

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 1 DI 7	

Criteri generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Sommario

Scopo del documento.....	2
Finalità	2
Selezione del materiale campionario e modalità di prelievo	2
Identificazione del prodotto campionato.....	3
Quantità da campionare.....	3
Casi particolari:.....	3
Attrezzature e contenitori per il campionamento (<i>v. anche IOP018</i>)	3
Conservazione e consegna	4
Gestione dei campioni in ingresso alla Sede (conservazione, invio al laboratorio, gestione rapporti di prova)	4
Appendice 1 - Gestione campioni sede di Langhirano	6
Premesse	6
Responsabile della applicazione della procedura	6
Sala campioni.....	6
Gestione dei campioni di mangime/broda/DNA dal sito di campionamento alla sede di Langhirano	6
Gestione dei campioni di grasso dal sito di campionamento alla sede di Langhirano.....	6
Gestione dei campioni di trito/affettato dal sito di campionamento alla sede di Langhirano	7
Invio dei campioni al laboratorio.....	7
Smaltimento campioni	7

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 2 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Scopo del documento

Finalità

Il campionamento delle produzioni DOP - IGP e le successive determinazioni analitiche perseguono lo scopo di riscontrare la rispondenza delle caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ai requisiti di qualità (conformità) previsti dai disciplinari di produzione.

Selezione del materiale campionario e modalità di prelievo

L'entità del controllo analitico a carico dell'organismo (come matrici da analizzare e numero di campioni da prevedere per l'annualità e numero delle aliquote campionarie) viene di norma definita dai diversi Piani di Controllo. Istruzioni di dettaglio potranno essere emesse di volta in volta, in ragione di eventuali particolari esigenze di formazione del campione.

Il campionamento può essere effettuato, secondo i diversi casi possibili, con prelievi:

1. da masse di prodotto da cui ottenere il campione e le corrispondenti aliquote campionarie (es. latte in cisterna, olio, mosto, ABM),
2. di unità di prodotto finito appartenenti di uno stesso lotto con cui formare le aliquote campionarie (es. frutti, prodotti in piccole pezzature, ecc.),
3. di frazioni di una singola unità di prodotto finito (es. fette e carotaggi per forme di formaggio).

Obiettivo fondamentale è che il campione e le relative aliquote siano rappresentativi del lotto di origine campionato.

Pertanto, prelevando dalle masse di cui al punto 1 sarà opportuno assicurarsi preventivamente che le stesse siano omogenee, soprattutto nel caso dei materiali che presentano fenomeni di separazione quando posti in stoccaggio (es. latte e sua frazione grassa). In questi casi è buona norma procedere ad una miscelazione della massa preliminare al campionamento.

DA METTERE IN ALLEGATO

Nel caso di formazione del campione mediante selezione di una o più unità di prodotto (punto 2) le unità da prelevare saranno scelte dall'ispettore fra quelle appartenenti allo stesso lotto con criterio casuale qualora non siano previste procedure specifiche,. Il campionamento deve avvenire solo su unità di prodotto conformi.

Quando il campione viene formato mediante prelievo di frazioni di unità di prodotto (punto 3) il prelievo viene effettuato selezionando con criterio casuale una delle unità di prodotto del lotto interessato e prelevando da questa le aliquote campionarie previste.

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

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 3 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Identificazione del prodotto campionato

Il prodotto campionato deve essere correttamente identificato. In particolare, le annotazioni identificative apposte sui contenitori dovranno corrispondere a quanto registrato nel verbale di campionamento, per ognuna delle aliquote campionarie formate.

Per ogni campione le annotazioni nel verbale dovranno permettere di risalire al lotto di origine del materiale campionato e, dove possibile, definire la quantità del lotto.

L'ispettore deve inoltre riportare su ciascuna aliquota la destinazione del campione: aliquota/e CSQA, aliquota/e laboratorio di analisi, aliquota/e azienda.

Quantità da campionare

La quantità di campione da inviare al laboratorio dovrà essere sufficiente per l'esecuzione di tutte le prove previste dal Piano dei controlli. Le quantità delle aliquote sono commisurate alle indicazioni del laboratorio secondo quanto riportato in offerta.

DA METTERE IN ALLEGATO

Attrezzature e contenitori per il campionamento (v. anche IOP018)

Le attrezzature impiegate per il prelievo ed i contenitori destinati alla conservazione del campione devono essere costituiti in materiali idonei alla natura del prodotto ed al tipo di determinazione analitica da effettuarsi.

I materiali impiegati nel campionamento sono di norma forniti da CSQA al personale incaricato dell'attività. In caso di esigenze particolari (es. analisi sensoriali) i contenitori potranno essere messi a disposizione dall'azienda.

Le attrezzature eventualmente necessarie per la raccolta del prodotto e/o il suo frazionamento dovranno presentarsi in un adeguato stato di pulizia. In particolare, dovrà porsi la necessaria attenzione per le attrezzature utilizzate per la formazione di campioni destinati a determinazioni microbiologiche, ove potrebbe essere necessario procedere alla preventiva sanificazione degli strumenti (es. flambatura lame prima del taglio).

I contenitori destinati alla conservazione dei campioni, dovranno essere in adeguato stato di pulizia, adeguati per capacità e composti in materiali idonei, inerti in relazione alla natura del prodotto ed alla tipologia delle determinazioni analitiche da effettuare (es. preferibilmente vetro per campioni destinati ad analisi sensoriale).

Nella generalità dei casi per i prodotti solidi sono da ritenersi idonei allo scopo sacchetti e buste per alimenti; in casi particolari (es. determinazioni microbiologiche) può essere opportuno prevedere l'impiego di buste sterili monouso.

Per i prodotti liquidi sono generalmente da ritenersi idonei i contenitori in plastica alimentare o vetro. In quest'ultimo caso occorre prevedere modalità di conservazione e trasporto dei campioni tali da limitare il rischio di rottura del contenitore (es. mediante imballaggio).

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 4 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Nei casi ove la dimensione quantitativa del campione lo consente, le diverse aliquote campionarie saranno immesse nelle buste CSQA univocamente codificate ed antieffrazione, che dovranno risultare registrate nel verbale di prelievo.

Le stesse buste, nei casi ove non vi siano particolari esigenze di protezione del prodotto, potranno essere impiegate come contenitori.

Conservazione e consegna

La conservazione del campione deve assicurare il più possibile il mantenimento delle caratteristiche originarie del prodotto.

Pertanto, in ragione della deperibilità dei materiali e/o del tipo di determinazione analitica l'ispettore avrà cura di adottare criteri di conservazione ed impiegare attrezzature idonee a tale scopo.

In generale, occorre aver cura che il campione non sia mai esposto a fattori ambientali che possano alterare le caratteristiche (es. temperature elevate, luce, ecc.); anche in assenza di particolari esigenze è buona norma conservare i materiali campionati in ambiente fresco ed asciutto.

Per materiali anche parzialmente deperibili o destinati a determinazioni microbiologiche utilizzare frigoriferi portatili od anche borse termiche (attenzione allo stato delle cartucce refrigeranti!) che garantiscono il temporaneo mantenimento in condizioni adeguate.

In caso di permanenza prolungata in stabilimento è buona norma procedere al campionamento quale ultima attività ovvero mantenere temporaneamente i campioni in adeguate condizioni di refrigerazione (es. in cella) fino all'uscita dallo stabilimento.

La consegna dei campioni deve effettuarsi in tempi possibilmente brevi, comunque compatibili con la tipologia di analisi per materiali conservati in idonee condizioni. Per le determinazioni microbiologiche la consegna dovrebbe avvenire possibilmente in giornata.

METTERE IN ALLEGATO

Gestione dei campioni in ingresso alla Sede (conservazione, invio al laboratorio, gestione rapporti di prova)

All'arrivo dei campioni presso la sede di pertinenza, un addetto alla gestione campioni provvede a:

1. verificare l'integrità dei campioni consegnati e la completezza del verbale di accompagnamento;
2. aggiornare il registro campioni con tutte le informazioni previste;
3. riporre le aliquote in sala campioni all'interno del frigorifero, del congelatore o dello scaffale dedicato a seconda delle condizioni di conservazione previste.

Limitatamente alla sede di Langhirano, stante l'elevato numero di campioni gestiti, viene compilato, a cura dell'addetto alla gestione dei campioni il REGISTRO CAMPIONI presente nella sala campioni.

Al momento dell'invio del campione al laboratorio l'Addetto alla Gestione dei campioni preleva l'aliquota laboratori dal magazzino, prepara l'apposita distinta (ad esempio, per il laboratorio Merieux MOD.954a/sq

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 5 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Rev.1) che contiene tutte le informazioni necessarie all'invio (es. data consegna, numero accettazione, numero campioni, tipo di analisi). Una copia della distinta viene consegnata al tecnico di laboratorio incaricato, l'altra controfirmata viene conservata in ufficio come evidenza di avvenuta consegna. Il REGISTRO CAMPIONI viene aggiornato con la data di spedizione al laboratorio e il codice della distinta.

I campioni vengono inviati al laboratorio nel primo giorno di ritiro disponibile previsto e comunque entro 10 giorni lavorativi dalla consegna a CSQA.

La tempistica di ricezione dei Rapporti di prova da parte del Laboratorio fa riferimento a quelli previsti dal DIL sottoscritto.

Al momento della ricezione dei Rapporti di prova, l'addetto alla gestione dei campioni effettua la valutazione in relazione a:

- i parametri disciplinati previsti,
- la presenza dell'incertezza di misura,
- conformità della prova rispetto a quella inserita nel DIL (es. prova accreditata).

Il gestore di prodotto o l'addetto di prodotto effettua una valutazione del rapporto di prova in merito alla conformità dei parametri disciplinati. Successivamente l'addetto al riesame (gestore di prodotto o di attività di settore o il responsabile tecnico) conferma l'idoneità o meno dell'esito inviando la relativa comunicazione all'azienda interessata.

In caso di esiti non conformi l'Operatore potrà richiedere l'esecuzione di una ulteriore analisi sulla controaliquota se previsto dal relativo Piano dei Controlli.

L'addetto alla gestione dei campioni, una volta completato l'iter di valutazione degli esiti analitici e di eventuali ricorsi, provvede direttamente o attraverso un incaricato sotto la sua supervisione, entro un tempo massimo di 30 giorni, allo smaltimento dei campioni e ad aggiornare il REGISTRO CAMPIONI con la data di smaltimento.

Con riferimento all'attività di monitoraggio della sopra citata attività, un campione (vedi IOP 220) dei Rapporti di prova viene valutato nel corso dell'attività periodica di verifica ispettiva interna. Tale campione viene determinato calcolando la radice quadrata dei Rapporti di prova pervenuti per ognuno dei prodotti oggetto della verifica ispettiva interna.

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 6 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

Appendice 1 - Gestione campioni sede di Langhirano

Premesse

La presente istruzione si applica alla gestione dei campioni presso la sede di Langhirano.

Responsabile della applicazione della procedura

Il responsabile della applicazione della presente istruzione è il Gestore sala campioni.

Area campioni

Presso la sede di Langhirano è stata allestita un'area campioni posizionata nel magazzino. L'area campioni è composta da due sale attigue (sala 1 e Sala 2), ciascuna dotata di frigorifero, congelatore e scaffali. Le due sale sono dotate di porta di accesso con serratura. Le chiavi delle due porte di accesso sono custodite dagli addetti alla gestione campioni. Non vi sono esigenze di condizionamento.

L'area campioni è sempre chiusa a chiave e l'accesso è consentito esclusivamente agli Addetti alla gestione dei campioni come sotto riportato (oltre che ai Gestori delle Attività di Settore e al Responsabile di sede)

La Sala 1 è dedicata ai campioni prelevati presso gli allevamenti

- **La sala 2** è dedicata ai campioni prelevati presso altri soggetti
- Per la registrazione dei campioni all'interno dell'area è disponibile il registro campioni

Tale registro viene sistematicamente aggiornato dall'addetto alla gestione dei campioni.

Gestione dei campioni di mangime/broda/DNA dal sito di campionamento alla sede di Langhirano

I campioni vengono gestiti secondo le fasi sotto riportate

1. i verbali campioni vengono tempestivamente caricati sul gestionale dall'ispettore incaricato
2. l'ispettore è autorizzato a conservare a temperatura ambiente mangime e DNA prima dell'invio/consegna alla sede di Langhirano che comunque va effettuato entro e non oltre 7 giorni dalla data di campionamento
3. l'ispettore incaricato del campionamento di broda è dotato di frigorifero portatile e deve conservare la broda a temperatura controllata dal campionamento fino alla consegna presso la sede di Langhirano. Il campione di broda deve essere sempre consegnato alla sede di Langhirano. Non è consentito l'ausilio di trasportatori.
4. l'Addetto alla gestione dei campioni verifica l'integrità dei campioni consegnati e la completezza del verbale di accompagnamento e aggiorna il registro con tutte le informazioni previste.

Gestione dei campioni di grasso dal sito di campionamento alla sede di Langhirano

I campioni vengono gestiti secondo le fasi sotto riportate

1. i verbali di campionamento e i campioni vengono consegnati all'Addetto alla gestione dei campioni entro un tempo massimo di 3 giorni lavorativi dalla data di campionamento

CSQA Certificazioni Srl Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 csqa@csqa.it www.csqa.it		Verificato da: P. BONATO	Approvato da: P. BONATO
		IOP040	REV: 6 del 10/02/2022
		PAG 7 DI 7	

Criteria generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG

2. l'ispettore incaricato del campionamento di grasso è dotato di frigorifero portatile e deve conservare il campione di grasso a temperatura di refrigerazione fino alla consegna presso la sede di Langhirano.
3. l'Addetto alla gestione dei campioni verifica l'integrità dei campioni consegnati e la completezza del verbale di accompagnamento e aggiorna il registro con tutte le informazioni previste
4. l'Addetto alla gestione dei campioni ripone il campione di grasso nel congelatore dedicato

Gestione dei campioni di trito/affettato dal sito di campionamento alla sede di Langhirano

I campioni vengono gestiti secondo le fasi sotto riportate

1. i verbali di campionamento e i campioni vengono consegnati al Gestore della sala campioni entro la fine della giornata di lavoro (il giorno stesso)
2. l'Addetto alla gestione dei campioni verifica l'integrità dei campioni consegnati, la completezza del verbale di accompagnamento e aggiorna il registro con tutte le informazioni previste.
3. l'Addetto alla gestione dei campioni ripone il campione di trito/affettato nel frigorifero dedicato

Invio dei campioni al laboratorio

Ciascun Addetto alla gestione dei campioni provvede:

- all'invio dei campioni al laboratorio corredati dalla distinta consegna campioni;
- all'aggiornamento del registro campioni.