

Certificato di conformità n. AG/REG/683/25

rilasciato alla Azienda:

PETRESCA ILARIA
VIA DON DOMENICO SANTORO, 2
00010 Moricone (RM)

In relazione alla richiesta di certificazione di conformità, RINA Agrifood:

- tenuto conto delle registrazioni acquisite attraverso il registro telematico del Sian;
- considerata la dichiarazione resa dal produttore sulla conformità del prodotto ai parametri previsti dal Reg. 2022/2014 non richiamati esplicitamente dal disciplinare di produzione;
- visto l'esito delle prove allegare alla presente (Lab. Gruppo Maurizi S.r.l. rapporto di prova n. 25S02744 e Gruppo Maurizi S.r.l. verb. n. 25S02744) sulla conformità ai limiti previsti all'art. 2 del disciplinare di produzione della DOP Sabina in vigore;
- vista la delibera del Comitato di certificazione del 26/11/2025;

CERTIFICA LA CONFORMITÀ

alle prescrizioni del disciplinare di produzione della DOP Sabina in vigore ed al Piano dei controlli della DOP Sabina Rev. 01 del **lotto n. 1 di kg. 222.00** contenuto nel serbatoio OSD-500 di kg. 222, sito nello stabilimento della ditta PETRESCA ILARIA situato in Località San Pietro Snc, - 00010 Moricone (RM) che potrà essere confezionato come DOP Sabina (campagna 2025-2026)

Il Certificato autorizza il confezionamento entro:

a) senza alcun termine se vengono applicate le seguenti precauzioni di conservazione:

- in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, 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:

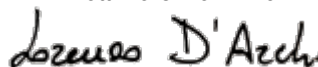
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas a temperatura inferiore a 18°C;
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri 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 punti b) e c) superati i rispettivi termini, per procedere al confezionamento occorrerà richiedere ad RINA Agrifood la ripetizione delle prove chimico fisiche ed organolettiche.

Roma, 26 novembre 2025

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi



Spett.le
RINA AGRIFOOD S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 25S02744**Emissione rapporto:** 24/11/2025

Descrizione del campione:	Campione di Olio (DOP Sabina) composto da 4 aliquote OL1023758 - OL1023759 - OL1023760 - OL1023761 - Bottiglie in vetro verde scuro chiuse con tappo a corona in metallo, contenute in sacchetti di plastica trasparente, assicurati con sigillo di plastica bianca. Quantità: 4x500 ml (\$)
Campionato da:	Da cliente (\$)
Data di campionamento:	14/11/2025 (\$)
Accettazione:	14/11/2025
Data inizio analisi:	14/11/2025
Data fine analisi:	24/11/2025

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	Incertezza di misura estesa	LIMITI	LOQ	U.M.	Prova eseguita dal Laboratorio
Numero di perossidi	COI/T 20/Doc n 35/rev 1 2017	11	±2,7	14 (O2)	/	meq O2/Kg	Sede RM
Acidi grassi liberi	COI/T 20/Doc n 34/rev 1 2017	0,59	±0,01	0,6 (O2)	/	% di Acido Oleico	Sede RM
Composizione acidica - IN USO			/	/	/		
Acido arachico (C20:0)	MPI PPC 18/02 2024	0,34	±0,09	0,60 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido beenico (C22:0)	MPI PPC 18/02 2024	0,10	±0,03	0,20 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido eicosenoico (C20:1)	MPI PPC 18/02 2024	0,28	±0,07	0,50 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido eptadecanoico (C17:0)	MPI PPC 18/02 2024	0,04	±0,01	0,40 (O1)	0,01	%	Sede RM

Segue...

Pagina 1 di 5

GRUPPO MAURIZI srl | Via Pellaro, 22 | 00178 Roma | Tel. +39 06 7840919 | Strada Padana Superiore, 18 | 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) | Tel. +39 0235953643 | P.I. 06840481003

Iscritto all'Elenco Regionale Laboratori che effettuano analisi ai fine dell'autocontrollo DGRL G05753 del 04.05.2017 della Regione Lazio e Decreto n. 8385 del 31/05/2024 della Regione Lombardia

Spett.le
RINA AGRIFOOD S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 25S02744

Emissione rapporto: 24/11/2025

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	Incertezza di misura estesa	LIMITI	LOQ	U.M.	Prova eseguita dal Laboratorio
Acido eptadecenoico (C17:1)	MPI PPC 18/02 2024	0,09	±0,02	0,60 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido lignocerico (C24:0)	MPI PPC 18/02 2024	<0,01	/	0,20 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido linoleico (omega-6) (C18:2)	MPI PPC 18/02 2024	7,69	±1,97	2,50 - 21,00 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido miristico (C14:0)	MPI PPC 18/02 2024	<0,01	/	0,03 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido oleico (C18:1)	MPI PPC 18/02 2024	72,72	±0,36	≥68 (O2)	0,01	%	Sede RM
Acido palmitico (C16:0)	MPI PPC 18/02 2024	14,75	±3,78	7,00 - 20,00 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido palmitoleico (C16:1)	MPI PPC 18/02 2024	1,43	±0,37	0,30 - 3,50 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido stearico (C18:0)	MPI PPC 18/02 2024	1,97	±0,50	0,50 - 5,00 (O1)	0,01	%	Sede RM
Acido petroselaidico (C18:1)	MPI PPC 18/02 2024	<0,01	/	0,05 (O1)	0,01	%	Sede RM
Caratteristiche Organolettiche			/	/	/		

Segue...

Pagina 2 di 5

GRUPPO MAURIZI srl | Via Pellaro, 22 | 00178 Roma | Tel. +39 06 7840919 | Strada Padana Superiore, 18 | 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) | Tel. +39 0235953643 | P.I. 06840481003

Iscritto all'Elenco Regionale Laboratori che effettuano analisi ai fine dell'autocontrollo DGRL G05753 del 04.05.2017 della Regione Lazio e Decreto n. 8385 del 31/05/2024 della Regione Lombardia

Spett.le
RINA AGRIFOOD S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 25S02744

Emissione rapporto: 24/11/2025

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	Incertezza di misura estesa	LIMITI	LOQ	U.M.	Prova eseguita dal Laboratorio
Colore (*) (A1)	/	Verde - Maturo	/	/	/		(A1)
Odore (*) (A1)	/	Olio fruttato verde - maturo con sentori di mandorla matura, cicoria e cardo	/	/	/		(A1)
Sapore (*) (A1)	/	Fruttato verde-maturo con note medio-leggere di amaro e leggere di piccante	/	/	/		(A1)
Difetti (*) (A1)	/	Assenti	/	/	/		(A1)
Valutazione Organolettica			/	/	/		
Mediana del Difetto (Md)/Defects-median (*) (A1)	COI/T 20/ Doc No 15/ Rev11/2024	0,0	/	0,0 (O2)	/		(A1)
Mediana del Fruttato (Mf)/Fruity-median (*) (A1)	COI/T 20/ Doc No 15/ Rev11/2024	5,3	/	>0,0 (O2)	/		(A1)

Segue...

Pagina 3 di 5

Spett.le
RINA AGRIFOOD S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 25S02744

Emissione rapporto: 24/11/2025

RISULTATO DELLE PROVE

PROVA	METODO	RISULTATO	Incertezza di misura estesa	LIMITI	LOQ	U.M.	Prova eseguita dal Laboratorio
Mediana del piccante/Pungent-median (*) (A1)	COI/T 20/ Doc No 15/ Rev11/2024	3,8	/	/	/		(A1)
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*) (A1)	COI/T 20/ Doc No 15/ Rev11/2024	3,8	/	/	/		(A1)

LABORATORI:

Sede RM: Prova eseguita presso Gruppo Maurizi, Roma, Via Pellaro 22

(A1): Gruppo Panel A.S.A.F.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ: I parametri chimici verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto, per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022, dall'Allegato I del Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione del 29 luglio 2022 e dal Disciplinare di produzione "Sabina DOP".

La Valutazione Organolettica ha evidenziato che l'olio analizzato è conforme alla categoria merceologica "Olio Extra Vergine di Oliva", come previsto dall'Allegato I del Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022, dall'Allegato I del Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione del 29 luglio 2022 e dal disciplinare di produzione "Sabina DOP".

NOTA: Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel professionale A.S.A.F riconosciuti con Decreto Ministeriale del 27 giugno 2024 dal MASAF e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

RIFERIMENTI LIMITI:

- O1 Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I
O2 DOP Sabina D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali 19 giugno 2009 pubblicato in G.U. 152, 3.7.09

Segue...

Pagina 4 di 5

GRUPPO MAURIZI srl | Via Pellaro, 22 | 00178 Roma | Tel. +39 06 7840919 | Strada Padana Superiore, 18 | 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) | Tel. +39 0235953643 | P.I. 06840481003

Iscritto all'Elenco Regionale Laboratori che effettuano analisi ai fine dell'autocontrollo DGRL G05753 del 04.05.2017 della Regione Lazio e Decreto n. 8385 del 31/05/2024 della Regione Lombardia

Spett.le
RINA AGRIFOOD S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305
00144 Roma RM

RAPPORTO DI PROVA N° 25S02744

Emissione rapporto: 24/11/2025

NOTE:

Le prove contrassegnate da asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo Laboratorio.

(\$): Informazioni fornite dal cliente. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute.

I risultati contenuti nel presente rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione oggetto di analisi. In caso di campionamento da cliente il risultato si riferisce al campione così come ricevuto.

LOQ = Limite di quantificazione

LOD = Limit of detection

Rapporto valido a tutti gli effetti di legge. Lo stesso non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio di prova.

L'incertezza di misura, calcolata con approccio metrologico, è espressa ad un livello di probabilità $p=95\%$ e fattore di copertura $k=2$. Per le prove microbiologiche su alimenti, cosmetici, tamponi di superficie e aria, in accordo con la ISO 19036:2019, si considera lo scarto tipo di riproducibilità quale incertezza composta; per le prove microbiologiche sulle acque l'incertezza è calcolata in accordo con la ISO 29201:2012; per il monitoraggio di fibre aerodisperse con la tecnica MOCF, per incertezza di misura si intende l'intervallo compreso tra il limite fiduciario inferiore (LFI) e il limite fiduciario superiore (LFS)

Se non diversamente specificato, quando applicabile, il recupero è all'interno dell'intervallo di accettabilità previsto per il metodo impiegato e pertanto non considerato per l'espressione del valore finale

Le prove microbiologiche quantitative sono eseguite in singola replica in conformità con la ISO 7218:2024. Se il campionamento è effettuato da cliente, il laboratorio declina ogni responsabilità per le modalità di campionamento.

La descrizione del Campione è stata fornita dal cliente o è stata concordata con il cliente al momento del campionamento. Il laboratorio declina ogni responsabilità per le informazioni ricevute. Regola decisionale: il giudizio di conformità si basa sul confronto del risultato con il valore guida/limite di riferimento al netto dell'incertezza di misura

Laboratorio iscritto al numero 38 nell'elenco dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari DGRL G05753 del 04.05.2017 della Regione Lazio e al n. 433 del Decreto n. 8385 del 31.05.2024 della Regione Lombardia

Responsabile del reparto Chimica Alimenti e Biologia Molecolare

Dott.ssa Rosalinda Fricano

Biologo

Ordine dei Biologi del Lazio e dell'Abruzzo n.iscrizione AA_080278

Il Direttore Tecnico
Dott.ssa Daniela Maurizi

Rapporto di prova firmato digitalmente

FINE RAPPORTO DI PROVA

Pagina 5 di 5

GRUPPO MAURIZI srl | Via Pellaro, 22 | 00178 Roma | Tel. +39 06 7840919 | Strada Padana Superiore, 18 | 20063 Cernusco
sul Naviglio (MI) | Tel. +39 0235953643 | P.I. 06840481003

Iscritto all'Elenco Regionale Laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo DGRL G05753 del 04.05.2017 della
Regione Lazio e Decreto n. 8385 del 31/05/2024 della Regione Lombardia