

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO 3 Carciofo Rev. 01 Data 12/11/08
--------------------	---	--

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. MODALITÀ OPERATIVE	2
3. TECNICA DI CAMPIONAMENTO	2
4. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO SVOLTE PRESSO L'IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO	3
5. ATTENZIONI PARTICOLARI.....	5
6. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	5
7. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ.....	6
8. RESPONSABILITÀ	6
9. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	6

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	VERIFICATO Direttore
0	19/02/03		
01	12/11/08	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE
Aggiornamento

1. Scopo e campo di applicazione

La seguente Istruzione Operativa definisce le modalità adottate dal prelevatore incaricato da AGROQUALITÀ circa il campionamento di Carciofi da destinare alla produzione della IGP "Carciofo Romanesco del Lazio".

Il campionamento è svolto presso i Richiedenti/Concessionari che ne hanno fatto esplicita richiesta ad AGROQUALITÀ attraverso l'invio del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 Carciofo).

2. Modalità operative

Agroqualità a seguito della richiesta del confezionatore individua il prelevatore e gli comunica, attraverso copia del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 carciofi), 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. E' sua cura comunicare per iscritto tale data al Richiedente/Concessionario ed alla Segreteria tecnica di Agroqualità.

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 Carciofo).

In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati del Richiedente/Concessionario oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- tipo di campionamento effettuato;
- quantità di Carciofi rappresentata;
- codice dei campioni;
- eventuali dichiarazioni dei confezionatori oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo;

E' cura del prelevatore e/o del Richiedente/Concessionario segnalare sul "Verbale di prelevamento 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 di prelevamento campioni 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

Per svolgere le operazioni di campionamento il prelevatore segue le seguenti disposizioni.

Le verifiche sul prodotto verranno svolte prelevando un campione ogni 25.000 pezzi della produzione di ciascun confezionatore per ciascun tipo di confezione realizzata.

a. Prodotto da campionare

Ciascuna partita di carciofi da analizzare è oggetto di campionatura separata. I carciofi devono essere prelevati dalla linea di confezionamento in ragione di un campione di prodotto ogni 25.000 pezzi confezionati o frazioni.

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO 3 Carciofo Rev. 01 Data 12/11/08
--------------------	---	--

Il campione raccolto sarà costituito dalle confezioni prelevate dall'impianto di confezionamento durante quattro ore, in ragione di una ogni mezz'ora, per un totale di otto confezioni.

b. Campioni

I campioni elementari devono quanto più possibile essere prelevati da varie linee e/o momenti distribuiti attraverso tutto il lotto di confezionamento. Segnalare qualsiasi deroga a tale norma nel verbale.

c. Esecuzione dei controlli di conformità su una delle confezioni prelevate, scelta a caso.

d. Esito della verifica e conseguenze.

Il Campione è prelevato a fini dei controlli sul prodotto, previsti dal Dispositivo di Controllo, svolti presso il Richiedente/Concessionario. Eseguire i controlli previsti dal Dispositivo di Controllo.

4. Attività di controllo sul prodotto svolte presso l'impianto di confezionamento

I controlli sul prodotto devono essere effettuati per lotto di confezionamento. Il prodotto campionato deve essere sottoposto ai controlli di conformità di Agroqualità riportati nella tabella che segue.

Elemento oggetto di verifica	Requisiti oggetto di controllo
Varietà	Cultivar di <i>Cynara scolymus</i> L. Cultivar ammesse dal disciplinare: Castellammare e relativi cloni. a) Caratteristiche morfologiche. Pianta: taglia media o grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai cm 30, portamento espanso, attitudine pollonifera media. Foglia: colore verde scuro, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media. Capolino principale: sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, dimensioni grandi, brattee esterne di colore verde con sfumature viollette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo di grosso spessore. b) Caratteristiche produttive. Produzione media circa 6-8 capolini per consumo fresco, per utilizzazione conserviera. Capolini per pianta: produzione media circa 6-8 capolini per consumo fresco, 5-8 capolini per utilizzazione conserviera. Epoca di produzione: precoce con inizio gennaio. %
Elemento oggetto di verifica	Requisiti oggetto di controllo
Varietà	% Campagnano e relativi cloni. a) Caratteristiche morfologiche. Pianta: taglia grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 50 cm, portamento molto espanso, attitudine pollonifera scarsa. Foglia: colore verde cinerino, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media. Capolino principale: sferico, compatto con caratteristico foro all'apice, dimensioni molto grandi, brattee esterne con sfumature viollette, ad apice arrotondato, inciso, inermi. Peduncolo medio o lungo, di grosso spessore. b) Caratteristiche produttive. Capolini per piante: produzione media circa 8-10 capolini per pianta per consumo fresco e 4-5 per utilizzazione conserviera. Epoca di produzione: tardiva, con inizio marzo-aprile.
Caratteristiche	All'atto dell'immissione al consumo fresco deve rispondere alle seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • diametro dei cimarioli non inferiore a centimetri dieci;

- diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri sette;
- colore da verde a violetto;
- forma di tipo sferico.

e inoltre alle prescrizioni contenute nel Reg. CEE n. 58/62 (allegato 1/6) per la parti che interessano:

II CARATTERISTICHE QUALITATIVE

B. I capolini devono essere:

- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento, interi,
- sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità,
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari, privi di odore o sapore estranei.

C. Classificazione

I capolini sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria «Extra»

I capolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare tutte le caratteristiche (soprattutto le brattee centrali ben serrate) e la colorazione tipiche della varietà. Essi devono essere esenti da ogni difetto. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

ii) Categoria «I»

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa; le brattee centrali devono essere ben serrate.

%

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO 3 Carciofo Rev. 01 Data 12/11/08
--------------------	---	--

Elemento oggetto di verifica	Requisiti oggetto di controllo
Caratteristiche	% Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti: <ul style="list-style-type: none"> • lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature), • lievissime lesioni.

In caso di esito negativo di almeno uno dei parametri, si procede all'esclusione della confezione campionata, e si procede alla scelta casuale di altre due confezioni tra quelle prelevate sulle linee, in caso di un ulteriore esito negativo si procede all'esclusione della partita da cui provengono le confezioni del campione, poi si procede ad un ulteriore campionamento su altre partite fino ad un massimo di tre. Due esiti negativi determinano la sospensione dell'iscrizione del produttore, una verifica ispettiva per accertare la risoluzione delle cause della non conformità e, in base all'esito della verifica, l'eventuale valutazione di provvedimenti di revoca dell'iscrizione o di cessazione della sospensione.

Il lotto di confezionamento non conforme deve essere identificato per garantirne la rintracciabilità ed evitare che sia identificato come IGP "Carciofo Romanesco del Lazio".

I controlli svolti devono essere riepilogati sul Verbale di controllo campioni (MIO3-1 Carciofo). L'originale del verbale deve essere consegnato ad Agroqualità, copia del verbale deve rimanere all'operatore e copia deve essere consegnata al Richiedente/Concessionario, l'originale deve essere controfirmato dall'operatore.

5. 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 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.

6. 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, inviare il verbale di controllo ad Agroqualità nel più breve tempo possibile.

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO 3 Carciofo Rev. 01 Data 12/11/08
--------------------	---	--

7. 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.

8. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- consegnare al prelevatore copia del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 Carciofi).

Prelevatore:

- comunicare al Richiedente/Concessionario e ad Agroqualità la data del campionamento;
- redigere e consegnare copia del verbale di controllo campioni agli interessati;
- segnalare eventuali notizie di reato alle autorità competenti,
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

9. Documenti e Moduli collegati

MIO3-1 Carciofo – Verbale di controllo campioni

MDC7 Carciofo – Inizio attività di confezionamento