



**Ercole Olivario®**

**UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO DEL \_\_\_\_\_**

**COMMISSIONE REGIONALE DI DEGUSTAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA**

Concorso per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie Territoriali Italiane

***Ercole Olivario 2006***

***XIV Edizione***

Ufficio segreteria

**AL LABORATORIO DI ANALISI**

Prot. n. .... alleg. n. ....

---



---



---

Oggetto: **Analisi chimico-fisiche degli oli di oliva  
extra vergini ammessi al Concorso  
“Ercole Olivario”**

Si prega di provvedere alle analisi chimico-fisiche previste dal regolamento C.E.E. n. 2568/91 così come modificato dal Reg. C.E.E. 769/2002 (acidità, numero perossidi, determinazione % trilinoleina, composizione acidica %, determinazione % acidi grassi transisomeri, analisi spettrofotometrica del U.V.) per i seguenti campioni numerati di olio extra vergine di olive.

<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____
<b>CAMPIONE</b>	<b>N°</b>	_____

Gli esiti delle analisi di cui all'oggetto dovranno essere trasmessi, per ciascun campione, alla Segreteria della Commissione di degustazione presso questa Unione regionale delle Camere di Commercio.

Distinti saluti

**IL SEGRETARIO  
DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE**

\_\_\_\_\_