

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2. MODALITÀ OPERATIVE	2
3. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER LA CAMPIONATURA	2
4. MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E CONTROLLO DEL PRODOTTO	2
4.1 GENERALITÀ.....	2
4.2 PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO E VERIFICA SUL PRODOTTO.....	3
5. GESTIONE DEI CAMPIONI	8
5.1 ETICHETTATURA.....	8
6. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	8
7. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ	8
8. RESPONSABILITÀ	8
9. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	9

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	14/02/02		
01	18/06/02		
02	10/11/08		
03	22/04/14		
04	28/01/22		

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE

Modiche introdotte a causa della revisione del piano dei controlli

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

1. Scopo e campo di applicazione

La seguente istruzione operativa definisce le modalità adottate dall'ispettore incaricato da AGROQUALITÀ circa il campionamento di olive da destinare alla produzione della DOP "Nocellara del Belice".

Il campionamento è svolto presso i Richiedenti che ne hanno fatto esplicita richiesta ad AGROQUALITÀ attraverso l'invio del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara).

2. Modalità operative

Tutte le richieste di analisi devono essere inviate all'attenzione della Segreteria tecnica di AGROQUALITÀ che, a seguito della verifica della conformità dei dati ivi riportati, programma le attività di campionamento. E' sua cura individuare l'ispettore e comunicargli, attraverso invio di copia del modulo " Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara), i dati necessari per svolgere il campionamento. E' responsabilità dell'ispettore incaricato contattare e concordare con il responsabile dell'impianto dove vengono stoccate le olive la data in cui effettuare il prelievo. Le modalità che l'ispettore deve seguire per il campionamento sono rimandate ai § 3.e 4. della presente istruzione operativa.

I controlli devono essere svolti con l'ausilio della check list (MIO3-3) che riporta gli elementi di controllo di cui al punto 4.2. In caso di esito negativo per qualche aspetto qualitativo del controllo indicato, si procede alla verifica del numero di difetti e per pesatura la percentuale delle difettosità totale secondo la tabella C) riportata al punto 4.2.

Al termine del campionamento l'ispettore è tenuto a redigere un Verbale di controllo campioni di olive (MDC12 Nocellara).

In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- composizione del lotto
- n. campioni prelevati e n. campioni conformi
- esito verifica;
- eventuali dichiarazioni dell'impianto oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo;

E' cura dell'ispettore e/o del responsabile dell'impianto di confezionamento segnalare sul "Verbale di controllo campioni di olive" qualsiasi anomalia riscontrata all'atto del prelievo che possa pregiudicare il risultato delle verifiche da effettuare.

Al termine delle fasi di verifica sul prodotto sia l'ispettore che il responsabile dell'impianto firmano il Verbale di controllo campioni di olive per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il Verbale suddetto è compilato in duplice copia, di cui una copia viene consegnata al richiedente, una copia viene consegnata ad Agroqualità Spa.

3. Attrezzatura impiegata per la campionatura

L'attrezzatura da impiegare nelle attività di campionamento è la seguente:

- sacchetti di materiale plastico a uso alimentare;
- sigilli numerati;
- in alternativa ai sacchetti e sigilli, eventualmente, sacchetti plastici auto-sigillanti numerati o trasparenti con legaccio - chimicamente inerte- numerato auto-sigillante.
- guanti;
- pennarello indelebile
- pinze

4. Modalità di campionamento e controllo del prodotto

4.1 Generalità

Il prelievo e la verifica sul prodotto devono essere eseguiti da personale con mani pulite o con uso di guanti (cotone o materiale plastico). Particolare attenzione deve essere posta alla pulizia dei sacchetti utilizzati per contenere il campione e delle attrezzature utilizzate per l'imballaggio del prodotto. Il prelievo deve essere eseguito in maniera tale da

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

proteggere le olive da campionare e i recipienti per campioni da qualsiasi contaminazione accidentale (pioggia, polvere, ecc).

4.2 Procedura di campionamento e verifica sul prodotto

Agroqualità effettua una verifica visiva sul prodotto ogni 10.000 kg di olive confezionate sulle seguenti tipologie di olive:

- 1) **metodo di concia “al naturale”**: olive verdi intere, schiacciate, snocciolate, incise, condite, affettate (fino a 10.000 kg);
 - 2) **metodo di concia “castelvetrano”**: olive verdi intere (fino a 10.000 kg);
 - 3) **metodo di concia “sivigliano”**, olive verdi intere, schiacciata, snocciolata, incise, condite, affette (fino a 10.000 kg);
 - 4) **metodo di concia “mature senza trattamenti in mezzo alcalino”**: olive nere intere, in salamoia naturale, in salamoia all’aceto, disidratazione al sale secco, infornatura (fino a 10.000 kg);
 - 5) **metodo di concia “in mezzo alcanino”**: olive nere intere, sistema californiano al sale secco (fino a 10.000 kg);
- a) Una volta costituito il primo lotto di confezionamento della campagna di produzione (es. 2021/2022) , il detentore deve inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara del Belice) che autorizza Agroqualità ad effettuare la verifica sul prodotto. Alla richiesta deve essere allegato il modello “attività di confezionamento”.
 - b) L’ispettore incaricato da Agroqualità deve effettuare la verifica del lotto sempre in presenza del detentore della partita o di un suo delegato. Per effettuare le funzioni di verifica del prodotto, l’ispettore ha diritto di accedere ai locali dove sono stoccate le confezioni di olive; inoltre, deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l’ubicazione delle partite di olive oggetto del prelevamento. Qualora l’ispettore, nell’espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto ad Agroqualità. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).
 - c) L’ispettore dopo essersi accertato delle modalità di stoccaggio del lotto e la tipologia di confezioni (peso netto) oggetto di verifica preleva i campioni secondo i criteri di seguito illustrati:

Tabella B

Peso netto della confezione uguale o inferiore a 1 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
4.800 o meno	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
più di 240.000	60	7
Peso netto delle confezioni maggiore di 1 kg fino a 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
2.400 o meno	6	1

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
più di 120.000	60	7
Peso netto delle confezioni maggiore di 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
600 o meno	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
più di 42.000	60	7

- d) Il campione di ogni singola confezione viene steso su una superficie pulita in condizioni di illuminazione omogenea, se all'aperto non alla luce diretta del sole, se in condizioni di luce artificiale con luce intensa e diffusa e sparpagliato per permetterne un accurato esame visivo
- e) Nel caso in cui il lotto sia composto da tipologie di confezioni avente peso rientrante nello stesso range (es 1000 confezioni totali di cui 500 da 500 grammi e 500 da 320 grammi, l'ispettore campionerà un numero di confezioni in proporzione al peso - es. 3 confezioni da 500 grammi e 3 confezioni da 320 grammi). Nel caso in cui il lotto sia formato da tipologie di confezioni aventi peso rintranti in range differenti (es fino a 1 kg e fino a 4,5 kg) l'ispettore ripeterà l'iter per confezioni rientranti nei rispettivi range di cui alla Tabella B (es lotto composto da 1500 confezioni composta 700 confezioni avente peso fino ad 1 kg e 700 confezioni di peso fino a 4,5 kg - esecuzione di due prove con campionamento di n. campioni per range come da tabella B).
- f) Nel caso in cui il lotto risulti non conforme a causa di un numero di confezioni difformi rispetto ai parametri previsti alla tabella B, dopo aver segregato le confezioni non conformi procederà ad un nuovo campionamento sul lotto per il quale è stata richiesta la verifica secondo quanto di seguito riportato:

Tabella C

Peso netto della confezione uguale o inferiore a 1 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
4.800 o meno	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

144.001 - 240.000	60	7
più di 240.000	72	8
Peso netto delle confezioni maggiore di 1 kg fino a 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
2.400 o meno	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
più di 120.000	72	8
Peso netto delle confezioni maggiore di 4.5 kg		
Dimensione lotto (n. confezioni)	Dimensione del campione (n)	Numero di accettazione (c)
600 o meno	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
più di 42.000	72	8

Nel caso in cui il lotto risulti difforme per numero di confezioni che presentano difetti di cui alla tabella C lo stesso non potrà essere commercializzato come DOP Nocellara del Belice.

Le olive da tavola intere, denocciolate e farcite devono essere conformi ai requisiti minimi di qualità riportati almeno nella seconda categoria riportate nella tabella D (tabella 3 paragrafo 3.2.4 Codex Alimentarius – Codex Stan 66, Rev. 1987 2013).

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per le singole categorie commerciali, per tipi di oliva e per le olive annerite per ossidazione

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

Tabella D

Preparazioni commerciali	Categoria Extra	Categoria Extra	Categoria Extra	Prima categoria	Prima categoria	Prima categoria	Seconda categoria	Seconda categoria	Seconda categoria
	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere	Olive verdi	Olive annerite per ossidazione	Olive cangianti e olive nere
Olive snocciate o farcite									
Tolleranza massima espressa in % di frutti									
Noccioli o frammenti di noccioli	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Frutti rotti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Difetti nella farcitura									
Olive collocate	1	1	1	2	2	2	5	5	5
Olive non collocate	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Olive intere, snocciate o farcite									
Tolleranza massima dei frutti in %									
Frutti macchiati	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Frutti lacerati	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Frutti raggrinziti	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Consistenza anomala	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Colore anomalo	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Peduncoli	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Somma totale delle tolleranze dei difetti	12	12	12	17	17	17	22	22	22
Tolleranza massima espressa in unità per kg o frazione di kg									
Corpi estranei innocui	1	1	1	1	1	1	1	1	1
La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione di almeno 200 olive prelevate									

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

La seguente tabella indica le tolleranze massime dei difetti per olive dimezzate, in quarti, tritate, affettate e altri tipi di olive sezionate

Tabella E

Difetti	Olive verdi	Olive annerite per ossidazioni	Olive cangianti nere
Materiale estraneo innocuo (unità)	2	2	2
Peduncoli (unità)	4	6	5
Frutti macchiati o raggrinziti (percentuale)	25	25	25
Noccioli e/o frammenti di noccioli (unità media)	1	1	1
Consistenza anomala -morbidezza o eccessiva morbidezza (percentuale)	10/5	10/5	12/6
Unità rotte/lacerate tra olive affettate/sezionate (percentuale)	50	50	50
La valutazione delle tolleranze va effettuata su un campione minimo di 300 grammi di olive			

L'ispettore deve riportare sul verbale di verifica eventuali deroghe a quanto riportato alle tabella B illustrandone le motivazioni.

Di Seguito si riportano le definizioni delle categorie commerciali riportanti nella tabella D

- **"Extra" o "Fantasia" o "A"** Si considerano appartenenti a questa categoria le olive di alta qualità dotate al massimo delle caratteristiche specifiche della varietà e della preparazione commerciale. Tuttavia, e purché ciò non pregiudichi l'aspetto complessivamente favorevole o le caratteristiche organolettiche di ciascun frutto, possono presentare colore, forma, consistenza della polpa o difetti della buccia molto lievi. Possono essere classificate in questa categoria le olive intere, spaccate, denocciolate (denocciolate) e farcite di varietà appropriate.
- **"Prima", "1°", "Scelta" o "Selezione" o "B"** Rientrano in questa categoria le olive di buona qualità, con un adeguato grado di maturazione e dotate delle caratteristiche specifiche della varietà e della preparazione commerciale. A condizione che ciò non pregiudichi l'aspetto complessivamente favorevole o le singole caratteristiche organolettiche di ciascun frutto, possono presentare lievi difetti di colore, forma, buccia o consistenza della polpa. In questa categoria possono essere classificati tutti i tipi, le preparazioni e gli stili di olive da tavola, ad eccezione delle olive sminuzzate o spezzate.
- **"Seconda", "2°" o "Standard" o "C"** Rientrano in questa categoria le olive di buona qualità che, pur non potendo essere classificate nelle due categorie precedenti, soddisfano le condizioni generali definite per le olive da tavola in questa sezione.

Di seguito si riportano le definizioni dei difetti riportati nella tabella D e E

- **Corpi estranei innocui:** qualsiasi corpo vegetale—per esempio foglie e peduncoli isolati—né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata nella Norma.
- **Frutti macchiati:** Olive che presentano segni superficiali di dimensioni superiori a 9 mm², che possono o meno interessare la polpa.
- **Frutti lacerati:** Olive danneggiate per rottura dell'epicarpo in modo tale da rendere visibile una porzione importante del mesocarpo.
- **Frutti rotti:** Olive danneggiate in modo tale da alterarne la normale struttura.
- **Frutti raggrinziti:** Olive raggrinzite a tal punto da alterarne l'aspetto. In determinate preparazioni commerciali la presenza di un leggero raggrinzimento superficiale non è considerata un difetto.
- **Consistenza anomala:** Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Colore anomalo:** Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Peduncoli:** Peduncoli che fuoriescono di oltre 3 mm dalla parte più sporgente dell'oliva. Non si considerano come difetto nel caso delle olive intere presentate con peduncolo.

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

- **Difetti della farcitura:** Olive presentate come olive farcite, totalmente o parzialmente vuote rispetto alla preparazione commerciale considerata e alla media di un campione rappresentativo del lotto.
- **Nocciolo o frammenti di nocciolo (salvo nel caso delle olive intere):** Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Superati i 10.000 kg Agroqualità effettuerà un nuovo campionamento sul prodotto sulla base della tipologia prevista ai punti 1) al punto 6).

5. Gestione dei campioni

a. Sigillatura del campione

Una volta compiuto l'esame visivo l'ispettore realizza due campioni formati ognuno dal quantitativo di olive presenti nelle singole confezioni campionate. Le olive deve essere posto in contenitore ad uso alimentare sigillato.

b. Chiusura ed etichettatura dei campioni

La sigillatura dei campioni avviene utilizzando il materiale fornito da Agroqualità: sigilli, eventuale filo plastico per chiusura sigilli e secondo le modalità indicate nella IO5

c. Conservazione dei campioni

Un campione sigillato deve essere conservato in congelatore a cura dell'ispettore per tre mesi. Inoltre, un campione viene rilasciato al responsabile dell'azienda.

Il rilevamento da parte dell'ispettore di fatti e comportamenti che violano le leggi cogenti devono essere notificati alle Autorità competenti, come previsto dalla normativa di riferimento.

5.1 Etichettatura

L'etichetta deve riportare tutte le informazioni necessarie per l'identificazione del campione, comprese le seguenti:

- Quantità rappresentata in g;
- Merce;
- lotto;
- Identificazione del proprietario del lotto;
- Codice campione costituito dal numero identificativo del sigillo apposto;
- Data e ora del campionamento;

Usare inchiostro indelebile per riportare le informazioni sull'etichetta, se si utilizzano etichette di carta, queste devono essere di qualità e dimensioni adeguate allo scopo.

6. Comportamento in caso di anomalie

L'ispettore 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 responsabile degli impianti (impedimento ad effettuare i campionamenti secondo la presente procedura, rifiuto a far esaminare la documentazione, etc.), l'ispettore è tenuto a informare immediatamente Agroqualità, mediante l'invio di un rapporto dettagliato sull'avvenimento e la descrizione del comportamento in questione.

7. Interfaccia con AGROQUALITÀ

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

8. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- consegnare all'ispettore copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Nocellara).

Ispettore:

- comunicare all'impianto e ad AGROQUALITÀ la data del campionamento;
- redigere e consegnare copia del verbale di campionamento agli interessati;
- segnalare eventuali notizie di reato alle autorità competenti,
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 04 Data 28/01/22
--------------------	----------------------	--

9. Documenti e Moduli collegati

MDC12 Nocellara- Verbale controllo campioni di olive

MIO3-3 Nocellara – check list di riscontro campioni

MDC7 Nocellara – Richiesta analisi per lotto di confezionamento