

Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 614/19  
rilasciata alla Ditta

**Az Agr. 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.1930882) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 18 dicembre 2019;

#### **ATTESTA LA CONFORMITÀ**

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina del **lotto n.1 di 170 kg**, contenuto nella cisterna n.OSD-500 sita nello stabilimento Az Agr. Petresca Ilaria, Via Don Domenico Santoro 2 – Moricone (RM), che potrà essere confezionato come D.O.P. Sabina (campagna 2019-2020).

L'attestazione autorizza il confezionamento entro:

- a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:
  - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 C°;
  - stoccaggio in vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18 C°;
  - stoccaggio in vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 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 altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18C°;
  - stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti, purché, una volta aperti, il contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18C°;
- 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, 18 dicembre 2019

Il Direttore  
Ing. Enrico De Micheli  
*Enrico De Micheli*

## Anticipo del certificato di analisi 1930882

Pagina 1 di 3

Monopoli, 18/12/2019

Data ricevimento: 14/12/2019

Data inizio prove: 14/12/2019

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

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 07/12/2019

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - C.O.: 2019/2020 Tank: OSD-500 kg. 170 ID

Lotto di confezionamento: 1 - Cod. Campione: C2518/L050600/1/31-19 prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Informazioni aggiuntive del cliente: Protocollo Incarico Agroqualità: 2036/19 del 11.12.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica bianca (Sealed J: 21437821, 21437822, 21437823, 21437826)

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<br>NDA | DATA FINE<br>PROVE: | SEDE |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|------|----------------------|-----|----|--------|---------------------------|-------------|---------------------|------|
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>                       |                                         |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| ASPETTO                                                     | Torbido                                 |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| COLORE                                                      | Giallo - Verde con sfumature oro        |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| ODORE                                                       | Di fruttato                             |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| SAPORE                                                      | Fruttato aromatico con amaro e piccante |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| DIFETTI                                                     | Assenti                                 |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| <b>VALUTAZIONE ORGANOLETTICA</b>                            |                                         |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median             | 0                                       |       |      |                      |     |    | 14212  | 0 <sup>(1)</sup>          |             | 17/12/2019          | LE   |
| CVr %                                                       | 0                                       |       |      |                      |     |    | 14212  | 20 <sup>(1)</sup>         |             | 17/12/2019          | LE   |
| Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-<br>median/Fruity median | 4,4                                     |       |      |                      |     |    | 14212  |                           |             | 17/12/2019          | LE   |
| Mediana dell'amaro/Bitter-median                            | 2,5                                     |       |      |                      |     |    | 14212  |                           |             | 17/12/2019          | LE   |
| Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent<br>median        | 3,2                                     |       |      |                      |     |    | 14212  |                           |             | 17/12/2019          | LE   |
| <b>ACIDI GRASSI LIBERI</b>                                  | 0,42                                    | ±0,01 | %    | % di Acido<br>Oleico |     |    | 01-C   | 0,6 <sup>(2)</sup>        |             | 16/12/2019          | A    |
| <b>NUMERO DI PEROSSIDI</b>                                  | 8,6                                     | ±0,5  |      | meq O2 /kg olio      |     |    | 02-C   | 14 <sup>(2)</sup>         |             | 16/12/2019          | A    |
| <b>ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI</b>                   |                                         |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| C14:0 - Acido Miristico                                     | 0,01                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,03 <sup>(1)</sup>       |             | 17/12/2019          | A    |
| C16:0 - Acido Palmitico                                     | 14,25                                   | ±0,76 | %    |                      |     |    | 07-C   | 7,50,20,00 <sup>(1)</sup> |             | 17/12/2019          | A    |
| C16:1 - Acido Palmitoleico                                  | 1,33                                    | ±0,10 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,3,3,5 <sup>(1)</sup>    |             | 17/12/2019          | A    |
| C17:0 - Acido Eptadecanoico                                 | 0,04                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,3 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| C17:1 - Acido Eptadecenoico                                 | 0,08                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,3 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| C18:0 - Acido Stearico                                      | 2,11                                    | ±0,15 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,5,5 <sup>(1)</sup>      |             | 17/12/2019          | A    |
| C18:1 - Acido Oleico                                        | 73,27                                   | ±3,07 | %    |                      |     |    | 07-C   | >=68 <sup>(2)</sup>       |             | 17/12/2019          | A    |
| C18:2 - Acido Linoleico                                     | 7,48                                    | ±0,44 | %    |                      |     |    | 07-C   | 3,5,21 <sup>(1)</sup>     |             | 17/12/2019          | A    |
| C20:0 - Acido Arachico                                      | 0,33                                    | ±0,03 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,6 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| C18:3 - Acido Linolenico                                    | 0,68                                    | ±0,06 | %    |                      |     |    | 07-C   | 1 <sup>(1)</sup>          |             | 17/12/2019          | A    |
| C20:1 - Acido Eicosenoico                                   | 0,28                                    | ±0,03 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,4 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| C22:0 - Acido Beenico                                       | 0,09                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,2 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| C22:1 - Acido Erucico                                       | ND                                      |       | %    |                      |     |    | 07-C   |                           |             | 17/12/2019          | A    |
| C24:0 - Acido Lignocerico                                   | 0,05                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,2 <sup>(1)</sup>        |             | 17/12/2019          | A    |
| <b>ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI</b>                     |                                         |       |      |                      |     |    |        |                           |             |                     |      |
| C18:1 - (Elaidinico)                                        | 0,01                                    | ±0,01 | %    |                      |     |    | 07-C   | 0,05 <sup>(1)</sup>       |             | 17/12/2019          | A    |

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 1930882

Pagina 2 di 3

Monopoli, 18/12/2019

Data ricevimento: 14/12/2019

Data inizio prove: 14/12/2019

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

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 07/12/2019

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - C.O.: 2019/2020 Tank: OSD-500 kg. 170 ID  
Lotto di confezionamento: 1 - Cod. Campione: C2518/L050600/1/31-19 prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal  
tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Informazioni aggiuntive del cliente: Protocollo Incarico Agroqualità: 2036/19 del 11.12.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica  
trasparenter annodata e sigillata con sigillo in plastica bianca (Sealed J: 21437821, 21437822, 21437823, 21437826)

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<br>NDA | DATA FINE<br>PROVE: | SEDE |
|---------------|-------------|-------|------|-----|-----|----|--------|---------------------|-------------|---------------------|------|
| C18:2 + C18:3 | <b>0,01</b> | ±0,01 | %    |     |     |    | 07-C   | 0,05 <sup>(1)</sup> |             | 17/12/2019          | A    |

### CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal 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".

Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al II del Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

### OTA:

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

### Riferimenti Limiti

Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.  
DOP Sabina D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali 19 giugno 2009 pubblicato in G.U. 152, 3.7.09

### Sede analisi:

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

Prova eseguita presso laboratorio esterno

### Agenda

D: Non rilevabile in quanto inferiore al LOD del metodo di prova

I: 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 "limitato".

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.

LOQ: Limite di

quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

n: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

Segue...

## Anticipo del certificato di analisi 1930882

Pagina 3 di 3

Monopoli, 18/12/2019

Data ricevimento: 14/12/2019

Data inizio prove: 14/12/2019

COMMITTENTE

AGROQUALITÀ S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305

00144 ROMA RM

### Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 07/12/2019

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - C.O.: 2019/2020 Tank: OSD-500 kg. 170 ID

Lotto di confezionamento: 1 - Cod. Campione: C2518/L050600/1/31-19 prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Informazioni aggiuntive del cliente: Protocollo Incarico Agroqualità: 2036/19 del 11.12.2019

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica bianca (Sealed J: 21437821, 21437822, 21437823, 21437826)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

### ETODO:

I-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

2-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

7-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

1212 = 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

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

Il Responsabile delle prove  
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo

Ordine dei Chimici Bari A503

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone