ann	7,1	± 1,2	meq <i>O₂/kg</i>	90202600016
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann III				90202600027
K ₂₃₂		2,13	± 0,15	---	
* K ₂₆₈		< 0,20	± ---	---	
* ΔK		< 0,0052	± ---	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756544**

Prot. Lab. N. 1843/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
	Esteri metillici degli acidi grassi <i>Fatty acid methyl esters</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann IV				90202600020
	C14:0 Miristico <i>C14:0 Myristic</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
	C16:0 Palmitico <i>C16:0 Palmitic</i>		10,62	± 0,92	% m/m	
	C16:1 Palmitoleico <i>C16:1 Palmitoleic</i>		0,76	± 0,09	% m/m	
	C17:0 Eptadecanoico <i>C17:0 Heptadecanoic</i>		0,07	± 0,01	% m/m	
	C17:1 Eptadecenoico <i>C17:1 Heptadecenoic</i>		0,12	± 0,02	% m/m	
	C18:0 Stearico <i>C18:0 Stearic</i>		3,43	± 0,23	% m/m	
	C18:1 Oleico <i>C18:1 Oleic</i>		75,74	± 0,89	% m/m	
	C18:2 Linoleico <i>C18:2 Linoleic</i>		7,62	± 0,32	% m/m	
	C20:0 Arachico <i>C20:0 Arachidic</i>		0,44	± 0,07	% m/m	
	C18:3 Linolenico <i>C18:3 Linolenic</i>		0,72	± 0,06	% m/m	
	C20:1 Eicosenoico <i>C20:1 Eicosenoic</i>		0,27	± 0,05	% m/m	
	C22:0 Beenico <i>C22:0 Behenic</i>		0,12	± 0,04	% m/m	
	C24:0 Lignocerico <i>C24:0 Lignoceric</i>		0,05	± 0,05	% m/m	
	trans C18:1 Oleico <i>trans C18:1 Oleic</i>		< 0,02	± ---	% m/m	
	trans C18:2 + C18:3 <i>trans C18:2 + C18:3</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
*	Stigmastadieni <i>Stigmastadienes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,01	± ---	mg/kg	90202600025

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dlr.veneto-friuliveneziaigiulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756544**

Prot. Lab. N. 1843/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
	Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>					
	Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>		0,0	± ---	---	
	Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>		1,9	± ---	---	
	Fruttato <i>Fruity</i>	Verde <i>Green</i> ☐	Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
		Maturo <i>Ripe</i> ☒	Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
*			Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	90202600061
	Amaro <i>Bitter</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
			Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
			Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
	Piccante <i>Pungent</i>		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
			Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
			Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
	Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒ Dolce <i>Sweet</i> ☐ Swift	± ---	---	
*	Polifenoli <i>Polyphenols</i>	MI05VR:2017 rev. 1	309	± ---	mg/kg <i>caffeic acid</i>	90202600063

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756544**

Prot. Lab. N. 1843/2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 25.09.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.10.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adriano Rellio



Il Chimico
Chemist

Adriano Rellio

Data: 08.10.2019

Date:



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756543**

Prot. Lab. N. 1842/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n. 70 del 16.09.2019 <i>Offer n. 70 of 16.09.2019</i>
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	23.09.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i> Sample referred to: <i>Company/person:</i>	Di Luca & Di Luca AB

Descrizione del campione: ZETA – Olio Extra vergine di Oliva – CLASSICO EKO. Bottiglia in vetro chiaro da 500 ml – 02.10.2020 – L19161.-
Sample description: ZETA – Extra Virgin Olive Oil – CLASSIC EKO. 500 ml clear glass bottle – 02.10.2020 – L19161.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidi grassi liberi <i>Free fatty acids</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,40	± 0,05	% m/m oleic acid	90202600018
Indice di perossidi <i>Peroxide value</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016 Ann	10,4	± 1,6	meq O ₂ /kg	90202600016
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann III				90202600027
K ₂₃₂		2,37	± 0,16	---	
* K ₂₆₈		< 0,20	± ---	---	
* ΔK		< 0,0052	± ---	---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dlr.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756543**

Prot. Lab. N. 1842/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Esteri metilici degli acidi grassi <i>Fatty acid methyl esters</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann IV				90202600020
C14:0 Miristico <i>C14:0 Myristic</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
C16:0 Palmitico <i>C16:0 Palmitic</i>		11,70	± 0,92	% m/m	
C16:1 Palmitoleico <i>C16:1 Palmitoleic</i>		0,96	± 0,09	% m/m	
C17:0 Eptadecanoico <i>C17:0 Heptadecanoic</i>		0,07	± 0,01	% m/m	
C17:1 Eptadecenoico <i>C17:1 Heptadecenoic</i>		0,13	± 0,02	% m/m	
C18:0 Stearico <i>C18:0 Stearic</i>		2,87	± 0,23	% m/m	
C18:1 Oleico <i>C18:1 Oleic</i>		75,70	± 0,89	% m/m	
C18:2 Linoleico <i>C18:2 Linoleic</i>		6,94	± 0,32	% m/m	
C20:0 Arachico <i>C20:0 Arachidic</i>		0,45	± 0,07	% m/m	
C18:3 Linolenico <i>C18:3 Linolenic</i>		0,67	± 0,06	% m/m	
C20:1 Eicosenoico <i>C20:1 Eicosenoic</i>		0,30	± 0,05	% m/m	
C22:0 Beenico <i>C22:0 Behenic</i>		0,14	± 0,04	% m/m	
C24:0 Lignocerico <i>C24:0 Lignoceric</i>		0,06	± 0,05	% m/m	
trans C18:1 Oleico <i>trans C18:1 Oleic</i>		< 0,02	± —	% m/m	
trans C18:2 + C18:3 <i>trans C18:2 + C18:3</i>		0,02	± 0,01	% m/m	
* Stigmastadieni <i>Stigmastadienes</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,04	± —	mg/kg	90202600025

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia@giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756543**

Prot. Lab. N. 1842/2019

	Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate	
*	Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061	
	Mediana del difetto (Md) Defect Median (Md)		0,0	± —	—		
	Mediana del fruttato Fruity Median (Mf)		1,6	± —	—		
	Fruttato Fruity		Verde Green ☐	Intenso Intense ☐	± —		—
			Maturo Ripe ☒	Medio Medium ☐	± —		—
	Amaro Bitter			Leggero Light ☒	± —		—
				Intenso Intense ☐	± —		—
				Medio Medium ☐	± —		—
	Piccante Pungent			Leggero Light ☒	± —		—
				Intenso Intense ☐	± —		—
				Medio Medium ☐	± —		—
	Olio Oil			Leggero Light ☒	± —		—
				Equilibrato Balanced ☒ Dolce Swift ☐	± —		—
	*		Polifenoli Polyphenols	MI05VR:2017 rev. 1	222		± —

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0456082062 - Fax +39 0456625091 - e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 756543**

Prot. Lab. N. 1842/2019

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 25.09.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.10.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory



Il Chimico
Chemist

Data: 08.10.2019

Date:



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 757426 REV.1**

Il presente rapporto di prova **ANNULLA E SOSTITUISCE** il Rapporto di prova ASI N. 757426 rev. 0 del 10.10.2019.
*The present supplement **UPDATES AND REPLACES** the Test Report ASI N.757426 rev.0 previously sent.*

Prot. Lab. N. 1911/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination:</i>	Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	////	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnögatan 11 11641 Stockholm - Sveden
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references:</i>	
Campionato il: <i>Date of Sampling:</i>	////	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	Offerta n.72 del 23.09.2019 Offer n. 72 of 23.09.2019
Accettato il: <i>Date of Receiving:</i>	27.09.2019	Verbale: <i>Record ID:</i>	////
		Campione riferito a: <i>Ditta/persona:</i>	Di Luca & Di Luca AB
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	

Descrizione del campione: Bott.750ml v/s - Olio extra vergine di oliva UE - ORIGINALE 10/09/2019.
Sample description: 750 ml dark glass bottle - Extra Virgin Olive Oil UE - ORIGINALE 10/09/2019.

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
	Acidi grassi liberi <i>Free fatty acids</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,24	± 0,05	% m/m oleic acid	90202600018
	Indice di perossidi <i>Peroxide value</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016 Ann	7,5	± 1,3	meq O ₂ /kg	90202600016
	Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann III				90202600027
	K ₂₃₂		1,90	± 0,12	—	
*	K ₂₆₈		< 0,20	± —	—	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458062082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASIN.757426 REV.1**

Il presente rapporto di prova **ANNULLA E SOSTITUISCE** il Rapporto di prova ASI N. 757426 rev. 0 del 10.10.2019.
*The present supplement **UPDATES AND REPLACES** the Test Report ASI N.757426 rev.0 previously sent.*

Prot. Lab. N. 1911/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
*	ΔK		< 0,0052	± —	---	
	Esteri metilici degli acidi grassi <i>Fatty acid methyl esters</i>					
	C14:0 Miristico <i>C14:0 Myristic</i>		0,01	± 0,01	% m/m	
	C16:0 Palmitico <i>C16:0 Palmitic</i>		9,84	± 0,92	% m/m	
	C16:1 Palmitoleico <i>C16:1 Palmitoleic</i>		0,74	± 0,09	% m/m	
	C17:0 Eptadecanoico <i>C17:0 Heptadecanoic</i>		0,06	± 0,01	% m/m	
	C17:1 Eptadecanoico <i>C17:1 Heptadecanoic</i>		0,10	± 0,02	% m/m	
	C18:0 Stearico <i>C18:0 Stearic</i>		3,54	± 0,23	% m/m	
	C18:1 Oleico <i>C18:1 Oleic</i>	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann IV	79,58	± 0,89	% m/m	90202600020
	C18:2 Linoleico <i>C18:2 Linoleic</i>		4,57	± 0,32	% m/m	
	C20:0 Arachico <i>C20:0 Arachidic</i>		0,46	± 0,07	% m/m	
	C18:3 Linolenico <i>C18:3 Linolenic</i>		0,63	± 0,06	% m/m	
	C20:1 Eicosenoico <i>C20:1 Eicosenoic</i>		0,27	± 0,05	% m/m	
	C22:0 Beenico <i>C22:0 Behenic</i>		0,13	± 0,04	% m/m	
	C24:0 Lignocerico <i>C24:0 Lignoceric</i>		0,05	± 0,05	% m/m	
	trans C18:1 Oleico <i>trans C18:1 Oleic</i>		0,01	± —	% m/m	
	trans C18:2 + C18:3 <i>trans C18:2 + C18:3</i>		0,02	± 0,01	% m/m	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SONMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friuliveneziaigiulia.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 757426 REV.1**

Il presente rapporto di prova **ANNULLA E SOSTITUISCE** il Rapporto di prova ASI N. 757426 rev. 0 del 10.10.2019.
*The present supplement **UPDATES AND REPLACES** the Test Report ASI N.757426 rev.0 previously sent.*

Prot. Lab. N. 1911/2019

Determinazione <i>Analytical determination</i>		Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
* Stigmastadieni <i>Stigmastadienes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 656/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,02	± ---	mg/kg	90202600025
Valutazione organolettica degli oli vergini di oliva + terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura <i>Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oil (Panel test) + optional terminology for labeling purposes</i>		Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338 17/12/2013 Ann V Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266 13/10/2015 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II				90202600061
Mediana del difetto (Md) <i>Defect Median (Md)</i>			0,0	± ---	---	
Mediana del fruttato <i>Fruity Median (Mf)</i>			2,5	± ---	---	
Fruttato <i>Fruity</i>	Verde <i>Green</i> ☐		Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
			Medio <i>Medium</i> ☐	± ---	---	
	Maturo <i>Ripe</i> ☒		Leggero <i>Light</i> ☒	± ---	---	
Amaro <i>Bitter</i>			Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	---	
			Medio <i>Medium</i> ☒	± ---	---	
			Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
Piccante <i>Pungent</i>				Intenso <i>Intense</i> ☐	± ---	

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458825091- e-mail: dir.veneto-friulivenezia giulia.lab.verona@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI



ACCREDIA

LAB N°0650 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N. 757426 REV.1**

Il presente rapporto di prova **ANNULLA E SOSTITUISCE** il Rapporto di prova ASI N. 757426 rev. 0 del 10.10.2019.

*The present supplement **UPDATES AND REPLACES** the Test Report ASI N.757426 rev.0 previously sent.*

Prot. Lab. N. 1911/2019

	Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
			Medio <i>Medium</i> ☒	± —	---	
			Leggero <i>Light</i> ☐	± ---	---	
	Olio <i>Oil</i>		Equilibrato <i>Balanced</i> ☒ Dolce <i>Swift</i> ☐	± —	—	
*	Polifenoli <i>Polyphenols</i>	MI05VR:2017 rev. 1	322	± —	mg/kg <i>caffeic acid</i>	90202600063

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna.

Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Note: E' stata modificata la descrizione del campione in quanto errata nella rev.0.

Note: The description of the sample has been modified because it was wrong in the rev.0.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 27.09.2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 04.10.2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Adriano Rollo

Il Chimico
Chemist

Adriano Rollo

Data: 14.10.2019

Date:

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori – Laboratorio Chimico di Verona
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 61 SCALA B

Telefono +39 0458082082 - Fax +39 0458625091- e-mail: dir.veneto-friulivenezia@lab.verona@adm.gov.it

Anticipo del certificato di analisi 1922487

Pagina 1 di 2

Monopoli, 01/10/2019

Data ricevimento: 26/09/2019

Data inizio prove: 26/09/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano, Fruttato Medio - ZETA - L19253 Bast fore:10/01/2021, Packas i Italien for Di Luca & Di Luca AB, Alsnogatan 11, 116 41 Stockholm.

Imballaggio: Bottiglia originale in vetro scuro

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		30/09/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		30/09/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,8						14212	≥ 0,1 ⁽¹⁾		30/09/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,8						14212			30/09/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,4						14212			30/09/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,27	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	7,5	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	2,08	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
K268	0,144	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	27/09/2019	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	8	±1	mg/kg		1		31-C			27/09/2019	A
Esteri Etilici Totali	10	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	18	±1	mg/kg		1		31-C			27/09/2019	A
CERE (C42+C44+C46)	38,0	±1,1	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		27/09/2019	A
STIGMASTADIENI NEGLI OLI VEGETALI	< 0,01		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		27/09/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato dall'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e s.m., ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel A.M.E.D.O.O. e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1922487

Pagina 2 di 2

Monopoli, 01/10/2019

Data ricevimento: 26/09/2019

Data inizio prove: 26/09/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Etichetta Campione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano, Fruttato Medio - ZETA - L19253 Bast fore:10/01/2021.
 Packas i Italien for Di Luca & Di Luca AB, Alsnogatan 11, 116 41 Stockholm.

Imballaggio: Bottiglia originale in vetro scuro

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 500 ml

Restituzione campione: No

Legenda

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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".

essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
 31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Il Responsabile delle prove

Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

Anticipo del certificato di analisi 1921404

Pagina 1 di 3

Monopoli, 18/09/2019

Data ricevimento: 13/09/2019

Data inizio prove: 13/09/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda - S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva UE - Originale - Lotto: 10/09/2019

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 0,75 L

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOG	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0 ⁽¹⁾		18/09/2019	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		18/09/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,8						14212	>=0,1 ⁽¹⁾		18/09/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,9						14212			18/09/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,4						14212			18/09/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,20	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		16/09/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,9	±0,4	meq O2 /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		16/09/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	1,76	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		16/09/2019	A
K268	0,120	±0,004					10-C	0,22 ⁽¹⁾		16/09/2019	A
Delta K	-0,004	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	16/09/2019	A
ALCHIL ESTERI (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)											
Esteri Metilici Totali	8	±1	mg/kg		1		31-C			17/09/2019	A
Esteri Etilici Totali	12	±1	mg/kg				31-C	35 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
Esteri Metilici ed Etilici Totali	20	±1	mg/kg		1		31-C			17/09/2019	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C16:0 - Acido Palmitico	9,98	±0,56	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	0,77	±0,06	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,06	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,10	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C18:0 - Acido Stearico	3,63	±0,24	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C18:1 - Acido Oleico	79,29	±3,28	%				07-C	55,00;83,00 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C18:2 - Acido Linoleico	4,59	±0,29	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C20:0 - Acido Arachico	0,47	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,64	±0,05	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,27	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C22:0 - Acido Beenico	0,13	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			17/09/2019	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
CERE (C42+C44+C46)	27,7	±0,8	mg/kg				03-C	150 ⁽¹⁾		17/09/2019	A
STIGMASTADIENI NEGLI OLI VEGETALI	< 0,01		mg/kg		0,01		14-C	0,05 ⁽¹⁾		17/09/2019	A

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1921404

Pagina 2 di 3

Monopoli, 18/09/2019

Data ricevimento: 13/09/2019

Data inizio prove: 13/09/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda - S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva UE - Originale - Lotto: 10/09/2019

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 0,75 L

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	295	±83	mg/kg		30		26-C			17/09/2019	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	14		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Tirosolo (p, HPEA)	10		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	59		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	53		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Lignani	22		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	47		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	15		mg/kg		3		26-C			17/09/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel CIBI Bari riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016). e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti

(1) Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Legenda

ND: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

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".

essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può

LOQ: Limite di

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 1921404

Pagina 3 di 3

Monopoli, 18/09/2019

Data ricevimento: 13/09/2019

Data inizio prove: 13/09/2019

COMMITTENTE

Olearia Del Garda - S.p.A.
Largo del Casel, 19
37011 BARDOLINO VR

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva UE - Originale - Lotto: 10/09/2019

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 0,75 L

Restituzione campione: No

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II
 02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016
 03-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IV Reg CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L 161 22/06/2007
 07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015
 10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III
 14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013
 14-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XVII. Reg CE 656/1995 28/03/1995 GU CE L69/1 29/03/1995
 26-C = NGD C89 - 2010
 31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Il Responsabile delle prove
 Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"



**AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI**

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Denominazione della merce: <i>Sample denomination</i>	Extravirgin Olive Oil	Cliente: <i>Customer:</i>	Di Luca & Di Luca AB
Dettagli: <i>Details:</i>	----	Indirizzo: <i>Address:</i>	Alsnogatan 11- SE-116 41 STOCKHOLM
Riferimenti indicati dal cliente: <i>Customer references.:</i>			
Campionato a cura di: <i>Sampler:</i>	Cliente <i>Customer</i>	Identificativo Campione: <i>Sample ID:</i>	1112 OEVO Classico BBD: 26/10/2020 BATCH: L 19177
Campionato il: <i>Date of Sampling</i>	----	Verbale: <i>Record ID</i>	----
Accettato il: <i>Date of Receiving</i>	(dd-mm-yyyy) 13-09-2019	Campione riferito a: <i>Ditta / persona:</i>	----
		Sample referred to: <i>Company/person:</i>	----- ZETA

Descrizione del campione: Olio.-
Sample description: Oil.-

Determinazione <i>Analytical determination</i>	Metodo/anno <i>Method/year</i>	Risultato di prova <i>Analytical result</i>	Incertezza <i>Uncertainty</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Codice tariffario <i>Code rate</i>
Acidity	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann II Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann I	0,33	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Peroxide index	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann III Reg EU 1784/2016 30/09/2016 OJ EU L273 08/10/2016	9,9	± 1,5	meq O ₂ /Kg	902 0260 0016
Spectrophotometric investigation in the ultraviolet	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann IX Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann III				902 0260 0027
- K232		1,96	± 0,14	---	
- K268		0,12	± 0,03	---	
- Delta K		0,003	± 0,005	---	
Biophenols	COI/T.20/Doc No 29/Rev.1 2017	251	± 40	mg/Kg	902 0260 0038

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Determinazione Analytical determination	Metodo/anno Method/year	Risultato di prova Analytical result	Incertezza Uncertainty	Unità di misura Unit of measure	Codice tariffario Code rate
Fatty acid methyl esters	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann X Reg EU 1833/2015 12/10/2015 OJ EU L266/29 13/10/2015 Ann IV				902 0260 0020
-Myristic acid		0,01	± 0,01	% m/m	
-Palmitic acid		10,55	± 0,48	% m/m	
-Palmitoleic acid		0,76	± 0,07	% m/m	
-Heptadecanoic acid		0,08	± 0,01	% m/m	
-Heptadecenoic acid		0,13	± 0,02	% m/m	
-Stearic acid		3,50	± 0,12	% m/m	
-Oleic acid		75,56	± 0,97	% m/m	
-Linoleic acid		7,47	± 0,24	% m/m	
-Linolenic acid		0,72	± 0,06	% m/m	
- Arachidic acid		0,46	± 0,06	% m/m	
-Gadoleic acid (eicosenoic)		0,28	± 0,06	% m/m	
-Behenic acid		0,13	± 0,03	% m/m	
-Lignoceric acid		0,06	± 0,04	% m/m	
Organoleptic evaluation	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XII Reg EU 1348/2013 16/12/2013 OJ EU L338/31 17/12/2013 Ann V Reg EU 1227/2016 27/07/2016 OJ EU L202 28/07/2016 Ann II	Extra Virgin olive oil	---	---	902 0260 0061
- Median of Fruitness		3,9	---	---	
- Median of Negative Attribute		0,0	---	---	
- Median of Bitterness		4,0	---	---	
- Median of Pungency		4,0	---	---	
Stigmastadienes	Reg EEC 2568/1991 11/07/1991 OJ EEC L248 05/09/1991 Ann XVII Reg EC 856/1995 28/03/1995 OJ EC L069 29/03/1995	0,04	± 0,01	mg/Kg	902 0260 0025

Le prove non accreditate da ACCREDIA sono indicate con il simbolo * riportato in prima colonna
Determinations not accredited by ACCREDIA are identified by an asterisk reported in first column

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA
Ufficio Antifrode – Sezione Laboratori - Laboratorio Chimico di Palermo
90133 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143
Telefono +39 0917653223 - e-mail dir.sicilia.lab.palermo@adm.gov.it



AGENZIA
DOGANE
MONOPOLI

ACCREDIA

LAB N°0551 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

**RAPPORTO DI PROVA
TEST REPORT
ASI N.755168**

Prot. Lab. N 2790/2019

Risposta del campione: I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti per l'olio extra vergine di oliva al punto 1, Allegato I, del Reg.CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni.

Response (compliance to specifications): The results correspond with the extra virgin olive oil in accordance with point 1, Annex I, Regulation (EEC) No. 2568/1991 and its modifications.-

Note: Olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, piccante medio e amaro medio.

Note: Well balanced oil showing medium green fruitiness, medium pungency and medium bitterness.

I risultati dell'incertezza di misura riportati per le prove sopra elencate sono stimati con un fattore di copertura $k=2$ corrispondente ad una probabilità di circa il 95%.

The measurement uncertainties stated in this document have been estimated using the coverage factor $k = 2$ corresponding to a confidence level of about 95%.

Il presente rapporto di prova riguarda solo il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del Laboratorio.

This test report concerns the tested sample exclusively; it cannot be partially reproduced without the written approval of the Laboratory.

Data Inizio Prove: 13-09-2019

Begin of analysis

Data Fine Prove: 18-09-2019

End of analysis

Il Responsabile del Laboratorio
Head of Laboratory

Il chimico
Chemist

Data:

Date: 18-09-2019

