

## ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2411708

Pagina 1 di 3

Monopoli, 24/04/2024

Data ricevimento: 17/04/2024

Data inizio prove: 17/04/2024

COMMITTENTE

**OLEIFICIO LU TRAPPITU SRL**  
**C/da Specchio SP 12, Km 12**  
**92023 CAMPOBELLO DI LICATA AG**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: **Olio Extra Vergine di Oliva - Lu Trappitu, Liolà - 100% Italiano - Consumare entro 08/2025** Lotto L2613 Annata 2023 - Prodotto e imbottigliato da: Oleificio Lu Trappitu Soc. Agr. Srl Via Prampolini, 39 92023

Campobello di Licata (AG)

Descrizione Sigillo: **Bottiglia originale in vetro intera e sigillata**

Campionamento: **A cura del Committente**

Quantità: **500 ml**

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
<b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	<b>0</b>						14212	0,0 <sup>(1)</sup>		24/04/2024	LE
CVr %	<b>0</b>						14212	20 <sup>(1)</sup>		24/04/2024	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeitsmedian/Fruity median	<b>3,5</b>						14212	>0,0 <sup>(1)</sup>		24/04/2024	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	<b>3,3</b>						14212			24/04/2024	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	<b>3,8</b>						14212			24/04/2024	LE
<b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>	<b>0,12</b>	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 <sup>(1)</sup>		18/04/2024	A
<b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>	<b>6,6</b>	±0,3	meq O2 /kg olio				02-C	20,0 <sup>(1)</sup>		18/04/2024	A
<b>ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.</b>											
K232	<b>1,77</b>	±0,09					10-C	2,50 <sup>(1)</sup>		18/04/2024	A
K268	<b>0,107</b>	±0,004					10-C	0,22 <sup>(1)</sup>		18/04/2024	A
Delta K	<b>-0,004</b>	±0,001					10-C	0,01 <sup>(1)</sup>	11C	18/04/2024	A
<b>VALORE ENERGETICO su 100 ml</b>											
kcal	<b>824</b>						99-C			24/04/2024	A
kJ	<b>3389</b>						99-C			24/04/2024	A
<b>SOSTANZA GRASSA</b>	<b>91,6</b>		g/100 ml				195-CH-31			24/04/2024	A
<b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C14:0 - Acido Miristico	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,03 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	<b>11,81</b>	±0,65	%				07-C	7,00;20,00 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	<b>0,83</b>	±0,07	%				07-C	0,30;3,50 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	<b>0,07</b>	±0,01	%				07-C	0,40 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	<b>0,10</b>	±0,01	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	<b>4,26</b>	±0,27	%				07-C	0,50;5,00 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	<b>72,60</b>	±3,05	%				07-C	55,00;85,00 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	<b>8,47</b>	±0,49	%				07-C	2,50;21,00 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	<b>0,57</b>	±0,05	%				07-C	0,60 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	<b>0,80</b>	±0,07	%				07-C	1,00 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	<b>0,29</b>	±0,03	%				07-C	0,50 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C22:0 - Acido Beenico	<b>0,13</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	<b>ND</b>		%				07-C			22/04/2024	A
C24:0 - Acido Lignoceroico	<b>0,06</b>	±0,01	%				07-C	0,20 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
<b>ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI</b>											
C18:1 - (Elaidinico)	<b>0,02</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
C18:2 + C18:3	<b>0,01</b>	±0,01	%				07-C	0,05 <sup>(1)</sup>		22/04/2024	A
<b>SOMMA ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>17,0</b>		%				187-CH-32			22/04/2024	A

Segue...



**ANALYST  
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC) for the physico-chemical analysis of olive oils and olive-pomace oils -  
 Type A: advanced testing  
 Type B: residues and contaminants testing  
 (01/12/2023 - 30/11/2024)

**ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2411708**

Pagina 2 di 3

Monopoli, 24/04/2024

Data ricevimento: 17/04/2024

Data inizio prove: 17/04/2024

COMMITTENTE

**OLEIFICIO LU TRAPPITU SRL**  
**C/da Specchio SP 12, Km 12**  
**92023 CAMPOBELLO DI LICATA AG****Descrizione dichiarata:**

Descrizione Campione: **Olio Extra Vergine di Oliva - Lu Trappitu, Liolà - 100% Italiano - Consumare entro 08/2025 Lotto L2613 Annata 2023 - Prodotto e imbottigliato da: Oleificio Lu Trappitu Soc. Agr. Srl Via Prampolini, 39 92023 Campobello di Licata (AG)**  
Descrizione Sigillo: **Bottiglia originale in vetro intera e sigillata**  
Campionamento: **A cura del Committente**  
Quantità: **500 ml**

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
SOMMA ACIDI GRASSI MONOINSATURI	<b>73,7</b>		%				187-CH-32			22/04/2024	A
SOMMA ACIDI GRASSI POLINSATURI	<b>9,3</b>		%				187-CH-32			22/04/2024	A
PROTEINE (N x 6,25)	ND		g/100 g				195-CH-36			19/04/2024	A
CARBOIDRATI TOTALI	ND		%				13504-CH-31			24/04/2024	A
ZUCCHERI TOTALI	ND		%				195-CH-29			23/04/2024	B
SODIO	ND		%		0,05		14250-CH-29			23/04/2024	B

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:**

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 per la categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva".

La Valutazione Organolettica ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva", come previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022.

NOTA: 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) Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I

**Sede analisi:**

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

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

B: Prova eseguita presso la Sede B (Via San Donato, 25 - 70043 Monopoli BA)

**Legenda**

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "&lt; LOD" qualora indicato.

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". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura k=2 e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. 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; espresso nel rapporto di prova come "ND". 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; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

**ANALYST  
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24

Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)  
for the physico-chemical analysis of olive oils  
and olive-pomace oils -  
Type A: advanced testing  
Type B: residues and contaminants testing  
(01/12/2023 - 30/11/2024)

## ANTICIPO DEL RAPPORTO DI PROVA 2411708

Pagina

3 di 3

Monopoli, 24/04/2024

Data ricevimento: 17/04/2024

Data inizio prove: 17/04/2024

COMMITTENTE

**OLEIFICIO LU TRAPPITU SRL**  
**C/da Specchio SP 12, Km 12**  
**92023 CAMPOBELLO DI LICATA AG**

### Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: **Olio Extra Vergine di Oliva - Lu Trappitu, Liolà - 100% Italiano - Consumare entro 08/2025 Lotto L2613 Annata 2023 - Prodotto e imbottigliato da: Oleificio Lu Trappitu Soc. Agr. Srl Via Prampolini, 39 92023**

**Campobello di Licata (AG)**

Descrizione Sigillo: **Bottiglia originale in vetro intera e sigillata**

Campionamento: **A cura del Committente**

Quantità: **500 ml**

### METODO:

01-C = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017  
02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017  
07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017  
10-C = COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5 2019  
13504-CH-31 = Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.66  
14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4  
14250-CH-29 = Metodo interno ICP-MS - Internal method ICP-MS  
187-CH-32 = Per calcolo  
195-CH-29 = Metodo di prova interno - Internal method  
195-CH-31 = Metodo di prova interno - Internal method  
195-CH-36 = Metodo di prova interno - Internal method  
99-C = Reg UE 1169/2011 25/10/2011 All XIV

Chimico

**dr. Chim. Arianna Luisi**

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

**dott.ssa Valentina Cardone**



**ANALYST  
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)  
for the physico-chemical analysis of olive oils  
and olive-pomace oils -  
Type A: advanced testing  
Type B: residues and contaminants testing  
(01/12/2023 - 30/11/2024)