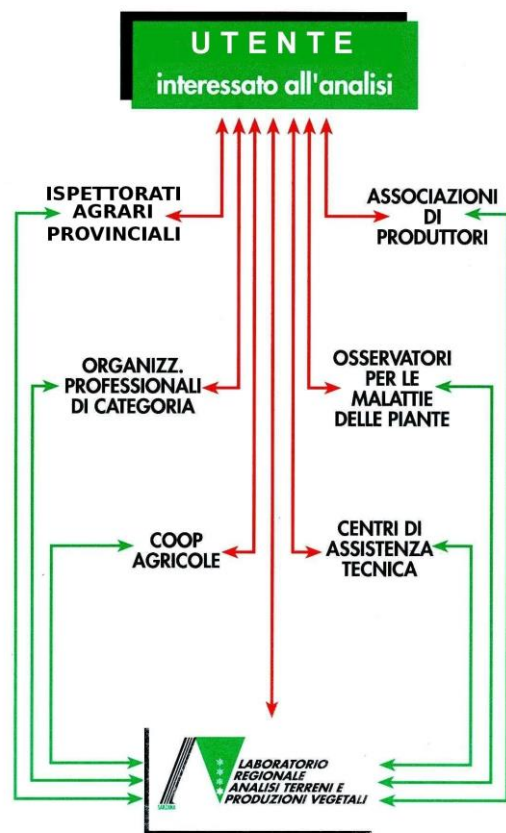


Modalità di Accesso ai Servizi

**LE ANALISI POSSONO ESSERE RICHIESTE
DIRETTAMENTE AL LABORATORIO
OPPURE TRAMITE GLI ENTI E GLI UFFICI
INDIVIDUATI NELLO SCHEMA**



Tel. 0187-27871

E-mail: labsarz@regione.liguria.it
<http://www.agriligurianet.it>

Informazioni e Consegna

Informazioni sulle analisi di laboratorio o sulle modalità di consegna dei campioni possono essere richieste oltre che presso le associazioni di produttori od organizzazioni professionali agricole, anche presso le seguenti strutture operanti in Liguria:

Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana e CAAR-Centro Regionale di Agrometeorologia Applicata Regionale

Loc. Pallodola c/o Mercato Ortofrutticolo
19038 - SARZANA (SP) Tel. 0187-27871
E-mail labsarz@regione.liguria.it

Settore Ispettorato Agrario Regionale sedi provinciali di:

GENOVA - Viale Brigate Partigiane, 2
16129 - GENOVA Tel. 010-5484550

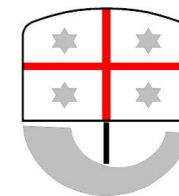
IMPERIA - Viale Matteotti, 50
18100 - IMPERIA Tel. 0183-297999

LA SPEZIA - Via XXIV Maggio, 3
19124 - LA SPEZIA Tel. 0187-770441

SAVONA - Corso Italia, 1 -4° piano
17100 - SAVONA Tel. 019-805823

Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola (CeRSAA)

Regione Rollo,98
17031 - ALBENGA (SV) Tel. 0182-554949



REGIONE LIGURIA

**Direzione Generale
Agricoltura, Aree Protette e Natura
Settore
Servizi alle Imprese Agricole e
Florovivaismo**



Le ANALISI degli OLI di OLIVA

Loc. Pallodola c/o Mercato Ortofrutticolo
19038 - SARZANA (SP)
Tel. 0187-27871

E-mail: labsarz@regione.liguria.it

ANALISI dell'OLIO

L'utilità dell'analisi

L'analisi chimica dell'olio è importante per caratterizzare e valutare qualitativamente il prodotto oltre che per verificare il rispetto dei limiti merceologici imposti dalla normativa.

L'analisi standard (acidità, numero di perossidi e spettrofotometriche in U.V.) fornisce informazioni sulla qualità dell'olio, ma non sull'eventuale aggiunta di oli ricavati da altre specie oleose (genuinità). A tale scopo sono state approvate a livello comunitario numerose determinazioni tra cui l'analisi della composizione quali e quantitativa degli acidi grassi e della frazione sterolica.

Il laboratorio dal 10/02/2010 è **accreditato ACCREDIA** (certificato n° 00768) secondo la norma UNI EN ISO 17025 per l'esecuzione delle analisi relative alla richiesta della D.O.P. e autorizzato dal MASAF, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi per il settore oleicolo aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.



ANALISI dell'OLIO

Il prelievo del campione

COSA SERVE

- ♦ contenitori in vetro scuro puliti ed asciutti, se si usa vetro chiaro avvolgerlo con carta stagnola,
- ♦ modello richiesta analisi ed etichette per identificare i campioni.

COME SI PRELEVA

Per poter attuare una corretta e completa procedura analitica sono necessari **almeno 100 ml di olio**.

Il campione deve essere posto in contenitori **in vetro puliti ed asciutti, completamente riempiti e sigillati ermeticamente** e può essere conservato per un **breve** periodo di tempo in **luogo fresco** e al **riparo dalla luce**.

Il campione, corredato del modello richiesta analisi, può essere spedito o consegnato direttamente al Laboratorio di Sarzana oppure può essere consegnato alle sedi provinciali della Regione Liguria (Ispettorati Agrari), presso i Centri regionali di assistenza tecnica o facenti capo alle organizzazioni professionali agricole.

ANALISI dell'OLIO

Le nostre principali tipologie analitiche

A) ANALISI STANDARD OLIO:

- **acidità, numero di perossidi, spettrofotometria U.V.**

TARIFFA: **A** (ridotta) Euro 18,30
B (intera) Euro 24,40

B) ANALISI NIR

Acidità e n. di perossidi (*)

TARIFFA: **A** (ridotta) Euro 6,10
B (intera) Euro 8,54

(*) Prove non accreditate ACCREDIA
N.B. Le tariffe sono IVA al 22% compresa

La **tariffa ridotta** si applica a Enti Pubblici e a soggetti appartenenti ad Organizzazioni od Associazioni che abbiano stipulato una specifica convenzione con la Regione Liguria ai sensi della D.G.R. n°1460 del 22/11/13.