




Istruzione operativa per il campionamento degli alimenti negli allevamenti suini

INDICE

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2 DEFINIZIONI	2
3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	2
4 MODALITA' OPERATIVE	3
4.1 Il campione	3
4.2 Strumentazioni per le determinazioni e la campionatura	3
4.3 Procedura di Prelevamento	3
4.3.1 Campionamento del mangime secco	4
4.3.2 Campionamento del mangime liquido (broda)	4
5 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE	4
6 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO	5
7. RESPONSABILITA'	5

	Istruzione operativa per il campionamento degli alimenti in sede di verifica presso allevamenti di suini	MOD_PROC001
		Rev. 3 del 25.07.2022

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) così come previsto dal Piano dei Controlli e dello 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. MODALITA' 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 ricavati - a loro volta - tre aliquote rappresentative che saranno oggetto di analisi. Le aliquote di un alimento secco devono avere un peso di 500 g mentre quelle di un campione umido (broda) devono avere un volume pari a circa di 500 ml (quantità garantita dal singolo flacone utilizzato). Per quanto riguarda le aliquote dell'alimento secco, il riempimento del singolo sacchetto permette di garantire il raggiungimento della quantità minima prevista (500 g). Ogni aliquota deve essere identificata in maniera tale da essere collegata inequivocabilmente al verbale di prelevamento corrispondente.

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 $T^{\circ} < 10^{\circ}C$.

4.3 Procedura di Prelievo

Per razioni alimentari costituite da mangime aziendale autoprodotta il campione deve essere 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 500 g (il riempimento del singolo sacchetto permette di garantire il rispetto della quantità minima di 500g); il campione deve essere confezionato 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. L'aliquota così campionata deve essere posta in una busta antieffrazione CSQA adeguatamente codificata indicando:

CAMPIONE DI: Mangime secco;

- NORMA: Prosciutto di Parma (PdP) – 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)

Prima di prelevare i campioni elementari necessari alla costituzione del campione globale bisogna aver cura di omogeneizzare la massa oggetto di campionamento.


Riversare a più riprese un quantitativo paria almeno a 5 litri di broda in un secchio e omogeneizzando con cura il campione globale così ottenuto prelevare 500ml di campione e versarlo negli appositi contenitori in plastica. L'aliquota così campionata deve essere posta in una busta antieffrazione adeguatamente codificata indicando:

CAMPIONE DI: Broda;

- NORMA: Prosciutto di Parma (PdP) – 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, l'ispettore, avrà cura di tenere le aliquote (CSQA e LAB) di mangime secco in

	Istruzione operativa per il campionamento degli alimenti in sede di verifica presso allevamenti di suini	MOD_PROC001
		Rev. 3 del 25.07.2022

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), l'ispettore 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 a Langhirano. Non è ammesso l'utilizzo di corrieri per la consegna in sede CSQA.;

Nella stagione estiva, gli strumenti di conservazione devono rimanere aperti il meno possibile e per il tempo strettamente necessario all'introduzione del campione. Dopo il prelievo, o comunque quando se ne ravvisi la necessità, il frigorifero/ borsa termica devono essere puliti con soluzioni detergenti ed asciugati.

6. DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

In sede di acquisizione del campione l'operatore 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 deve essere rilasciata all'Azienda.

7. RESPONSABILITA'

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