

 <small>A FOODCHAIN ID COMPANY</small>	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	All_1 al DT_LS	
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	2
3.	DEFINIZIONI	2
4.	SCELTA E IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA PER IL PRELIEVO A VERIFICA DEI REQUISITI.....	2
5.	NUMEROSITA' DEL CAMPIONE	2
6.	PRELIEVO PRODOTTI SFUSI	2
7.	PRELIEVO PRODOTTI CONFEZIONATI	3
8.	PREPARAZIONE DEL CAMPIONE GLOBALE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
9.	PREPARAZIONE DEL CAMPIONE FINALE	3
10.	PREPARAZIONE DEL CAMPIONE DI LABORATORIO	Errore. Il segnalibro non è definito.
11.	VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI.....	3

	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI		All_1 al DT_LS	
	REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione, distribuita a tutti i tecnici ispettori BAC incaricati ai controlli, definisce le modalità operative per il campionamento del prodotto per la verifica dei requisiti disciplinati e precisamente le caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche. La presente istruzione potrà subire revisioni in seguito ad eventuali problematiche segnalate dagli organi ufficiali deputati al controllo, dagli enti di accreditamento, dai tecnici ispettori e dagli operatori. Al fine di eseguire il campionamento con la massima accuratezza, gli ispettori devono:

- Far riferimento alla presente istruzione operativa e alla IO_03 revisione applicabile Bioagricert;
- Porre attenzione nell'identificazione del lotto oggetto di campionamento e verifica dei requisiti (evitando di mescolare e confondere lotti diversi) che dovrà essere omogeneo.

2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Disciplinare di produzione;
- Piano dei controlli.

3. DEFINIZIONI

Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori previsti per i prodotti DOP e IGP e del procedimento necessario alla loro produzione.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione: fornisce requisiti, regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
Campione elementare	Quantità prelevata da un singolo punto del lotto/partita
Campione globale	Insieme dei campioni elementari prelevati da una stessa partita
Campione finale	Campione globale, o parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo
Partita da campionare	Quantità identificabile di prodotti aventi caratteristiche che si presumono uniformi
Lotto	Si intende un quantitativo di unità di prodotto, coltivato, realizzato, fabbricato o confezionato in circostanze praticamente identiche e che, si presume, abbia caratteristiche uniformi
Aliquota	Quota parte del campione finale

4. SCELTA E IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA PER IL PRELIEVO A VERIFICA DEI REQUISITI

Della partita da campionare è necessario individuarne l'entità, controllarne l'appartenenza allo stesso lotto e verificarne le condizioni di omogeneità. Per valutare l'entità della partita oggetto del campionamento il tecnico procede al riscontro fisico della partita che dovrà risultare coerente con le registrazioni aziendali di contabilità di magazzino.

5. NUMEROSITA' DEL CAMPIONE

Per il prelievo da eseguirsi su derrate alimentari, i campionamenti devono essere eseguiti rispettando le modalità più adeguate per ottenere un campione significativo, come di seguito riportato.

6. PRELIEVO PRODOTTI SFUSI

Il numero minimo di campioni elementari da prelevare, in base al peso del lotto in Kg, è la seguente:

Prodotti sfusi peso del lotto in Kg	n° minimo di campioni elementari da prelevare
<50	3
50-500	5
>500	10

Le modalità di prelievo variano in funzione dell'omogeneità del materiale da campionare e del contenitore in cui si trova:

- a) **prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente/scomparto/silos identificato:** se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione globale di quattro singole aliquote di peso non inferiore a 250gr per aliquota;
- b) **prodotti omogenei contenuti in più recipienti/scomparti/silos/casse identificati:** se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali sono riunite e mescolate per ricavare il campione globale di quattro singole aliquote di peso non inferiore a 2Kg per aliquota.

	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI		All_1 al DT_LS	
	REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

7. PRELIEVO PRODOTTI CONFEZIONATI

Si preleva a caso, dal lotto, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione globale. Il numero minimo di campioni elementari da prelevare, in base al numero di confezioni per lotto, è la seguente:

Prodotti confezionati n° confezioni del lotto	n° minimo di campioni elementari da prelevare
1-25	3
26-100	5
>100	10

Quando la natura del prodotto e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione globale; quando non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione globale di quattro singole aliquote di peso non inferiore a **2Kg** per aliquota.

8. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE FINALE

Se il campione globale, Insieme dei campioni elementari prelevati da una partita, risultasse troppo grande il campione finale dovrà essere ricavato suddividendolo in quarti e scartandone 2 diametralmente opposti, mescolando e dividendo il quantitativo rimasto, sino al raggiungimento della quantità richiesta per il campione finale.

NUMERO E DIMENSIONE DELLE ALIQUOTE DEL CAMPIONE FINALE

Ogni campione finale è costituito da quattro aliquote. La quantità che andrà a costituire il campione sarà le medesima per le quattro aliquote:

- 1 aliquota del campione è inviato al laboratorio per la prima analisi
- 2 aliquote destinate a Bioagricert (sono inviate allo stesso laboratorio che li conserva per conto di BAC)
- 1 aliquota è consegnata all'operatore con le istruzioni sulle modalità di conservazione dei campioni e sulla scelta del laboratorio

9. VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI

I campioni sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino) e inviati presso un laboratorio accreditato per la verifica dei requisiti disciplinati.

Tipologia del frutto	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Entità del controllo e applicazione	Tipologia di prodotto
Limone di Siracusa IGP Primofiore A partire dal 1° ottobre	Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino; Forma: ellittica; Grado Brix della polpa > 7 Pezzatura: da media a grossa; Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr; Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino; Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34%. Acidità succo > del 6 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo)	Operatore che destina il prodotto al consumatore finale Confezionatore	Verifica iniziale: prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo	Prodotto prima del confezionamento
Limone di Siracusa IGP Bianchetto o Maiolino A partire dal 15 aprile	Colore della buccia: giallo chiaro; Forma: ellittica o ovoidale; Grado Brix della polpa > 6,5 Pezzatura: grossa; Peso frutti: non inferiore a 100 g; Polpa: di colore giallo; Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30%. Acidità succo > del 5,5 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo)		Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata: 1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto sfuso e/o confezionato
Limone di Siracusa IGP Verdello A partire dal 1° luglio	Colore della buccia: verde chiaro; Forma: ellittica- sferoidale; Grado Brix della polpa > 6% Pezzatura: medio-grossa; Peso frutti: non inferiore a 100 g; Polpa: giallo citrino; Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25%. Acidità succo > del 5,5 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo)			

	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI		All_1 al DT_LS	
	REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

Tipologia del frutto	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Entità del controllo e applicazione	Tipologia di prodotto
Limone di Siracusa IGP Destinato alla trasformazione	Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP "Limone di Siracusa", i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale. BAC verificherà la conformità del prodotto "destinato alla trasformazione" in riferimento a: Grado Brix della polpa, colore Polpa, succo e Acidità del succo.	Operatore che destina il prodotto alla trasformazione Produttore Intermediario Confezionatore	Verifica in sorveglianza. La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata: 1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto alla rinfusa e in contenitori

Il lotto sottoposto a campionamento e analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità e può essere liberalizzato per l'immissione al mercato esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. Le prove di conformità Bioagricert saranno eseguite su una delle tipologie di frutto presenti presso l'operatore al momento della verifica

10. DIMENSIONE DELLE ALIQUOTE DEL CAMPIONE FINALE

Il peso delle singole aliquote da inviare al laboratorio di analisi (in numero di quattro) non potrà essere inferiore a **250 gr**, così come quella lasciata all'operatore. Il peso totale delle quattro aliquote sarà pari a 1 kg.

11. MODALITÀ, TEMPI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

La spedizione dei campioni al laboratorio deve avvenire nel minor tempo possibile (24-36 ore) dopo il prelievo, utilizzando i corrieri convenzionati. Il prodotto deve essere conservato dal tecnico, nel periodo che segue l'invio in laboratorio a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e protetto da fonti di calore e da luce solare diretta.

12. VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI

Il numero minimo di campioni elementari da valutare, come sopra definito, è riferito ad un singolo lotto selezionato a campione più rappresentativo in termini di numerosità. Una volta costituito il campione si procede alla misura dei calibri.

12.1 REQUISITO CALIBRO

I calibri ammessi sono: 3 (63-72 mm), 4 (58-67mm), 5 (53-62 mm). *La calibrazione è determinata secondo il diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto.*

VERIFICA

Il tecnico, formato il campione finale, per la misura deve utilizzare lo strumento in uso presso l'operatore (calibro ad anelli, universale ecc).



12.2 REQUISITO CATEGORIA

Categoria Extra: di qualità superiore, con caratteri tipici della varietà e assenza di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali.

Categoria I: di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti congeniti alla formazione del frutto o dovuti a cause meccaniche.

VERIFICA

Il tecnico formato il campione finale, esegue un controllo visivo a verifica dei requisiti.

	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO E VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	All. 1 al DT_LS	
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

Completata la verifica il tecnico riporta i risultati sulla check list ALLEGATO 24 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP_LS, e successivamente invia il campione per la verifica dei restanti requisiti chimico fisici presso un laboratorio accreditato.