

	Mod. DPC061_PROC002	REV 05 del 12/01/2023	PAG 1 DI 2
	<b>Procedure operative per il campionamento del grasso delle cosce fresche per il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura</b>		

## Sommario

Introduzione .....	1
Destinatari .....	1
Responsabilità .....	1
Procedura .....	1

## Introduzione

La presente procedura descrive le modalità operative dei controlli previsti dai piani di controllo e la definizione dei metodi di prelievo di un campione di grasso di copertura delle cosce ai fini della determinazione del numero di iodio e/o dell'acido linoleico.

## Destinatari

Gli ispettori incaricati di eseguire il campionamento di grasso delle cosce fresche per il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura

## Responsabilità

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

## Procedura

Il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce (determinazione del numero di iodio) viene effettuato su almeno il 10% degli Allevamenti di Provenienza riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e che hanno emesso un AM in tale anno.

Per l'esecuzione delle prove, i prelievi sono effettuati al macello o al laboratorio di sezionamento, al momento della rifilatura delle cosce.

Il numero di cosce da sottoporre a campionamento è definito in base al numero di suini costituenti il lotto di macellazione (vedi tabella), questa informazione viene ricavata dal documento AM emesso dall'allevamento.

La seguente tabella indica nella colonna è riportato il "Numero massimo tollerabile di analisi non conformi", a fianco del numero di unità esaminate. Qualora il numero di unità non conformi risulti maggiore del valore riportato nella colonna "Numero massimo tollerabile di analisi non conformi", l'esito del campionamento è non conforme.

Numero di suini costituenti il lotto di macellazione	Numero di cosce da sottoporre ad analisi	Numero massimo tollerabile di analisi non conformi
30 - 75	4	1
76 - 100	5	2
101 - 125	6	2
126 - 138	7	2
>138	8	3

Vengono prese in considerazione solo partite costituite da almeno 30 capi dichiarati conformi mediante registrazione in AM.

	Mod. DPC061_PROC002	REV 05 del 12/01/2023	PAG 2 DI 2
	<b>Procedure operative per il campionamento del grasso delle cosce fresche per il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura</b>		

La partita da sottoporre a controllo è identificata, con la collaborazione del macello/laboratorio di sezionamento, nelle fasi immediatamente precedenti e nel corso della rifilatura stessa.

L'incaricato accerta la numerosità della partita, corrispondente al valore riportato nella colonna "Numero di cosce costituenti il lotto" nella tabella e stabilisce il numero di cosce su cui andrà effettuato il prelievo, corrispondente alla colonna "Numero di cosce da sottoporre ad analisi" della stessa tabella.

Prima dell'inizio delle operazioni di campionamento, l'incaricato, accertata la numerosità del lotto di macellazione e quindi, individuato il numero di cosce da campionare così come da tabella sopra riportata, sceglie se prelevare le cosce destre o sinistre e a caso un numero compreso fra 3 e 10 e procede secondo il seguente criterio:

- la prima coscia campionata corrisponde, come numero d'ordine dall'inizio della partita fornita dall'allevamento interessato, col numero prescelto, mentre i successivi sono campionati a intervalli uguali al numero stesso;

L'operazione avviene ad opera del rifilatore del macello, sotto la sorveglianza dell'incaricato CSQA, che può in ogni caso intervenire sull'esecuzione del prelievo. Procedendo secondo la prassi in uso per la rifilatura delle cosce destinate al prosciutto DOP, l'operatore effettua un taglio semicircolare della porzione in eccesso (base della coscia) costituita da cotenna e grasso di copertura. Da questa porzione (rifilatura), l'ispettore preleva una striscia di grasso dello spessore di almeno 5 mm e del peso conforme con quanto previsto per il campione dalla metodica di analisi.

Completate le operazioni di prelievo, l'incaricato procede alla triturazione del grasso prelevato, utilizzando un tritacarne, fino ad ottenimento di un triturato, e avendo cura di rimuovere le parti di grasso rimaste sulle lame e sulle pareti del contenitore prima di passare al campione successivo. Il grasso triturato è quindi suddiviso in tre aliquote del peso di almeno 100 gr compatibile con i requisiti posti dalla metodica analitica; le aliquote sono confezionate sottovuoto in altrettante buste di plastica, le buste sottovuoto verranno inserite, a seconda della loro destinazione, in tre buste anti-effrazione ciascuna busta riportante le seguenti indicazioni:

- la data del prelievo;
- la matrice contenuta nella busta (grasso suino);
- il codice campione;
- la norma;
- firma dell'incaricato di CSQA e della persona che assistito al prelievo.

Delle tre buste, una viene conservata in borsa refrigerata e avviata alle analisi presso laboratorio di prova accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, una viene conservata a temperatura di congelamento presso la sede di CSQA per essere utilizzata in caso di revisione di analisi (contro campione), la terza viene conservata, a temperatura di congelamento, presso la sede di CSQA a disposizione dell'allevamento interessato, se quest'ultimo non dovesse avere presenziato al prelievo dei campioni; la conservazione della terza aliquota presso CSQA ha luogo solamente per i prelievi effettuati nel regime di campionamento ordinario.

Alle operazioni di prelievo e di composizione delle aliquote possono assistere un responsabile del macello e/o dell'allevamento interessato.

Delle operazioni di prelievo viene redatto apposito rapporto, copie del quale sono rilasciate al macello e trasmesse all'allevamento interessati.

In attesa dell'esito analitico, il macello/laboratorio di sezionamento può inviare la partita ai prosciuttifici avendo cura di assicurare la tracciabilità delle cosce.