




Azienda certificata
ISO 9001:2000
ISO 17025:2000
n°ER-1614/2005
del 07/11/05

Spett.le
Oro di Trani s.a.s.
Via Malcangi, 206
70059 Trani (BA)

RAPPORTO DI PROVA N° 032/06

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

CLIENTE:	Oro di Trani s.a.s. Via Malcangi, 206 – 70059 Trani (BA)	
COMMESSA:	COM 032/06	
<p>E' vietata la riproduzione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta di <i>Società tra i Poli Scientifici e Tecnologici della Toscana Occidentale S.r.l.</i> Tutte le pagine del presente documento sono volutamente lasciate in bianco sul retro. I risultati sono riferiti esclusivamente ai campioni pervenuti in Laboratorio. Il Laboratorio non risponde della conformità del campione al proprio disciplinare per quanto riguarda le analisi chimico fisiche.</p>		
Data 10/04/06	Stesura (Dott. Alessandro Banti / Resp. Lab.) 	Verifica / Approvazione (Sig. Alessandro Giari / Amm. Unico) 

INDICE

1. Generalità	Pag. 3
1.1 Dati del Cliente	Pag. 3
1.2 Identificazione dei campioni sottoposti alla prova	Pag. 3
1.3 Scopo	Pag. 3
2. Documenti applicabili	Pag. 4
2.1 Leggi	Pag. 4
2.2 Direttive CE e Linee guida	Pag. 4
2.3 Definizioni e glossario dei termini	Pag. 4
2.4 Unità di misura	Pag. 4
3. Prove effettuate	Pag. 5
3.1 Generalità	Pag. 5
3.2 Luogo di effettuazione	Pag. 5
3.3 Caratteristiche tecniche degli strumenti	Pag. 6
3.4 Risultati generali	Pag. 6
3.4.1 EXA128	Pag. 6
4. Conclusioni	Pag. 8

1. Generalità

1.1 Dati del Cliente

Cliente:	Oro di Trani s.a.s.
Indirizzo:	Via Malcangi, 206 – 70059 Trani (BA)

1.2 Identificazione dei campioni sottoposti alla prova

N° campioni sottoposti a prova	1
Data ricevimento campioni	06/03/06
Sigla campioni sottoposti a prova	EXA128
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, di estrapolare i valori delle proprietà organolettiche e di determinare la sua compatibilità con la classe degli oli extravergini presenti nella nostra banca dati.

2. Documenti applicabili

2.1 Leggi

Nessuna

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 **07/04/2006**. 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 confronto:

Indica la classe con cui il campione è stato confrontato.

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.	N.A.
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 perfettamente compatibile con la classe di oli extravergini presenti nella nostra banca dati, ed è molto simile a campioni di olio pugliese e a quelli derivanti da monocultivar coratina.

3.4.1 EXA128

Indice del potere riducente

70 Unità SOA

Compatibilità con la classe degli oli extravergini

84 %

(N.B.: Per percentuali > 50% un campione risulta compatibile con la media della classe)

Nel grafico sotto riportato è stato confrontato il campione **EXA128** contro tutti i campioni di olio extravergine presenti nella nostra banca dati. Da notare che il campione è ben compatibile con la classe degli oli extravergini e si inserisce nella zona degli oli con potere riducente abbastanza elevato.

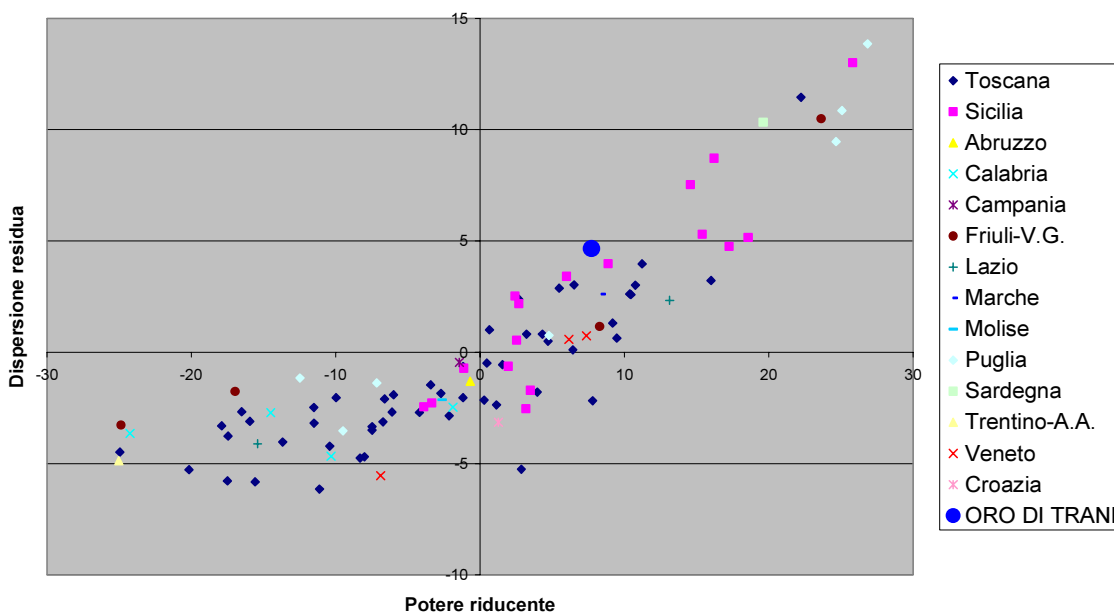
Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, sono stati estrapolati i seguenti valori di mediana per le tre caratteristiche principali:

FRUTTATO 3,6 – 4,1

AMARO 2,6 – 3,1

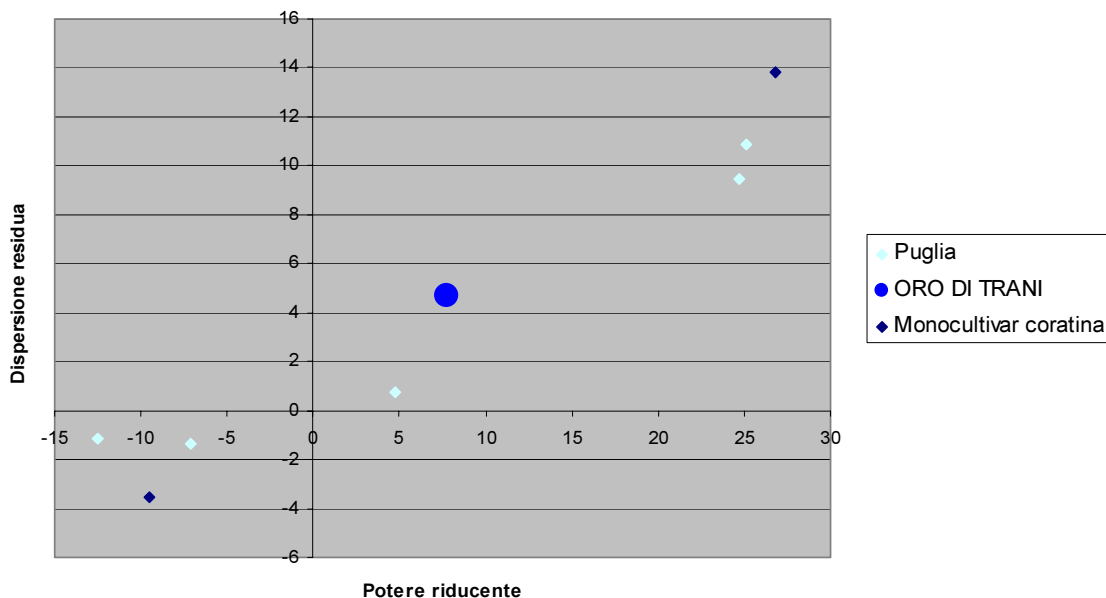
PICCANTE 3,2 – 3,7

ORO DI TRANI s.a.s.



Nel grafico seguente, è stato confrontato il campione **EXA128** contro i campioni di olio extravergine pugliesi presenti in banca dati, e in particolare con due campioni derivanti da monocultivar coratina. Il campione presenta un'assoluta compatibilità con la classe degli oli pugliesi e inoltre è situato a metà distanza tra i due oli monocultivar coratina presenti in banca dati.

ORO DI TRANI s.a.s.



Compatibilità con la classe degli oli pugliesi **99 %**
 (N.B.: Per percentuali > 50% un campione risulta compatibile con la media della classe)

4. Conclusioni

Le analisi con il SOA del campione di olio fornito hanno confermato che questo risulta **EXTRAVERGINE** e che è **ben compatibile** con la classe degli oli extravergini di oliva appartenenti alla nostra banca dati. Inoltre è **perfettamente compatibile** con la classe degli oli pugliesi presenti in banca dati ed è confermato che esso proviene da **monocultivar coratina** in quanto è situato esattamente a metà distanza tra due oli della stessa cultivar presenti in banca dati.

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, i valori sono stati estrapolati da panel test ufficiali effettuati su campioni presenti nella nostra banca dati.