



## Anticipo del certificato di analisi 1830487

Page

1 di 2

Monopoli, 30/11/2018

Sample reception 28/11/2018

Analysis starting date 28/11/2018

CUSTOMER

**Sample description**

Label: Olio Extra Vergine di Oliva, Extra Jongfruolivolja usprung Europeiska Unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale Matlagning Mild - L18199 Bast Fore: 18/11/2019. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm  
 Seal: Hermetically sealed original transparent glass bottle  
 Sampling procedure: By the Customer  
 Quantity of sample: 2 x 750 ml  
 Return of sample: No

TEST NAME	RESULT	U	U.M.	LOD	LOQ	R %	METHOD	LIMIT VALUE	LEGE ND	FINISHING DATE OF ANALYSIS
<b>ORGANOLEPTIC EVALUATION</b>										
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212 (LE)	0 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
CVr %	0						14212 (LE)	20 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	3,3						14212 (LE)	>=0,1 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,4						14212 (LE)			29/11/2018
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	2,7						14212 (LE)			29/11/2018
<b>FREE FATTY ACIDS</b>	<b>0,24</b>	±0,01	% Oleic Acid				01-C	0,8 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
<b>PEROXIDE VALUE</b>	<b>7,9</b>	±0,4	meq O2/kg oil				02-C	20 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
<b>SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET</b>										
K232	1,78	±0,09					10-C	2,50 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
K268	0,099	±0,004					10-C	0,22 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
Delta K	-0,002	±0,001					10-C	0,01 <sup>(1)</sup>	11C	29/11/2018
<b>ALKYL ESTERS (Fatty Acids Methyl and Ethyl Esters)</b>										
Total methyl esters	7,6		mg/kg				31-C			29/11/2018
Total ethyl esters	8,9	±0,3	mg/kg				31-C	35 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
Total methyl and ethyl esters	17	±1	mg/kg		1		31-C			29/11/2018
<b>WAXES (C42+C44+C46)</b>	<b>65,8</b>	±1,9	mg/kg				03-C	150 <sup>(1)</sup>		29/11/2018
<b>STIGMASTADIENES</b>	<b>&lt; 0,01</b>		mg/kg		0,01		14-C	0,05 <sup>(1)</sup>		29/11/2018

**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**

<sup>(1)</sup> 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...


**Provisional results pending approval of the Responsible of the laboratory**

Iscrizione nell'Elenco della REGIONE PUGLIA (art. 6 del Reg Regionale 10 gennaio 2006, n. 1) dei Laboratori non annessi alle Industrie Alimentari che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo (Numero di Registrazione 10P). - Operante secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 - Operating in according with ISO/IEC 17025 standard.

## Anticipo del certificato di analisi 1830487

Page

2 di 2

Monopoli, 30/11/2018

Sample reception 28/11/2018

Analysis starting date 28/11/2018

CUSTOMER

### Sample description

Label: Olio Extra Vergine di Oliva, Extra Jongfruolivolja usprung Europeiska Unionen - ZETA Fernando Di Luca, Originale Matlagning Mild - L18199 Bast Fore: 18/11/2019. Packas i Italien for: Di Luca & Di Luca AB, Stockholm  
Seal: Hermetically sealed original transparent glass bottle  
Sampling procedure: By the Customer  
Quantity of sample: 2 x 750 ml  
Return of sample: No

### Legend

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

LE: Test carried out at another testing laboratory

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 CEE L266/29 del 13/10/2015  
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 29/03/1995  
31-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 Reg UE N 61/2011 24/1/2011 GU UE L23 27/1/2011

Food Chemistry Laboratory Supervisor

"Chemiservice" General Manager

Provisional results pending approval of the Responsible of the laboratory



# AIPÓ

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

 Viale del Lavoro, 52  
 VERONA  
 Tel 0458678260  
 Fax 0458034468  
 www.aipoverona.it  
 info@aipoverona.it
**Committente:**

Data: 03/12/2018 16:59:02

## Commenti:

Categoria Merceologica: OLIO DI OLIVA

Prodotto Dichiarato: \*OLIO E.V. DI OLIVA\*

Descrizione / Etichetta: L19199 18.11.2019

Descrizione Sigillo: tappo a vite

Quantità Campione:

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.

<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.35	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	8.45	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.80	U.A.	0.00	2.50
K270	0.09	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.01		0.00	0.01
AcPalmitico	13.16	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.08	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.10	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.12	%	0.00	0.00
AcStearico	2.60	%	0.50	5.00
AcOleico	70.33	%	55.00	83.00
AcLinoleico	11.02	%	3.50	21.00
AcArachico	0.42	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.66	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.27	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	147.07	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	27.55	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	31.30	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	24.88	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	47.95	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	34.57	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	59.78	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	19.44	mg/kg	0.00	0.00
Tocoferoli	183.79	mg/kg	0.00	0.00
Alfa-tocoferolo	236.26	mg/kg	0.00	0.00
Beta+GammaTocoferolo	13.79	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	2.54	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	12.22	mg/Kg	0.00	75.00
Esteri MetilEtilici	14.76	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

RAPPORTO DI PROVA N°/TEST REPORT NUMBER N° 2.187

Committente/client: ZETA FERNANDO DI LUCA

Data ricevimento/Recived date: 26/11/2018

Data prova/Test date: 29/11/2018

Categoria Merceologica/Merchandise category: OLI ALIMENTARI

Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione campione/sample

Etichetta campione/Description/label: ZETA LOTTO 18199 SCADENZA 18/11/2019

Conlenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO A VITE

Quantità campione/Sample quantity: 750 ML

Imballaggio/Packaging: a cura del Committente

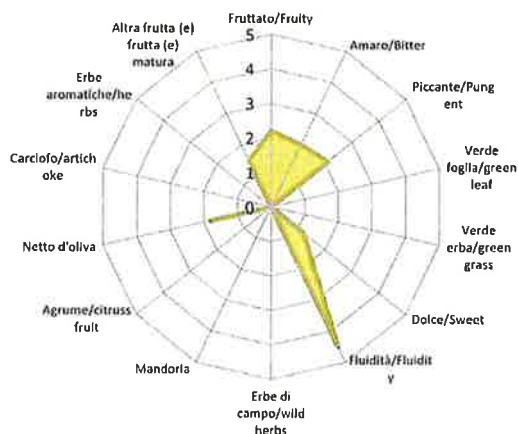
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

Il presente rapporto di prova sensoriale può essere riprodotto liberamente dal richiedente solo nella sua totalità  
This report may be reproduced free of sensory evidence from the applicant only in its entirety

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES		
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*		VALORE/VALUE
Fruttato/Fruity	matturo <input checked="" type="checkbox"/> verde	2,2
Amaro/Bitter		2
Piccante/Pungent		2,1
Verde foglia/green leaf		0
Verde erba/green grass		0
Dolce/Sweet		1,2
Fluidità/Fluidity		4,5
Erbe di campo/wild herbs		0
Mandorla		0
Agrume/citrus fruit		0
Netto d'oliva		1,8
Carciofo/artichoke		0
Erbe aromatiche/herbs		0
Altra frutta (e) frutta (e) matura		1,5

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	
INTENSITA' DI PERCEZIONE*/INTENSITY OF PERCEPTION*	VALORE/VALUE
Riscaldamento/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacello/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamola/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile



\* Leggenda:

- Fruttato "leggero" mediana < 3
- Fruttato "medio" mediana tra 3 e 6
- Fruttato "intenso" mediana > 6
- Equilibrato = mediana amaro e/o piccante è < 2 punti al fruttato
- Squilibrato = mediana amaro e/o piccante è > 2 punti al fruttato
- Dolce = mediana amaro e piccante < 2 punti
- L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

Classificazione degli oli di oliva:

- olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è ≤ a 0 e la mediana del fruttato è > a 0
- olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è > a 0 e ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è > a 0
- olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è > a 3,5, oppure la mediana dei difetti è ≤ a 3,5 e la mediana del fruttato è = a 0
- L'attributo fruttato può essere: verde e/o maturo e/o piccante e/o amaro

<b>CONCLUSIONI:</b>	I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER: <b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b> FRUTTATO: FRUTTATO O FRUTTATO LEGGERO TIPO FRUTTATO: VERDE 0 MATURO <input checked="" type="checkbox"/> AMARO: AMARO O AMARO LEGGERO PICCANTE: PICCANTE O PICCANTE LEGGERO DOLCE: NO EQUILIBRATO: SI DIFETTI: NO
---------------------	--

<b>NOTE:</b>	
--------------	--

Il Responsabile delle prove/The Head of proo

**AIPO**  
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE  
PRODUTTORI OLIVICOLI  
Viale del Lavoro, 52 - 37135 VERONA  
Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468  
IVA 02593060235 - C.F. 01367940234



Viale Del lavoro, 52

37135 Verona  
Tel +39 045 8678260  
Fax +39 045 8034468  
info@aipoverona.it  
www.aipoverona.it



**AGENZIA  
DOGANE  
MONOPOLI**

3

**ACCREDIA**

LAB N°0650

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

**RAPPORTO DI PROVA  
ASIN. 711574**

Prot. Lab. N. 2739/2018

Denominazione della merce:	Olio extra vergine di oliva	Cliente:	A.I.P.O.
Categoria Merceologica:	06 - Oli e grassi animali e vegetali; Conserve sott'olio	Indirizzo:	Viale del Lavoro n. 22 - 37100 Verona
Prodotto:	007 - Olio di oliva extra vergine	Riferimenti indicati dal cliente:	Identificativo campione: Offerta n. 91 Del 10.12.2018
Campionato a cura di:	Cliente	Campione riferito a:	Ditta/Persona: A.I.P.O
Campionato il:	///////		
Accettato il:	11.12.2018		

**Descrizione del campione:**

ZETA - Amato - Olio extra vergine di oliva - ORIGINALE - bott. 750 ml v/c 18/1172019 L18199.-

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Acidi grassi liberi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	0,23	± 0,05	% m/m acido oleico	90202600018
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg CEE 2668/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All III				90202600027
K <sub>232</sub>		1,92	± 0,12	—	
K <sub>266</sub>		0,12	± 0,02	—	
ΔK		0,0024	±na	—	
Indice di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016 All	7,0	± 1,2	meq O <sub>2</sub> /kg	90202600016
* Alchil esteri degli acidi grassi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE 61/2011 24/01/2011 GU UE L23 27/01/2011		± 14	mg/kg	90202600067
* Polifenoli	MI05VR:2017 rev. 1		± 132	mg/kg	90202600063

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA  
Laboratori e Servizi Chimici - Laboratorio Chimico di Verona  
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 81 SCALA B  
Telefono +39 045 8082082 - Fax +39 045 8825091 - e-mail did.veneto\_fg.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA  
DOGANE  
MONOPOLI**

**ACCREDIA**

LAB N°0650

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

**RAPPORTO DI PROVA  
ASI N. 711574**

Prot. Lab. N. 2739/2018

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini (Panel test)	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE				90202600043
* Mediana dei difetto (Md)	1348/2013 16/12/2013 GU UE L338 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE	1,9	± --	--	
Mediana del fruttato (Mf)	L266 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II	0,9	± --	--	
Esteri metilici degli acidi grassi					90202600020
C14:0 Miristico		0,02	± 0,01	% m/m	
C16:0 Palmitico		14,77	± 0,92	% m/m	
C16:1 Palmitoleico		1,48	± 0,09	% m/m	
C17:0 Eptadecanoico		0,12	± 0,01	% m/m	
C17:1 Eptadecenoico		0,25	± 0,02	% m/m	
C18:0 Stearico	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All X Reg UE	1,91	± 0,23	% m/m	
C18:1 Oleico	1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All IV	68,98	± 0,89	% m/m	
C18:2 Linoleico		10,93	± 0,32	% m/m	
C20:0 Arachico		0,39	± 0,07	% m/m	
C18:3 Linolenico		0,61	± 0,06	% m/m	
C20:1 Eicosenoico		0,32	± 0,05	% m/m	
C22:0 Beenico		0,13	± 0,04	% m/m	
C24:0 Lignocericico		0,06	± 0,05	% m/m	
C18:1T		0,01	± na	% m/m	
C18:2T + C18:3T		0,02	± 0,01	% m/m	

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

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.

DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA  
Laboratori e Servizi Chimici - Laboratorio Chimico di Verona  
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 81 SCALA B  
Telefono +39 045 8082082 - Fax +39 045 8825081 - e-mail dkl.veneto\_fvg.lab.verona@adm.gov.it



**AGENZIA  
DOGANE  
MONOPOLI**

**ACCREDIA**

LAB N°0650

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAP & ILAC

**RAPPORTO DI PROVA  
ASI N. 711574**

Prot. Lab. N. 2739/2018

Data inizio prove: 12.12.2018

Data fine prove: 13.12.2018

Il Responsabile del Laboratorio  
(*Dott.ssa Adela Enghelmann*)

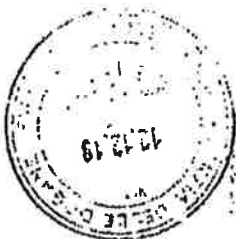
\_\_\_\_\_

Il Chimico

(*Dott.ssa Adela Enghelmann*)

\_\_\_\_\_

Data 13.12.2018



DIREZIONE INTERREGIONALE PER IL VENETO E IL FRIULI VENEZIA GIULIA  
Laboratori e Servizi Chimici - Laboratorio Chimico di Verona  
37137 VERONA VIA SOMMACAMPAGNA N. 81 SCALA B  
Telefono +39 045 8082082 - Fax +39 045 8025091- e-mail did.veneto\_fvg.lab.verona@adm.gov.it







**AGENZIA  
DOGANE  
MONOPOLI**

4



LAB N°0551

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

**RAPPORTO DI PROVA  
ASI N. 713903**

Prot. lab. N 5072/2018

Denominazione della merce: Olio extravergine di oliva	Cliente: Di Luca & Di Luca AB Alsnogatan 11-SE -116 41 STOCKHOLM
Categoria Merceologica: 6	<p align="center"><b>Riferimenti indicati dal cliente</b></p> <p>Identificativo campione: ZETA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORIGINALE- BOTTIGLIA DA 750 ML - L18199</p> <p>Del: -----</p> <p align="center"><b>Campione riferito a:</b></p> <p>Ditta/Persona: : -----</p>
Campionato a cura di: Cliente	
Campionato il: ----	
Accettato il: 20-12-2018	

**Descrizione del campione** Olio

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Acidità	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All I	0,31	± 0,05	% m/m	902 0260 0018
Indice di perossidi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	7,6	± 1,3	meq O <sub>2</sub> /Kg	902 0260 0016
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266 13/10/2015 All III				902 0260 0027
- K232		1,84	± 0,14	---	
- K268		0,11	± 0,03	---	
- Delta K		0,002	± 0,005	---	
Biofenoli	COI/T.20/Doc.n.29 2017	183	± 36	mg/Kg	902 0260 0038
Valutazione organolettica:	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II	Olio di oliva Vergine	---	---	902 0260 0061
- Mediana del Fruttato		1,4	---	---	
- Mediana del Difetto (Rancido)		2,1	---	---	
- Mediana dell' Amaro		1,7	---	---	
- Mediana del Piccante		1,5	---	---	

DIREZIONE REGIONALE PER LA SICILIA

Laboratori e Servizi Chimici- Laboratorio Chimico di Palermo

90131 PALERMO, VIA FRANCESCO CRISPI 143 TEL.0916071800 FAX 0916071814 E-MAIL DRD.SICILIA.LAB.PALERMO@ADM.GOV.IT



**AGENZIA  
DOGANE  
MONOPOLI**

4



LAB N°0551

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC

**RAPPORTO DI PROVA  
ASI N. 713903**

Prot. lab. N 5072/2018

Determinazione	Metodo/Anno	Risultato di prova	Incertezza	Unità di misura	Codice tariffario
Metil ed etil esteri degli acidi grassi	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XX Reg UE 61/2011 24/01/2011 GU UE L23/1 27/01/2011	25	± 12	mg/Kg	902 0260 0067
- <i>Etil esteri degli acidi grassi</i>		14	± 5	mg/Kg	

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

**Risposta campione (dichiarazione di conformità a requisiti o specifiche)**

I valori dei parametri determinati rientrano fra quelli previsti dal Reg. CEE 2568/1991 e sue modifiche ed integrazioni per l'olio di **oliva vergine**.

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 20-12-2018

Data fine prove 28-12-2018

Il Responsabile del Laboratorio  
( \_\_\_\_\_ )

Il Chimico  
( \_\_\_\_\_ )

Data: 28-12-2018

5

**Eurofins Food & Feed Testing Sweden**  
(Lidköping)  
Sjöhagsgatan 3, port 2  
531 40 Lidköping  
www.eurofins.se

Tlf: +46 10 490 8310

Di Luca & Di Luca AB

**AR-18-LW-073447-01**

**EUSELI-00215904**

Kundnummer: LW8877294

Uppdragsmärkn.  
006-10511-159370

## Analysrapport

Provnummer:	525-2018-11290225	Provtagningsdatum:	2018-11-29
Provmärkning:	Olio extra vergine Originale 750ml, BF 18/11/2019, Batch L18199		
Provet ankom:	2018-11-29		
Analysrapport klar:	2018-12-06		
Provets kod:	Prov 1		
Analyserna påbörjades:	2018-11-29		
Testkod	Parameter	Resultat Enhet	Mäto. Metod/ref. Lab
JJF01 [a]	Sensorisk bedömning	Se bilaga	Reg. (EEC) No 2568/91:2016-07, Annex XII, mod. [DE] EUHAWE

### Rapportkommentar:

Se bilaga.

e)

Niclas Linde, Rapportansvarig

Denna rapport är elektroniskt signerad.

### Förklaringar till vilka laboratorier som utfört analyserna och till ackreditering/erkännanden

Lab	Namn	Mark.	Ackreditering/Erkännande
EUHAWE	Eurofins Analytik GmbH	[a]	DIN EN ISO/IEC 17025:2005 D-PL-14251-01-00

[a] före en parameter indikerar ackrediterad analys

### Förklaringar

AR-003 v84  
2.0

Mäto: Mätosäkerhet

Mätosäkerheten, om inget annat anges, redovisas som utvidgad mätosäkerhet med täckningsfaktor 2. Undantag relaterat till analyser utförda utanför Sverige kan förekomma. Ytterligare upplysningar kan lämnas på begäran. Upplysning om mätosäkerhet och detektionsnivåer för mikrobiologiska analyser lämnas på begäran.

Denna rapport får endast återges i sin helhet, om inte utförande laboratorium i förväg skriftligen godkänt annat. Resultaten relaterar endast till det insända provet.

C

O

O

O

**Analytical report AR-18-JK-149254-01**

**Sample Code 703-2018-00919429**

<b>Reference</b>	Olio extra vergine Originale 750ml, BF 18/11/2019, Batch L18199 Prov 1 - Olio extra vergine Originale 750ml, BF 18/11/2019, Batch L18199
<b>Client sample code</b>	525-2018-11290225
<b>Nr. of sample containers</b>	1
<b>Reception temperature</b>	room temperature
<b>Amount of filling</b>	750 ml e
<b>Purchase order code</b>	EUSELI00037864
<b>Ordered by</b>	Accounting Department
<b>Submitted by</b>	Eurofins Food & Feed Testing Sweden AB
<b>Sender</b>	UPS
<b>Packaging</b>	glass bottle with screw closure (original packing)
<b>Reception date time</b>	03.12.2018
<b>Start/end of analyses</b>	03.12.2018 / 04.12.2018

**TEST RESULTS**
**Sensory Analysis**
**JK04J Sensory Panel Analysis Olive Oil (#)**

Method : Reg. (EEC) No 2568/91, Annex XII:2016-07, PV 01406, Organoleptic evaluation

**sensory indication**
**Number of judges**

 According to the regulation (EEC) No 2568/91  
 8 to 12 judges

**Rating**

Fruity Median:	1,0
Bitterness Median:	1,5
Pungency Median:	1,3
Median Harmony	-
Level of Maturity	-
Median of defects:	rancid 2,5

category: Virgin Olive Oil

(#) = Eurofins Analytik GmbH is accredited for this test.

This test report has been created electronically and has been verified and authorised.

Validated by

(Analytical Service Manager)



**TEST REPORT**



Tests  
Certificate no.:809 1-12-18 to 30-11-19

Athens, 11/12/2018

No. Report: 257.SE-569/18

Issued by:

**SEVITEL Organoleptic Assessment Laboratory**  
15<sup>A</sup> Xenofontos str. 105-57 Athens

Customer (Name and Address):

Di Luca & Di Luca AB  
Alsnogatan 16, 116 41 Stocholm, Sweden  
TEL: +46 76 526 4217  
[diluca.se](http://diluca.se),

Date of sampling:

December 7, 2018

Additional sampling info:

The sample was presented by the customer and in his application were referred  
a) the sample code (L18199)  
b) the variety (??)  
c) the crop year (2017/18)  
d) the production region (EU)

Delivery date:

December 7, 2018

Observations (comments)  
concerning the situation of the  
sample upon receipt:

Normal, in a full glass bottle of 750ml.

Sample category (by customer  
declaration):

Extra virgin olive oil

Sample Brand Name (according to  
labelling indications):

ZETA FERNANDO DI LUCA  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORIGINALE

Packaging:

Glass bottle of 750ml

Indications on packaging:

L18199, 18/11/2019, REV18046,  
BARCODE : 350002409961

Testing date:

December 10, 2018

This Test Report refers solely to the sample tested and may not be published and/or reproduced, in whole or in part, without the written approval of the laboratory.

**TEST REPORT**



Tests  
Certificate no.:809 1-12-18 to 30-11-19

Athens, 11/12/2018

No. Report: 257.SE-569/18

**SAMPLE TESTING RESULTS**

<b>TYPE OF TEST Measurement Units</b>	<b>METHOD</b>	<b>RESULTS</b>	<b>LIMITS OF THE DECLARED CATEGORY ACCORDING TO R(EEC) No. 2568/91</b>
<b>Organoleptic assessment</b> Median of fruity Mf Median of defect Md Median of bitter Mb Median of pungent Mp	R(EEC) No 2568/91 Annex XII	Mf=0,0 Md=3,6 Mb=0,0 Mp=0,0	Mf>0,0 Md=0,0 - -

**Classification/conformity** : The sample is classified, with regard to the organoleptic assessment, in the category of **lampante olive oil**, according to Annex I of R(EEC)No.2568/91.

**\* Optional terminology for labelling purposes :**

(fruitiness, green or ripe fruitiness, robust-medium-delicate fruitiness-bitter-pungent-green or ripe fruitiness, well balanced, mild)

\* Given only if asked by the customer.

The assessed sample complies with the definitions and ranges corresponding to the following adjectives according to the intensity and perception of the attributes:

**The Panel Supervisor**

J



**The Technical Manager**

This Test Report refers solely to the sample tested and may not be published and/or reproduced, in whole or in part, without the written approval of the laboratory.





**CERTIFICATE OF ANALYSIS no: 72561-s**

Date of issue: 20/12/2018

<b>CUSTOMER:</b> DI LUCA & DI LUCA AB	<b>FAX :</b> +46855694201
<b>MULTICHROM.LAB CODE No :</b> 72561	<b>Date of analysis (from):</b> 7/12/2018
<b>DECLARED COMMODITY:</b> EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	<b>(to):</b> 17/12/2018
<b>RECEIVING DATE:</b> 7/12/2018	<b>SAMPLE CONDITION:</b> NORMAL
<b>SEALS:</b> INTACT COMMERCIAL PACKAGE	<b>SAMPLING BY:</b> CUSTOMER
<b>DATA:</b> ZETA ORIGINALE 750ml BB 18/11/2019 L18199	

**RESULTS**

Determination	Method	Unit	Result	Limit
Sensory Evaluation (Median Values)	COI/T.20/DOC.15/R ev8-2015	-	-	-
Defects			2,7	= 0
Fruitiness			2,3	> 0
Bitter			2,0	-
Pungent			3,0	-

From the above characteristics and according to E.U. Reg. 2568/1991 appendix XII, the sample is classified in the category of Virgin Olive Oil.

For **multichrom lab**

