

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

<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**

\_\_\_\_\_