

Certificato di conformità n. AG/REG/646/24

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 allegate alla presente (Lab. Chemiservice S.r.l. rapporto di prova n. 2430631 e Chemiservice verb. n. 2430631) 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 18/11/2024;

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. 394.00** contenuto nel serbatoio OSD-500 di kg. 394, sito nello stabilimento della ditta PETRESCA ILARIA situato in Località San Pietro Snc, - 00010 Moricone (RM) che potrà essere confezionato come DOP Sabina (campagna 2024-2025)

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:

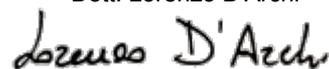
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" o sotto battente di azoto, argon o altri gas a temperatura inferiore a 18°C;
- stoccaggio in recipienti di acciaio inossidabile o altri 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, 18 novembre 2024

Il Responsabile certificazione regolamentata
Dott. Lorenzo D'Archi



Anticipo del Rapporto di Prova 2430631

Monopoli, 14/11/2024

Data accettazione: 11/11/2024

Data inizio prove: 11/11/2024

COMMITTENTE
RINA AGRIFOOD S.p.A
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Data di arrivo campione 11/11/2024

Data di Campionamento: 06/11/2024 - Ora di Campionamento 13:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Campagna Olearia: 2024/2025 - Cod. Campioni (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP/IGP/STG Rina Agrifood del 06.11.2024): J35178506, J35178507, J35178508, J35178509 - Nominativo Tecnico Prelevatore Rina Agrifood: Aurora Pietrini (~)

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Rina Agrifood SpA n.: 1975/24 del 07.11.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappi corona metallici e contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed: J35178506, J35178507, J35178508, J35178509) (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 4 x 500 ml

(~): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo - Verde con sfumature oro										
COLORE (*)	Olio fruttato										
ODORE (*)	Fruttato uniforme ed aromatico con amaro e piccante										
SAPORE (*)											
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median (*)	0						14212	0,0 ⁽¹⁾		14/11/2024	LE
CVr % (*)	0						14212	20 ⁽¹⁾		14/11/2024	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median (*)	4,4						14212	>0,0 ⁽²⁾		14/11/2024	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median (*)	3,2						14212			14/11/2024	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median (*)	3,8						14212			14/11/2024	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,13	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,6 ⁽²⁾		12/11/2024	A
NUMERO DI PEROSSIDI	6,9	±0,4	meq O ₂ /kg olio				02-C	14 ⁽²⁾		12/11/2024	A
ESTERI METILICI DEGLI ACIDI GRASSI											
C14:0 - Acido Miristico	0,01	±0,01	%				07-C	0,03 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C16:0 - Acido Palmitico	14,77	±0,79	%				07-C	7,00;20,00 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C16:1 - Acido Palmitoleico	1,56	±0,12	%				07-C	0,30;3,50 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C17:0 - Acido Eptadecanoico	0,04	±0,01	%				07-C	0,40 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C17:1 - Acido Eptadecenoico	0,10	±0,01	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C18:0 - Acido Stearico	1,98	±0,14	%				07-C	0,50;5,00 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C18:1 - Acido Oleico	71,36	±3,00	%				07-C	>=68 ⁽²⁾		14/11/2024	A
C18:2 - Acido Linoleico	8,49	±0,49	%				07-C	2,50;21,00 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C20:0 - Acido Arachidico	0,38	±0,04	%				07-C	0,60 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C18:3 - Acido Linolenico	0,81	±0,07	%				07-C	1,00 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C20:1 - Acido Eicosenoico	0,32	±0,03	%				07-C	0,50 ⁽¹⁾		14/11/2024	A

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 2430631

Monopoli, 14/11/2024

Data accettazione: 11/11/2024

Data inizio prove: 11/11/2024

COMMITTENTE
RINA AGRIFOOD S.p.A
Viale Cesare Pavese, 305
00144 ROMA RM

Data di arrivo campione 11/11/2024

Data di Campionamento: 06/11/2024 - Ora di Campionamento 13:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Campagna Olearia: 2024/2025 - Cod. Campioni (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP/IGP/STG Rina Agrifood del 06.11.2024): J35178506, J35178507, J35178508, J35178509 - Nominativo Tecnico Prelevatore Rina Agrifood: Aurora Pietrini (~)

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Rina Agrifood SpA n.: 1975/24 del 07.11.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappi corona metallici e contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed: J35178506, J35178507, J35178508, J35178509) (~)

Campionamento: A cura del Committente (~)

Quantità: 4 x 500 ml

(-): Informazione fornita dal Committente

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
C22:0 - Acido Beenic	0,12	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C22:1 - Acido Erucico	ND		%				07-C			14/11/2024	A
C24:0 - Acido Lignoceric	0,06	±0,01	%				07-C	0,20 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
ISOMERI TRANS DEGLI ACIDI GRASSI											
C18:1 - (Elaidinico)	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		14/11/2024	A
C18:2 + C18:3	0,02	±0,01	%				07-C	0,05 ⁽¹⁾		14/11/2024	A

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 e dal disciplinare "D.O.P. Sabina".

La Valutazione Organoleptica 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.

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⁾ Regolamento delegato (UE) 2022/2104 della Commissione del 29 Luglio 2022, Allegato I e s.m.
⁽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'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Segue...

Anticipo del Rapporto di Prova 2430631

Monopoli, 14/11/2024

Data 11/11/2024
accettazione:

Data inizio prove: 11/11/2024

COMMITTENTE

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

Data di arrivo campione 11/11/2024

Data di Campionamento: 06/11/2024 - Ora di Campionamento 13:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Campagna Olearia: 2024/2025 - Cod. Campioni (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP/IGP/STG Rina Agrifood del 06.11.2024): J35178506, J35178507, J35178508, J35178509 - Nominativo Tecnico Prelevatore Rina Agrifood: Aurora Pietrini (-)

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Rina Agrifood SpA n.: 1975/24 del 07.11.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappi corona metallici e contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed: J35178506, J35178507, J35178508, J35178509) (-)

Campionamento: A cura del Committente (-)

Quantità: 4 x 500 ml

(-): Informazione fornita dal Committente

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; l'eventuale applicazione nel calcolo del risultato viene indicata tramite una nota specifica associata alla prova. 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 = COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1 2017

02-C = COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017

07-C = COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1 2017

14212 = COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 2018 ad eccezione dei p.ti 4.4 e 10.4

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

Segue...

ANALYST
MEMBER

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24

Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)

Anticipo del Rapporto di Prova 2430631

Monopoli, 14/11/2024

Data 11/11/2024
accettazione:

Data inizio prove: 11/11/2024

COMMITTENTE

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

Data di arrivo campione 11/11/2024

Data di Campionamento: 06/11/2024 - Ora di Campionamento 13:00

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - D.O.P. Sabina - Campagna Olearia: 2024/2025 - Cod. Campioni (Come da verbale anonimizzazione campioni DOP/IGP/STG Rina Agrifood del 06.11.2024): J35178506, J35178507, J35178508, J35178509 - Nominativo Tecnico Prelevatore Rina Agrifood: Aurora Pietrini (-)

Informazioni aggiuntive del cliente: Rif. Protocollo Incarico Rina Agrifood SpA n.: 1975/24 del 07.11.2024

Descrizione Sigillo: Bottiglie in vetro verde chiuse con tappi corona metallici e contenute in buste di plastica trasparente sigillate con sigilli in plastica verde (Sealed: J35178506, J35178507, J35178508, J35178509) (-)

Campionamento: A cura del Committente (-)

Quantità: 4 x 500 ml

(-): Informazione fornita dal Committente

Chimico

dr. Chim. Arianna Luisi

Ordine dei Chimici Bari A681

Il Rappresentante Legale "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone

FINE RAPPORTO DI PROVA

**ANALYST
MEMBER**

FOSFA INTERNATIONAL | 23/24



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC)
for the physico-chemical analysis of olive oils
and olive-pomace oils
Type A: advanced testing
Type B: residues and contaminants testing
(01/12/2023 - 30/11/2024)