

Anticipo del Rapporto di Prova 2030650

Pagina

1 di 3

Monopoli, 27/11/2020

Data ricevimento: 24/11/2020

Data inizio prove: 24/11/2020

COMMITTENTE

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 14/11/2020

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 339,00 ID Lotto di confezionamento: 1 Cod. Campione: 5-14-11/1/O5D-500/23/20 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica gialla (Sealed J: 21215663, 21215690, 21215689, 21215661)

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 ORGANOLETICHE											
ASPETTO	Torbidità Giallo - Verde con sfumature oro di fruttato Fruttato aromatico con amaro e piccante Assenti										
COLORE											
ODORE											
SAPORE											
DIFETTI											
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212	0 ⁽¹⁾		27/11/2020	LE
CVr %	0						* 14212	20 ⁽¹⁾		27/11/2020	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,0						* 14212			27/11/2020	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	2,8						* 14212			27/11/2020	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	3,5						* 14212			27/11/2020	LE
PANEL TEST	7,8						* 233-CH-3			27/11/2020	A
ACIDI GRASSI LIBERI	0,17	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,6 ⁽²⁾		25/11/2020	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,5	±0,3	meq O ₂ /kg olio				02-C	14 ⁽²⁾		25/11/2020	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C16:0 - Acido Palmitico	15,04	±0,80	%				07-C	7,50;20,00 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,17	±0,09	%				07-C	0,3;3,5 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,3 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,08	±0,01	%				07-C	0,3 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C18:0 - Acido Stearico	2,08	±0,15	%				07-C	0,5;5 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C18:1 - Acido Oleico	72,13	±3,03	%				07-C	≥68 ⁽²⁾		26/11/2020	A
C18:2 - Acido Linoleico	7,89	±0,46	%				07-C	3,5;21 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C20:0 - Acido Arachico	0,36	±0,03	%				07-C	0,6 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,76	±0,06	%				07-C	1 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,29	±0,03	%				07-C	0,4 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C22:0 - Acido Behenico	0,10	±0,01	%				07-C	0,2 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			26/11/2020	A
C24:0 - Acido Lignoceroico	0,05	±0,01	%				07-C	0,2 ⁽¹⁾		26/11/2020	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		26/11/2020	A

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 2030650

Pagina

2 di 3

Monopoli, 27/11/2020

Data ricevimento: 24/11/2020

Data inizio prove: 24/11/2020

COMMITTENTE

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 14/11/2020

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 339,00 ID Lotto di confezionamento: 1 Cod. Campione: 5-14-11/1/O5D-500/23/20 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica gialla (Sealed J: 21215663, 21215690, 21215689, 21215661)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGENDA	DATA FINE PROVE	SEDE
C18:2 + C18:3	0,01	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		26/11/2020	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".

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'Al. XII 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.

NOTA:

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

⁽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

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accredimento ACCREDIA di questo Laboratorio

Legenda

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

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". Per le prove microbiologiche qualitative 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.

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.

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.

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 2030650

Monopoli, 27/11/2020

Data ricevimento: 24/11/2020

Data inizio prove: 24/11/2020

COMMITTENTE

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

Descrizione dichiarata:

Data di Campionamento: 14/11/2020

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Tank OSD-500 kg. 339,00 ID Lotto di confezionamento: 1 Cod. Campione: 5-14-11/1/O5D-500/23/20 - Prelevato presso: Az. Agr. Petresca Ilaria dal tecnico Agroqualità: Murri Massimo

Descrizione Sigillo: Bottiglia in vetro verde chiusa con tappo corona metallico contenuta in busta di plastica trasparente annodata e sigillata con sigillo in plastica gialla (Sealed J: 21215663, 21215690, 21215689, 21215661)

Campionamento: A cura del Committente

Quantità: 4 x 500 ml

Restituzione campione: No

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
233-CH-3 = Reg CEE n 2568/91 e succ mod, All XII

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

FINE RAPPORTO DI PROVA



Attestazione di conformità n. AG/Reg. – 577/20
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.2030650) sulla conformità ai limiti previsti dal disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina;
- ◆ vista la delibera del Comitato tecnico del 30 novembre 2020;

ATTESTA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della D.O.P. Sabina del **lotto 1 di 339 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 2020-2021).

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, 30 novembre 2020

Il Direttore
Ing. Enrico De Micheli