## UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO DEL

## COMMISSIONE REGIONALE DI DEGUSTAZIONE DEGLI OLI DI OLIVA ERCOLE OLIVARIO

4111111	
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	$\mathbf{N}^{\circ}$	
CAMPIONE	<b>N</b> °	
CAMPIONE	$\mathbf{N}^{\circ}$	
CAMPIONE	N°	
CAMPIONE	N°	
CAMPIONE	$\mathbf{N}^{\circ}$	
CAMPIONE	N°	

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

\_\_\_\_\_