

Scheda Tecnica

L'oliveto si sviluppa su 5 ettari di un podere posto tra la Laguna di Ponente e le prime pendici nord del Monte; un campo rettangolare piano, con l'asse esattamente Nord-Sud, solo recentemente piantumato (2008) con cultivar tipici della Maremma Toscana di individui certificati.

Distanza alla laguna 200 mt, 500 mt dal bosco del Monte retrostante.

Venti prevalenti ed influenti: Maestrale dal mare e Scirocco dal Monte.

Terreno di medio impasto argilloso-calcareo.

Giacitura 5 metri s.l.m..

Esposizione Nord-Sud e Est-Ovest.

Anno di impianto 2008.

I cultivar, distinti nella campitura, sono quelli prescritti per l'IGP, Bassa Maremma e ripiani tufacei della Toscana: Frantoio (55%), Leccino (35%), Pendolino (10% impollinatore).

Sistema di allevamento a vaso libero.

Forma di allevamento a globo.

Conduzione del terreno a prato naturale polifita.

Non vengono effettuati trattamenti o concimazioni diversi da fungicidi rameici post potatura annuale e dal sostegno azotato con urea fogliare in prefioritura.

Avendo aderito al Progetto Pilota per il Contenimento dei Fertilizzanti Chimici, la conduzione agricola è sottoposta a controllo della Agenzia Regionale per l'Agricoltura.

Irrigazione a goccia esclusivamente di soccorso.

Epoca di raccolta: prima quindicina di Ottobre.

Raccolta: brucatura a mano con agevolatori.

Molitura con ciclo continuo a freddo presso *Frantoio Terre di Capalbio*.

Tempi di conferimento: entro 6 ore dalla raccolta.

Produzione variabile (non si effettuano concimazioni anticicliche): da 6 a 12 ql/anno.

La produzione di base è riservata alle esigenze familiari, mentre alla commercializzazione, italiana ed estera, è destinata una quota mai superiore al 35% del totale.

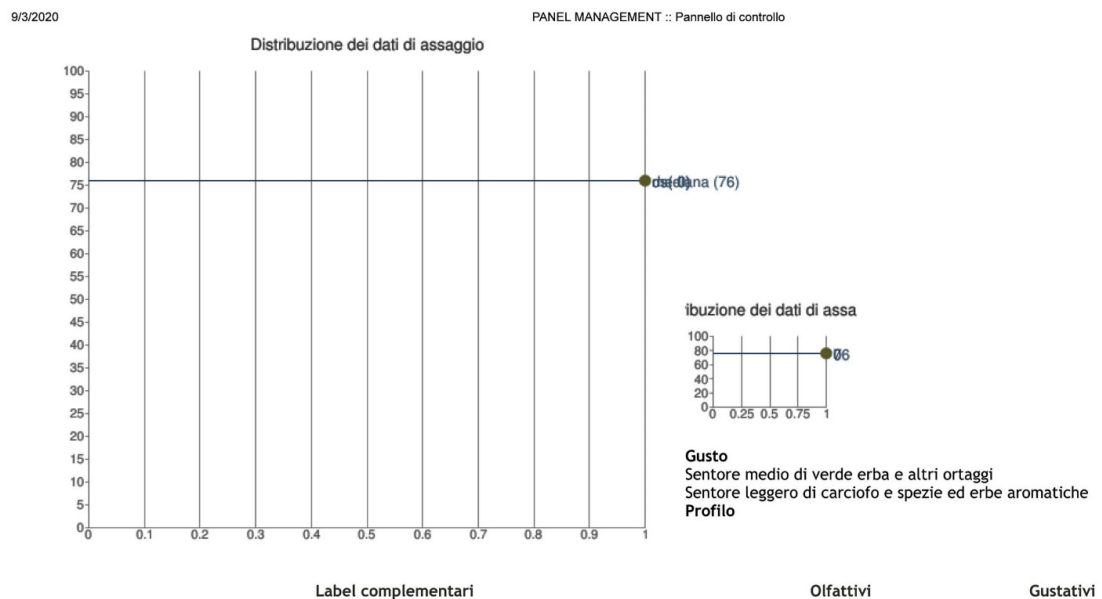
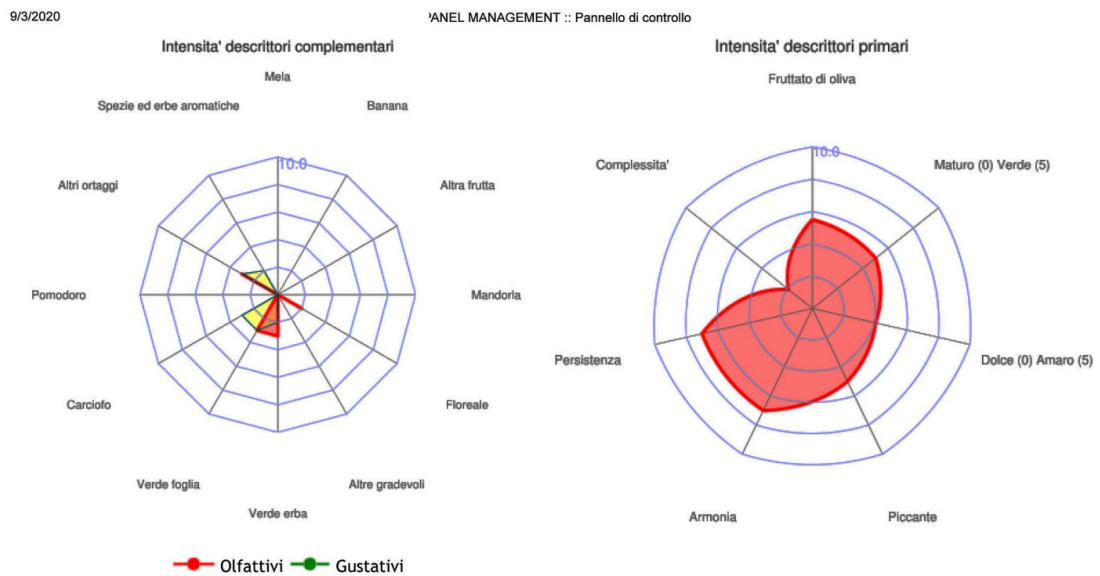
Conservazione in fusti inox.

IGP Toscano dal 2015.

L'OLIO DELL'ARGENTARIO®

Dal 2018 partecipa al Contest Internazionale "OLIO DI FAMIGLIA", piazzandosi sempre tra i primi 10.

Performance di assaggio



L'OLIO DELL'ARGENTARIO®

Indicazioni Culinarie

Mediamente fruttato con profumi e sapori di erba, ortaggi e carciofi.

Ottimo con il pescato della zona, su gamberi e scampi appena bolliti, sulla spigola al sale o, semplicemente, su tutte le verdure e sul crudo.

Eccellente per tutte le salse e delicato nella preparazione della maionese in genere e in particolare su quella destinata alla salsa rosa.

Indicato anche per piatti di carne, anche i più saporiti e strutturati, come lo spezzatino di cinghiale in crosta.

9/3/2020

PANEL MANAGEMENT :: Pannello di controllo

Attributi negativi > Analisi quantitativa (percezione delle intensità)			
Indicatore		Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Avvinato - Inacetito		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Riscaldamento		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Morchia		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Rancido		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Muffa		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Altri		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>

Attributi positivi - Fruttato di oliva > Analisi quantitativa (percezione delle intensità)			
Indicatore		Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Intensità del fruttato		<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="6"/>
Grado di maturazione (Maturo -> 0, Verde -> 10)		<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="5"/>
Intensità dell'amaro			<input type="text" value="4"/>
Intensità del piccante			<input type="text" value="5"/>

Attributi positivi - Fruttato di oliva > Analisi qualitativa (gradimento del descrittore)			
Indicatore	Scala	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Valutazione del fruttato di oliva	(0 - 30)	<input type="text" value="25.0"/>	<input type="text" value="26.0"/>

Descrittori del fruttato > Analisi quantitativa (percezione delle intensità)			
Indicatore	Scala	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Mela	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Banana	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>

L'OLIO DELL'ARGENTARIO®

9/3/2020

PANEL MANAGEMENT :: Pannello di controllo

Indicatore	Scala	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Altra frutta	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Mandorla	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Floreale	(0 - 10)	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>
Altre gradevoli	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Verde erba	(0 - 10)	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="2"/>
Verde foglia	(0 - 10)	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="3"/>
Carciofo	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="3"/>
Pomodoro	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Altri ortaggi	(0 - 10)	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="3"/>
Spezie ed erbe aromatiche	(0 - 10)	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/>

Descrittori del fruttato > Analisi qualitativa (gradimento del descrittore)

Indicatore	Scala	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative
Valutazione descrittori del fruttato	(0 - 10)	<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="5"/>

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche > Analisi quantitativa (percezione delle intensità)

Indicatore	Scala	Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche
Armonia	(0 - 10)	<input type="text" value="7"/>
Persistenza	(0 - 10)	<input type="text" value="7"/>

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche > Analisi qualitativa (gradimento del descrittore)

Indicatore	Scala	Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche
Valutazione complessiva sensazioni congiunte	(0 - 20)	<input type="text" value="15.0"/>

panel.nane.premiobiol.it/index.php?t=assaggi&f=report&ids=VG9zY2FuYSBDb2NjaWEgTWYdGEgZSBNYXJnaGVyaXRhIDlwMDQ0MjQ=

L'OLIO DELL'ARGENTARIO®



Chemiservice S.r.l. • Via Vecchia Ospedale, Str. Priv. 11 • 70043, Monopoli (BA)
Tel +39 080 742777 • Fax +39 080 748486 • email info@chemiservice.com
PEC chemiservice@pec.chemiservice.com • www.chemiservice.com
P. IVA IT04262080726 • C. Sociale € 89.000,00 I.v. • C.F. e R.I. C.C.I.A.A. BA 04262080726

Pagina 1 di 2

certificato di analisi 2004424

Monopoli, 14/02/2020

Data ricevimento: 13/02/2020

Data inizio prove: 13/02/2020

COMMITTENTE
TERRASUD - L'Olio di Famiglia
C.da Barcato
70043 MONOPOLI BA

Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - TERRASUD Olio di Famiglia, 2019/2020 - Produttore: COCCIA Marta
Societa Agricola Le Piane ss - Monteargentario (GR)
Campionamento: A cura del Committente
Quantità: 2 x 250 ml
Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,27	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,80 ⁽¹⁾		14/02/2020	A
NUMERO DI PEROSSIDI	10,7	±0,6	meq O2/kg olio				02-C	20,0 ⁽¹⁾		14/02/2020	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	2,15	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		14/02/2020	A
K268	0,148	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		14/02/2020	A
Delta K	0,000	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	14/02/2020	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.

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019.

Sede analisi:

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

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".

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 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

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

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

