

Spett.le:
Az. Agricola Papa Nicoletta
Via del Chiasso, 11
Località Montemagno
Calci (PI)

RAPPORTO DI PROVA N° 015/05

**Prove su campioni di olio d'oliva con
 Sistema Olfattivo Artificiale**

| | | |
|--|--|---|
| CLIENTE: | Az. Agricola Papa Nicoletta | |
| | Via del Chiasso, 11 Località Montemagno Calci (PI) | |
| COMMESSA: | COM 015/05 | |
| <p>E' vietata la riproduzione parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta di Società tra i Poli Scientifici e Tecnologici della Toscana Occidentale S.r.l. Tutte le pagine del presente documento sono volutamente lasciate in bianco sul retro. I risultati sono riferiti esclusivamente ai campioni pervenuti in Laboratorio.</p> | | |
| Data 19/01/06 | Stesura (Dott. Alessandro Banti / Resp. Lab.)  | Verifica / Approvazione (Sig. Alessandro Giari / Amm. Unico)  |

1. Generalità

1.1 Dati del Cliente

| | |
|------------|---|
| Cliente: | Az. Agricola Papa Nicoletta |
| Indirizzo: | Via del Chiasso, 11 Località Montemagno Calci (PI) |

1.2 Identificazione dei campioni sottoposti alla prova

| | |
|-----------------------------------|---|
| N° campioni sottoposti a prova | 1 |
| Data ricevimento campioni | 27/12/05 |
| Sigla campioni sottoposti a prova | EXA58 |
| Metodo di conservazione campioni | In frigoriferato a + 15±2°C |
| Note aggiuntive | Il campione era contenuto in recipiente in vetro scuro |

1.3 Scopo

L'obiettivo del seguente lavoro riguarda l'effettuazione di prove da parte del Laboratorio **Polo Tecnologico del Gusto** della Società Consortile tra i Poli Scientifici e Tecnologici della Toscana Occidentale S.R.L. sul campione di olio d'oliva, mediante il Sistema Olfattivo Artificiale, allo scopo di verificare la non difettosità del campione fornito, le proprietà organolettiche e la sua compatibilità con la classe degli oli della Strada dell'Olio Monti Pisani.

2. Documenti applicabili

2.1 Leggi

| | |
|--|---|
| Decreto Ministeriale 21/07/1998 – G.U.R.I. n. 243 del 17/10/1998 | Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva "Toscano" a Indicazione Geografica Protetta |
|--|---|

2.2 Direttive CE e linee guida

| | |
|--------------------------------|--|
| Regolamento CE N. 1989/2003 | Caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti |
| Regolamento CE N. 2081/1992 | Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari |
| Linea guida UNI 10939 | Sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari |

2.3 Definizioni e glossario dei termini

| | |
|---------------------------|---|
| SOA | Sistema Olfattivo Artificiale e tutta la strumentazione annessa per l'effettuazione delle prove |
| Tecnico di Laboratorio | Si intende il tecnico del laboratorio espressamente autorizzato ad effettuare o sovrintendere le prove in questione. |
| Cliente | Si intende la società o la persona che richiede l'esecuzione delle prove al Laboratorio sui campioni forniti. |
| MOS | Metal oxide sensors (Sensori ad ossidi metallici) |
| N.A. | Non applicabile o non prevista dalla prova |

2.4 Unità di misura

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| Unità SOA | Grado di potere riducente dell'olio |
|-----------|-------------------------------------|

3. Prove effettuate

Le prove sul campione di olio sono state effettuate con il Sistema ISE NOSE 2000, il quale è composto da:

- un'unità di acquisizione dati e di condizionamento del segnale, contenente la camera dei sensori MOS;
- un'unità di campionamento a 15 posizioni;
- un'unità di controllo ed elaborazione dati;
- un bagno termostatico in grado di mantenere i campioni alla temperatura di $30\pm 2^{\circ}\text{C}$;
- un criostato in grado di garantire un grado di umidità costante (18-22%) del gas di trasporto verso i sensori.

3.1 Generalità

Le prove sul campione sono state svolte il **13/01/2006**. Il rapporto di prova per campioni non corredati con scheda sensoriale può fornire i seguenti risultati:

Indice del potere riducente:

E' un valore indicativo dell'intensità del segnale. In assenza di olio vale 0.

Classe di inserimento:

Indica la classe a cui il campione è stato assegnato.

Conformità con i valori medi della classe:

Indica di quanto il campione si differenzia rispetto alle caratteristiche medie della classe.

Giudizio di qualità sensoriale:

Indica la stima dell'intensità in termini qualitativi dei tre parametri organolettici fruttato, amaro e piccante.

3.2 Luogo di effettuazione prove

Le prove sul campione sono state svolte presso il Polo Tecnologico del Gusto situato nel Laboratorio della Società Consortile tra i Poli Scientifici e Tecnologici della Toscana Occidentale S.R.L.

3.3 Caratteristiche tecniche degli strumenti

| Strumento | Marca | Modello | N° serie | Tipologia | Note | Certificato Taratura | Data taratura | Validità taratura |
|-------------------------|----------------------|---------------|--------------|--------------------------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------|
| SOA | Ise | Ise Nose 2000 | 0010 | Analisi spazio di testa olio | Strumento base | N.A. | N.A. | 20/04/07 |
| COMPRESSORE LEONARDO | Fiac | Leonardo | 520308797 | Fornitura aria | Strumento accessorio | N.A. | N.A. | N.A. |
| GENERATORE ARIA | Labservice Analytica | N-GC1500 | NGC050115025 | Generatore aria cromatografica | Strumento accessorio | N.A. | N.A. | N.A. |
| CRIOSTATO ECOLINE | Lauda | RE 204 | B02074 | Regolatore umidità aria | Strumento accessorio | N.A. | 26/04/04 | 26/04/06 |
| GENERATORE DI EMERGENZA | Kraun | K 1200 | 101946 | Generatore | Strumento accessorio | N.A. | N.A. | N.A. |

3.4 Risultati generali

Le prove con il SOA hanno definito che il campione esaminato risulta compatibile con la classe degli oli extravergini forniti dalla Strada dell'Olio dei Monti Pisani in data 03/01/05 e corredati da giudizio organolettico.

3.4.1 EXA58

Indice del potere riducente

46 Unità SOA

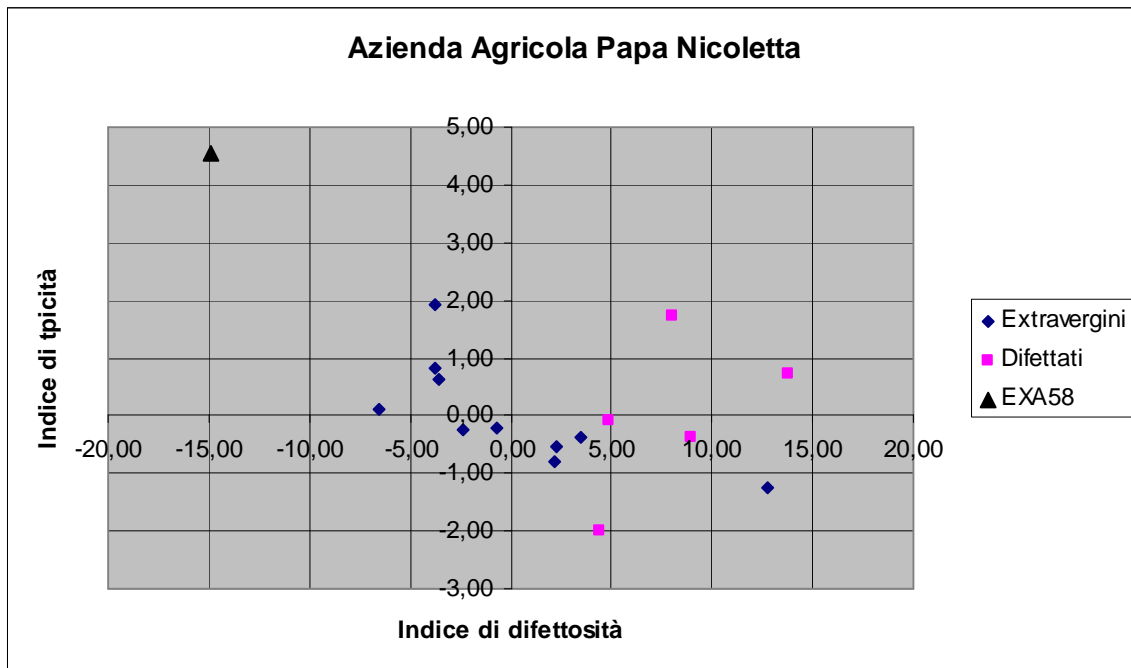
Conformità con la classe

100%

Probabilità difetti

0%

Nel grafico sotto riportato è stato confrontato il campione **EXA58** contro gli altri campioni presenti nella nostra banca dati. Da notare che il campione si inserisce perfettamente nella classe degli oli extravergini della Strada dell'Olio dei Monti Pisani. Risulta inoltre che l'intensità di fruttato del campione presenta un valore di mediana inferiore a 4, mentre le intensità di piccante e di amaro hanno valori compresi tra 4 e 6.



4. Conclusioni

Le analisi con il SOA del campione di olio fornito hanno confermato che questo risulta **extravergine** ed ha caratteristiche spiccate di **tipicità** che lo differenziano dalla media della classe degli oli della Strada dell'Olio dei Monti Pisani.