

# MODUGNO

AGROCHIMICA

LAVELLO - PZ

Analisi terreni, acque, alimenti · Diagnostica fogliare · Ricerca nematodi · Consulenza HACCP · ISO 9000

## ATTESTATO DI MERITO

**Tra tutti gli oli plurivarietali, prodotti nella campagna 2011/2012, i cui campioni sono stati analizzati presso questo laboratorio, quello dell'Azienda**

*FULLONE MICHELE*

*di Fullone Pasquale & C. snc*

*con sede in Barile (PZ)*

**è risultato l'olio a più alto valore IQM  
(Indice di Qualità Modugno)**

I dati di analisi, che in appresso si trascrivono, sono riportati su certificato ufficiale Rif. N° PZN11VR190

Acidità Totale (come Ac.Oleico)	% m/m	0,27
Numero di Perossidi (come O <sub>2</sub> )	meq/Kg	2,9
Indice di Qualità IQM	adimens.	47,4

### ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ

Ubicazione Oliveto: agro di Barile e Rapolla  
Facies varietale: Ogliarola 70%, Frantoiana 10%, Leccino 10%, Cima di Melfi 10%  
Frantoio di molitura: Oleificio Fullone Michele & C. snc  
Confezionatore: Oleificio Fullone Michele & C. snc  
Etichetta: Olio Extravergine di Oliva estratto a freddo - Frantoio Fullone - Barile

Lavello 20 gennaio 2012

In fede