



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 569/22
rilasciata alla Ditta

Az. Agricola Petresca Ilaria
Via Don Domenico Santoro, 2
00010 Moricone (RM)

In relazione alla richiesta di attestazione di conformità, Agroqualità:

- ◆ tenuto conto della documentazione acquisita attraverso il registro telematico del SIAN;
- ◆ considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2568/91 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- ◆ visto l'esito delle prove allegate alla presente (Chemiservice n.2226070) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 7 novembre 2022;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina del **lotto 1 di 453 kg**, contenuto nella cisterna n.OSD-500 sita nello stabilimento Az. Agricola Petresca Ilaria, Via Don Domenico Santoro, 2 – Moricone (RM), che potrà essere confezionato come D.O.P. Sabina (campagna 2022-2023).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- in recipienti di acciaio inossidabile o di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon, a temperatura costantemente compresa tra 15°C e 18°C;
- b) 90 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas inerti a temperatura inferiore a 18°C;
 - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, e una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18°C;
- c) 45 giorni dalla data riportata nel rapporto di prova nel caso non sussistano le condizioni sopra riportate.

Limitatamente ai casi b) e c) superati i rispettivi termini, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad Agroqualità la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 7 novembre 2022

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi

Anticipo del certificato di analisi 2226070

Monopoli, 04/11/2022

Data ricevimento: 02/11/2022

Data inizio prove: 02/11/2022

COMMITTENTE

AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 28/10/2022

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 453,00 ID Lotto di

Confezionamento: 1 Cod. Campione: C-25-18/01/02/28/10/22 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca dal tecnico Agroqualità: Petrini Aurora

Informazioni aggiuntive del cliente: Prot. Incarico Agroqualità: 2193/22 del 28.10.2022

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona e avvolte in busta in plastica trasparente annodata e sigillata con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25347055, 25347056, 25347058, 25347059)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE											
COLORE	Giallo - Verde con sfumature oro										
ODORE	Di fruttato										
SAPORE	Fruttato aromatico con amaro e piccante										
DIFETTI	Assenti										
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		04/11/2022	LE
CVr %	0						14212	20 ⁽¹⁾		04/11/2022	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,4						14212	>0,0 ⁽²⁾		04/11/2022	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,9						14212			04/11/2022	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,4						14212			04/11/2022	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,25	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,6 ⁽²⁾		03/11/2022	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,7	±0,4	meq O2 /kg olio				02-C	14 ⁽²⁾		03/11/2022	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C16:0 - Acido Palmitico	14,77	±0,79	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,53	±0,11	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,09	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C18:0 - Acido Stearico	2,02	±0,15	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C18:1 - Acido Oleico	71,67	±3,01	%				07-C	>=68 ⁽²⁾		04/11/2022	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,32	±0,48	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,35	±0,03	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,76	±0,06	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,29	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C22:0 - Acido Beenico	0,10	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			04/11/2022	A
C24:0 - Acido Lignocerico	0,05	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		04/11/2022	A

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 2226070

Monopoli, 04/11/2022

Data ricevimento: 02/11/2022

Data inizio prove: 02/11/2022

COMMITTENTE

AGROQUALITÀ S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 28/10/2022

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 453,00 ID Lotto di

Confezionamento: 1 Cod. Campione: C-25-18/01/02/28/10/22 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca dal tecnico Agroqualità: Petrini Aurora

Informazioni aggiuntive del cliente: Prot. Incarico Agroqualità: 2193/22 del 28.10.2022

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona e avvolte in busta in plastica trasparente annodata e sigillata con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25347055, 25347056, 25347058, 25347059)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE	SEDE
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		04/11/2022	A
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		04/11/2022	A

GIUDIZIO DI CONFORMITÀ:

I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'ALL. 1 del Regolamento C.E.E. n.2568/91 della Commissione dell'11/07/1991 in vigore dal 09/09/1991 e successive modifiche, e dal disciplinare "D.O.P. Sabina".

Il Panel Test eseguito secondo il metodo in All XII del Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

NOTA:

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mipaaf e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova

Riferimenti Limiti

⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2019/1604 del 27/09/2019 GU L 250 del 30/09/2019.

⁽²⁾ DOP Sabina D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali 19 giugno 2009 pubblicato in G.U. 152, 3.7.09

Sede analisi:

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

Segue...

Anticipo del certificato di analisi 2226070

Monopoli, 04/11/2022

Data ricevimento: 02/11/2022

Data inizio prove: 02/11/2022

COMMITTENTE

AGROQUALITÀ S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305

00144 ROMA RM

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 28/10/2022

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 453,00 ID Lotto di

Confezionamento: 1 Cod. Campione: C-25-18/01/02/28/10/22 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca dal tecnico Agroqualità: Petrini Aurora

Informazioni aggiuntive del cliente: Prot. Incarico Agroqualità: 2193/22 del 28.10.2022

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappo corona e avvolte in busta in plastica trasparente annodata e sigillata con sigilli in plastica verde (Sealed J: 25347055, 25347056, 25347058, 25347059)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

Legenda

ND: Not Detected. Indica che l'analita risulta "Non Rilevato" mediante l'analisi condotta con il metodo specificato oppure "< LOD" qualora indicato.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura $K=2$ (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato". Alimenti: per le prove microbiologiche quantitative è riportata l'incertezza di misura estesa, stimata secondo ISO 19036 come incertezza standard moltiplicata per un fattore di copertura $k=2$ e un livello di fiducia approssimativo del 95%. L'incertezza tipo combinata si assume uguale allo scarto tipo di riproducibilità intralaboratorio. Acque: per le prove microbiologiche quantitative è riportato l'intervallo di confidenza del risultato calcolato secondo quanto indicato nella norma ISO 8199. LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate; espresso nel rapporto di prova come "ND". LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza. R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine). En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

07-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All X Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU CEE L266/29 del 13/10/2015

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

220-CH-3 = Visivo, Olfattivo, Tattile - Visual, Olfactory, Tactile

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone



Laboratory recognised by the
International Olive Council (IOC) for the
physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils (Type A/B/C)
(12/01/2021 - 11/30/2022)

