Sommario

1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE 2
2 - DEFINIZIONI 2
3 - DOCUMENTI DI RIFERIMENTO 2
4 - MODALITÁ OPERATIVE 2
4.1 - Il campione 2
4.2 - Strumentazioni per le determinazioni e la campionatura 3
4.2.1 Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni di alimenti solidi per suini 3
4.2.2 Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni di alimenti liquidi per suini 3
4.3 - Procedura di prelievo 3
4.3.1 Campionamento del mangime secco 3
4.3.2 Campionamento del mangime liquido (broda) 3
5 - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE 4
6 - DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO 4
7 - RESPONSABILITA' 4
8 - ELENCO LABORATORI ACCREDITATI 4

Revisione	data	Motivo della revisione
05	22/05/2025	Inserimento del cap. 8
04	20/03/2024	Aggiornamento dei par. 4.1 e 4.3

1 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione operativa definisce e descrive le modalità di prelievo di campioni di alimento per suini da sottoporre ad analisi al fine di quantificarne il contenuto in acido linoleico (% su s.s) e il grasso sulla sostanza secca così come previsto dal Piano dei Controlli e dallo Schema dei Controlli del Prosciutto di Parma DOP.

2 - DEFINIZIONI

Campione rappresentativo: un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche del lotto di mangime dal quale è stato prelevato; nel caso di un campionamento casuale semplice, si intende come "ciascun componente o aliquota del lotto che ha la stessa probabilità di figurare nel campione". Per realizzare un campione rappresentativo si deve tenere in considerazione sia la tipologia di matrice su cui si interviene [stato fisico (secco/umido), presentazione sfusa o confezionata, grandezza, ecc], sia la distribuzione dell'analita all'interno della massa (uniformemente distribuito o meno).

Lotto o partita: (art.3 del regolamento CE n.767/2009): una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'identità dell'imballatore, quella dello speditore o l'etichettatura e, nel caso di un processo produttivo, un'unità di produzione prodotta in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate nello stesso impianto.

Campione elementare: una quantità prelevata da un punto della partita campionata.

Campione globale: insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita campionata.

Aliquota: una parte rappresentativa del campione globale.

3 - DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Piano di controllo "Prosciutto di Parma DOP" revisione applicabile
- Reg.UE 691/2013 "Metodi di campionamento e analisi dei mangimi"
- Ministero della salute - Piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione animale (PNNA) – Allegato 8-2018/2020
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

4 - MODALITÁ OPERATIVE

4.1 - Il campione

Il campione di alimento deve essere rappresentativo del lotto di appartenenza della razione alimentare del suino affinché la determinazione di una caratteristica specifica di tale frazione rappresenti il valore medio della caratteristica del lotto stesso. Il campionamento avviene mediante prelievo ripetuto di campioni elementari in diversi punti del lotto. Tali campioni elementari vengono omogeneizzati per formare un campione globale, da cui sono ricavate - a loro volta - tre aliquote rappresentative che saranno oggetto di analisi.

La manipolazione dei materiali necessari alla formazione del campione può essere effettuata da personale dello stabilimento, sotto la sorveglianza e in accordo con le indicazioni del personale ispettivo di CSQA incaricato dell'attività, o dal personale ispettivo stesso.

4.2 - Strumentazioni per le determinazioni e la campionatura

Gli strumenti utilizzati per il campionamento sono realizzati con materiali tali da essere di agevole pulizia, per evitare una contaminazione crociata.

4.2.1 Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni di alimenti solidi per suini

- pala a fondo piatto e a bordi laterali verticali (sessola);
- secchio con capienza min di circa 5kg;
- sacchetti di plastica;
- sacchetti antieffrazione.

4.2.2 Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni di alimenti liquidi per suini

- mestolo in acciaio;
- secchio con capienza min di 5 l;
- contenitori in plastica da 500ml con chiusura tappo a vite;
- sacchetti antieffrazione;
- frigo portatile/borsa frigo per garantire una T°<10°C.

4.3 - Procedura di prelievo

Per razioni alimentari costituite da mangime aziendale autoprodotto il campione deve esser eseguito esclusivamente su razione finita, ovvero su mangime già pronto all'uso. Per ogni campione è necessario acquisire il relativo cartellino e/o la razione alimentare.

4.3.1 Campionamento del mangime secco

I campioni elementari devono essere prelevati casualmente dall'insieme della partita da campionare e concorrono a costituire un campione globale di circa 5 kg che verrà riversato in un secchio. Dopo omogeneizzazione del contenuto del campione globale mediante mescolazione con la pala, si preleverà 3 aliquote di almeno 500 g l'una; ogni aliquota deve essere confezionata in un sacchetto di plastica chiuso al fine da evitare modificazioni fisiche della matrice (es: riduzione o aumento della percentuale di umidità) e fenomeni di alterazione (il riempimento del singolo sacchetto permette di garantire il rispetto della quantità minima di 500 g). L'aliquota così campionata deve essere posta in una busta antieffrazione CSQA adeguatamente codificata indicando:

- CAMPIONE DI: Mangime secco;
- NORMA: Prosciutto di Parma (P.d.P.) – DPC061;
- PRELEVATO IL: data di prelevamento;
- ALTRO: indicare la destinazione dell'aliquota (CSQA/Laboratorio/Allevamento);
- Firma del valutatore e del rappresentante aziendale.

4.3.2 Campionamento del mangime liquido (broda)

Preliminarmente al prelievo dei campioni elementari, indispensabili per la costituzione del campione globale, è necessario che la massa oggetto di campionamento sia il più omogenea possibile (ad esempio, mediante attivazione del miscelatore della vasca prima del/i prelievo/i). Prelevare a più riprese un quantitativo di broda e riversarlo in un secchio fino al raggiungimento di almeno 5 litri. Omogeneizzare con cura il campione globale così ottenuto e prelevare nr. 3 aliquote da 500 ml da versare negli appositi contenitori in plastica (quantità di 500 ml garantita dal riempimento del singolo flacone).

Nel caso in cui non sia possibile prelevare i campioni elementari in diversi punti della vasca, prelevare a più

riprese dallo stesso punto con l'accortezza di far azionare il miscelatore prima di ogni prelievo, al fine di avere un campione elementare omogeneo.
L'aliquota così campionata deve essere posta in una busta antieffrazione adeguatamente codificata indicando:
• CAMPIONE DI: Broda;
• NORMA: Prosciutto di Parma (P.d.P.) – DPC061;
• PRELEVATO IL: data di prelevamento;
• ALTRO: indicare la destinazione dell'aliquota (CSQA/Laboratorio/Allevamento);
• Firma del valutatore e del rappresentante aziendale.

5 - CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Subito dopo il prelievo, il personale ispettivo avrà cura di tenere le aliquote (CSQA e LAB) di mangime secco in luogo fresco e asciutto fino alla consegna alla sede di Langhirano entro 7 giorni dalla data di prelievo. La consegna può avvenire mediante l'ausilio di un corriere (previo contatto con l'ufficio allevamenti) o tramite consegna diretta in ufficio.
Nel caso di aliquote di mangime umido (broda), il personale ispettivo è tenuto a riporle tempestivamente negli appositi contenitori refrigerati (frigorifero portatile alimentato dalla batteria dell'automezzo/presa elettrica fornito da CSQA) fino alla consegna presso la sede di CSQA di Langhirano. Non è ammesso l'utilizzo di corrieri per la consegna in sede CSQA.
Nella stagione estiva, gli strumenti di conservazione devono essere aperti il meno possibile e per il tempo strettamente necessario all'introduzione del campione. Dopo il prelevamento, o comunque quando se ne ravvisi la necessità, il frigorifero/borsa termica deve essere pulito con soluzioni detergenti e asciugato.

6 - DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

In sede di campionamento il personale ispettivo di CSQA deve compilare il Verbale di Prelievo in ogni sua parte al fine di garantire la rintracciabilità del campione. Dovrà, dunque, essere compilato in tutte le sue parti al fine di fornire i dati necessari per le attività d'ufficio (data prelievo, ragione sociale dell'allevamento, tipologia di campione, fase di allevamento a cui si riferisce il campione, numero delle buste antieffrazione per CSQA/Laboratorio/Azienda, firma dell'incaricato CSQA e firma della persona che ha assistito al prelievo). Una copia del verbale viene rilasciata all'Azienda (in versione elettronica o cartacea).

7 - RESPONSABILITA'

CSQA provvede alla formazione dei propri operatori addetti al prelievo, secondo quanto previsto dalla presente procedura.

8 - ELENCO LABORATORI ACCREDITATI

Le aliquote indicate come "Laboratorio" verranno consegnate ad un laboratorio accreditato tra quelli di seguito riportati:

- Safest s.r.l. (Numero Accreditamento – 00506);
- Laboratori Vailati S.r.l. (Numero Accreditamento - 00496)