

AGROQUALITÀ	Campionamento e controllo in confezionamento	IO3 Marrone Rev. 00 del 01/06/10
--------------------	---	-------------------------------------

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. MODALITÀ OPERATIVE	2
3. TECNICA DI CAMPIONAMENTO	2
4. ATTENZIONI PARTICOLARI.....	4
5. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	4
6. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ.....	4
7. RESPONSABILITÀ	4
8. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	5

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	01/06/10		

1. Scopo e campo di applicazione

La seguente istruzione operativa definisce le modalità adottate dal prelevatore incaricato da Agroqualità circa il campionamento di marroni da destinare alla produzione della DOP Marrone di Caprese Michelangelo.

Il campionamento è svolto presso i richiedenti/concessionari che ne hanno fatto esplicita richiesta ad Agroqualità attraverso l'invio del modulo "Richiesta prove sul prodotto" (MDC7 Marrone).

2. Modalità operative

Agroqualità, a seguito della richiesta del confezionatore, comunica al prelevatore i dati necessari per svolgere il campionamento.

E' responsabilità del prelevatore incaricato contattare e concordare con il titolare dell'impianto interessato la data in cui effettuare il campionamento.

La tecnica di campionamento e le modalità di controllo del prodotto che il prelevatore deve seguire sono descritte ai § 3 e 4 della presente istruzione operativa.

Le modalità che il prelevatore deve seguire per la gestione dei campioni sono rimandate al § 5 della presente istruzione operativa.

Al termine del campionamento, il prelevatore è tenuto a redigere un Verbale di controllo campioni (MIO3-1 Marrone). In tale verbale devono essere riportati i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati del Richiedente/Concessionario oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- lotto di confezionamento;
- quantità di marroni rappresentata;
- esito della verifica sul prodotto (in caso di verifica effettuata direttamente dal valutatore in azienda);
- codice dei campioni;
- eventuali dichiarazioni dei confezionatori oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni.

E' cura del prelevatore segnalare sul "Verbale di controllo campioni" qualsiasi anomalia riscontrata all'atto del prelievo o durante il trasporto dei campioni di laboratorio che possa pregiudicare il risultato delle analisi da effettuare.

Al termine delle fasi di prelievo sia il prelevatore che il richiedente/concessionario firmano il verbale per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il Verbale suddetto è compilato in triplice copia, di cui una copia viene consegnata al richiedente/concessionario, una copia viene consegnata ad Agroqualità e la restante è conservata dal prelevatore.

3. Tecnica di campionamento

Il processo attraverso il quale vengono verificati i lotti di castagne destinati alla commercializzazione come "Marrone Caprese di Michelangelo" DOP nel corso della campagna di produzione si articola nelle fasi di seguito descritte.

- 1) il soggetto che intende confezionare il proprio prodotto come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP (richiedente) deve comunicare attraverso il modulo MDC7 "Richiesta prove sul prodotto", almeno 10 giorni prima dalla data di inizio del primo confezionamento per la campagna in corso, i quantitativi di prodotto fresco e secco che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento;
- 2) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prove da effettuare sul prodotto per la campagna in corso, in ragione di una campione ogni 50.000 kg di prodotto fresco o secco ed il periodo in cui effettuare tali verifiche e ne dà comunicazione al richiedente;

- 3) Agroqualità incarica il valutatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo MDC7, i dati necessari per svolgere le verifiche sul prodotto. La data della prima verifica della campagna sarà contestuale all'avvio del confezionamento dei primi lotti a DOP;
- 4) il valutatore contatta e concorda con il responsabile dell'impianto di confezionamento la data in cui effettuare la verifica sul prodotto e la rintracciabilità del lotto;
- 5) il valutatore procede alla verifica del prodotto secondo le seguenti modalità:
 - a. Controlla tutta la rintracciabilità del prodotto entrato fino a quel momento e se l'esito risulta conforme procede al prelievo.
 - b. La valutazione viene effettuata su un quantitativo di campione di almeno un kg di prodotto idoneo al confezionamento ricavato da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A. Le castagne devono essere prelevate dalla linea di lavorazione o di stoccaggio e dalla linea di confezionamento.

Tabella A Criteri di formazione del campione globale

Massa della partita in kg	Campione globale in kg
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1000	30
Da 1001 a 5000	60
Oltre 5000	100 (minimo)

La valutazione del prodotto fresco per l'autorizzazione al confezionamento deve essere effettuata sui seguenti parametri:

- varietà;
- forma frutto;
- caratteristiche buccia;
- caratteristiche polpa;
- pezzatura;
- sapore.

La valutazione del prodotto secco per l'autorizzazione al confezionamento deve essere effettuata sui seguenti parametri:

- aspetto frutto;
- percentuale di castagne deformate, con tracce di bacatura o di muffa;
- colore;
- polpa.

- c. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche sopra esposte del campione risultano conformi, si può ritenere completata l'attività di valutazione sul prodotto.
- d. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano non conformi, il valutatore procede al prelievo di un nuovo campione di castagne dal lotto in questione e ripete la verifica.

Se le caratteristiche al consumo del nuovo campione risultano anch'essi non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP. Se al contrario le caratteristiche al consumo risultano conformi, il valutatore procede al prelievo di un terzo campione dal lotto e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.

- 6) Il valutatore, effettuata la verifica sul prodotto, compila il verbale relativo e lo inoltra congiuntamente alla rintracciabilità del lotto oggetto di valutazione tempestivamente ad Agroqualità che rilascia un'autorizzazione a confezionare castagne a denominazione per un massimo di 50.000 Kg. Per quantitativi superiori è necessario richiedere (attraverso il modello MDC7) una nuova verifica su un lotto di prodotto.
- 7) Durante il periodo di validità dell'autorizzazione, il confezionatore deve inviare mensilmente ad Agroqualità l'aggiornamento relativo alla rintracciabilità dei lotti di confezionamento. Agroqualità controlla tale documentazione e, nel caso si verificano non conformità tali da compromettere la rintracciabilità o il rispetto dei requisiti disciplinati, provvede a comunicare la non conformità all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari.
- 8) A chiusura di ogni campagna di produzione, Agroqualità comunica a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.

4. Attenzioni particolari

Il rilevamento da parte del prelevatore di fatti e comportamenti che violano le leggi cogenti devono essere notificati alla magistratura competente, come previsto dalla normativa vigente (si ricorda che il prelevatore nell'esercizio delle sue attività per conto di Agroqualità comunque non riveste le funzioni di pubblico ufficiale).

Durante la campionatura e la preparazione dei campioni di laboratorio, è necessario evitare qualsiasi alterazione che possa modificare il prodotto e compromettere le analisi o la rappresentatività del campione globale.

5. Comportamento in caso di anomalie

Il prelevatore che sia impossibilitato ad effettuare i campionamenti in base al programma deve segnalare ad Agroqualità le variazioni del programma e i motivi del rinvio.

In caso di comportamenti scorretti da parte dei richiedenti/concessionari (impedimento ad effettuare i campionamenti secondo la presente procedura, rifiuto a far esaminare la documentazione, etc.), il prelevatore è tenuto a informare immediatamente Agroqualità, mediante l'invio di un rapporto dettagliato sull'avvenimento e la descrizione del comportamento in questione.

In caso di anomalie rilevate sul prodotto che pregiudicano la conformità della partita, il prelevatore è tenuto ad inviare il verbale di controllo ad Agroqualità nel più breve tempo possibile.

6. Interfaccia con AGROQUALITÀ

L'interfaccia del prelevatore in Agroqualità è la Segreteria tecnica per tutto ciò che riguarda le attività relative allo svolgimento dei controlli.

7. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- consegnare al prelevatore copia del modulo "Richiesta prove sul prodotto" (MDC7 Marrone).

Prelevatore:

- comunicare al richiedente/concessionario la data del campionamento;
- redigere e consegnare copia del verbale di controllo campioni alla Segreteria tecnica e al richiedente/concessionario;
- segnalare eventuali notizie di reato alle autorità competenti,

AGROQUALITÀ	Campionamento e controllo in confezionamento	IO3 Marrone Rev. 00 del 01/06/10
--------------------	---	-------------------------------------

- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

8. Documenti e moduli collegati

MIO3-1 Marrone – Verbale di controllo campioni

MDC7 Richiesta prove sul prodotto.