

**COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA
ERCOLE OLIVARIO**

AL LABORATORIO DI ANALISI

Oggetto: Analisi chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva extra vergini ammessi alla fase finale del Concorso “Ercole Olivario”

Si prega di provvedere alle seguenti analisi chimiche e chimico-fisiche previste dal regolamento C.E.E. n. 2568/91/CEE e successive modifiche: acidità, numero dei perossidi, determinazione degli alchil esteri, analisi spettrofotometrica nell’U.V. - per i seguenti campioni numerati di olio extra vergine di oliva.

CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>
CAMPIONE	N°	<hr/>

Gli esiti delle analisi di cui all’oggetto dovranno essere trasmessi, per ciascun campione, alla Segreteria della Commissione di degustazione.
Distinti saluti

**IL SEGRETARIO
DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE**

Sono accettate le analisi chimiche già effettuate dalle aziende purché riportino tutte le voci richieste.



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



UNIONCAMERE



PROMOCAMERA
UMBRIA