

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento e Controllo in Confezionamento</b>	IO 3 Fagioli Rev. 01 Data 14/11/08
--------------------	---	---------------------------------------

**INDICE**

<b>1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>	<b>2</b>
<b>2. MODALITÀ OPERATIVE .....</b>	<b>2</b>
<b>3. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER LA CAMPIONATURA.....</b>	<b>2</b>
<b>4. TECNICA DI CAMPIONAMENTO .....</b>	<b>3</b>
<b>5. GESTIONE DEI CAMPIONI .....</b>	<b>3</b>
<b>6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO SVOLTE PRESSO IL L'IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO .....</b>	<b>4</b>
<b>7. ATTENZIONI PARTICOLARI.....</b>	<b>5</b>
<b>8. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE .....</b>	<b>5</b>
<b>9. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ.....</b>	<b>5</b>
<b>10. RESPONSABILITÀ .....</b>	<b>5</b>
<b>11. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....</b>	<b>5</b>

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	30/10/00		
01	14/11/08	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 Fagioli da destinare alla produzione della IGP "Fagioli di Sarconi" allo stato di granella secca.

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 Fagioli).

### 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 Fagioli), i dati necessari per svolgere il campionamento.

E' responsabilità del prelevatore incaricato contattare e concordare con il Richiedente/Concessionario la data in cui effettuare il campionamento. E' sua cura comunicare per iscritto tale data al Richiedente/Concessionario ed alla Segreteria Tecnica di AGROQUALITÀ.

Le modalità che il prelevatore deve seguire per il campionamento sono rimandate ai § 3. e 4. della presente istruzione operativa.

Completata la fase di campionamento il prelevatore prepara i campioni di laboratorio secondo quanto riportato nel § 5.

Il prelevatore è tenuto a preparare quattro campioni di laboratorio: uno viene consegnato al Richiedente/Concessionario e i restanti tre campioni consegnati al laboratorio di riferimento della zona in è effettuato il campionamento.

Le modalità che il prelevatore deve seguire per la gestione dei campioni sono rimandate al § 7. della presente istruzione operativa.

Al termine del campionamento il prelevatore è tenuto a redigere un Verbale di prelievo campioni (MIO3-1 Fagioli ). 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 Fagioli 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 prelievo 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 prelievo 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. Attrezzatura impiegata per la campionatura

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

- Sacchetti di cotone a cucitura interna o di materiale plastico ad uso alimentare;
- pinze per sigilli;
- filo di spago;
- etichette.

#### 4. Tecnica di campionamento

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

##### a. Prodotto da campionare

Ciascuna partita di Fagioli allo stato di granella secca da analizzare è oggetto di campionatura separata. I Fagioli devono essere prelevati dalla linea di confezionamento in ragione di un campione di prodotto ogni 500 quintali confezionati o frazioni, per ogni impianto di confezionamento. Il campione raccolto sarà costituito dalle confezioni prelevate dall'impianto di confezionamento durante quattro ore, in ragione di una (campione elementare) ogni mezz'ora, per un totale di otto confezioni.

##### b. Campioni elementari

I campioni elementari devono quanto più possibile essere prelevati in vari siti e/o momenti distribuiti attraverso tutto il lotto di confezionamento. Segnalare qualsiasi deroga a tale norma nel verbale di cui al punto 4. Il peso del campione elementare dipende dalla dimensione della confezione stessa.

##### c. Preparazione del campione globale e dei campioni di laboratorio (sottocampioni)

Il campione globale viene ottenuto mescolando sufficientemente i campioni elementari (otto confezioni). Dopo tale operazione, da una quantità pari alla metà del campione globale sono prelevati quattro sottocampioni eguali (campioni di laboratorio). Il mescolamento è necessario onde garantire che ciascun sottocampione contenga porzioni dell'intera partita.

##### d. Preparazione del campione per l'esecuzione dei controlli di conformità

Il Campione è prelevato a fini dei controlli sul prodotto, previsti dal Dispositivo di Controllo (DC Fagioli Rev. 4), svolti presso il Richiedente/Concessionario. Prelevare metà del Campione globale ottenuto dopo mescolamento. Eseguire i controlli previsti dal Dispositivo di Controllo (DC. Fagioli Rev. 4).

#### 5. Gestione dei campioni

Le modalità da adottare per gestire i campioni da destinare al laboratorio di analisi sono le seguenti:

##### a. Condizionamento ed invio dei campioni di laboratorio

Sistemare ciascun campione di laboratorio in un sacchetto pulito e quindi chiusi con apposito spago, in modo che lo protegga adeguatamente contro qualsiasi fattore di contaminazione e danno che potrebbe essere causato dal trasporto. Prendere altresì tutte le precauzioni necessarie ad evitare modifiche nella composizione del campione di laboratorio durante il trasporto o la conservazione. Tutti i campioni debbono portare il sigillo Agroqualità disposto in modo tale da garantire l'inviolabilità del campione.

##### b. Chiusura ed etichettatura dei campioni

Ogni campione viene sigillato sul luogo del prelievo e identificato con apposite etichette. Nel caso si usino delle etichette di carta, queste devono avere la qualità e le dimensioni adatte all'uso. I bordi del foro dell'etichetta devono essere rafforzati. Le indicazioni indispensabili seguenti devono figurare sulle etichette:

- Nome Richiedente/Concessionario;
- Agroqualità;

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento e Controllo in Confezionamento</b>	IO 3 Fagioli Rev. 01 Data 14/11/08
--------------------	---	---------------------------------------

- Lotto di confezionamento;
- Tipo di Prodotto;
- Quantità;
- Data del prelievo;
- Luogo di campionamento;
- Laboratorio di destinazione.

Le scritte sulle etichette debbono essere leggibili e indelebili. Viene anche richiesto firma e timbro da porre sul retro da parte del Richiedente/Concessionario.

Per ciascun prelievo, redigere un verbale di campionamento che consenta di identificare con certezza la partita campionata, la data e il luogo di campionamento, nonché qualsiasi informazione supplementare che possa essere utile all'analista.

c. Spedizione dei campioni

I campioni destinati al laboratorio debbono essere spediti appena possibile, e salvo casi eccezionali, non più di quarantotto ore dopo la fine del campionamento (i giorni di chiusura festivi esclusi).

La consegna dei campioni al laboratorio avviene normalmente a mezzo spedizione con corriere espresso (DHL; TNT-Traco, ecc.). La lettera di vettura firmata dal mittente e controfirmata dal Corriere attesta l'avvenuto ritiro.

L'indirizzo del laboratorio viene scelto di volta in volta dal Prelevatore sulla base dell'Elenco approvato da Agroqualità (vedi § 4.).

## 6. 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 sottostante.

Elemento oggetto di verifica	Requisiti oggetto di controllo
Varietà	Ecotipi locali di Borlotto, Cannellino, nani e rampicanti ammessi dal disciplinare
Granella	Prodotto secco (raccolta dopo disseccamento della pianta e del baccello)
Resa dei terreni	A maturità secca: Borlotto e Cannellino, media 2,0-2,5 t/ha; ecotipi locali, media 1-1,5 t/ha

I controlli svolti devono essere riepilogati sul Verbale di controllo campioni (MIO3-2 Fagioli). Copia del verbale, firmato dalle parti, deve essere consegnata al Richiedente/Concessionario e ad Agroqualità.

Nei casi in cui dai controlli sopra menzionati si rilevano delle non conformità sul prodotto, deve essere ripetuta tutta la procedura di controllo su un altro campione ottenuto dalla realizzazione di un nuovo campione globale prelevato dal lotto di confezionamento oggetto di certificazione secondo le modalità e le quantità stabilite nel § 6. Due campionamento con esito negativo determinano l'esclusione della partita dalla produzione IGP Fagioli di Sarconi.

Il lotto di confezionamento non conforme deve essere identificato per garantirne la rintracciabilità ed evitare che sia identificato come IGP "Fagioli di Sarconi".

## **7. 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.

## **8. 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.

## **9. 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.

## **10. Responsabilità**

Segreteria tecnica di Agroqualità:

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

Prelevatore:

- comunicare al Richiedente/Concessionario e ad AGROQUALITÀ la data del campionamento;
- redigere e consegnare copia del verbale di campionamento agli interessati;
- consegnare i campioni al laboratorio di analisi;
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

## **11. Documenti e Moduli collegati**

MIO3-1 Fagioli - Verbale di prelievo campioni

MIO3-2 Fagioli – Verbale di controllo campioni

MDC7 Fagioli – Inizio attività di confezionamento