

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2. MODALITÀ OPERATIVE	2
3. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER IL CAMPIONAMENTO	3
4. MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO	3
4.1 GENERALITÀ.....	3
4.2 PROCEDIMENTO E NUMERO DI CAMPIONI DA PREPARARE	3
4.3 VERIFICA SUL PRODOTTO SVOLTO PRESSO L'IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO	4
5. IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA DEI CAMPIONI DI LABORATORIO	5
5.1 ETICHETTATURA DEI CAMPIONI.....	5
5.2 MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE DEL CAMPIONE.....	6
6. ATTENZIONI PARTICOLARI.....	6
7. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	6
8. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ	6
9. RESPONSABILITÀ	7
10. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	7

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	22/06/2011	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

1. Scopo e campo di applicazione

La seguente Istruzione Operativa definisce le modalità adottate dall'ispettore incaricato da Agroqualità circa il campionamento di pesche da destinare alla produzione della IGP "Pesca di Leonforte".

Il campionamento è svolto presso i richiedenti che ne hanno fatto esplicita richiesta ad Agroqualità attraverso l'invio del modulo "Richiesta prove di conformità IGP Pesca di Leonforte" (MDC7 Pesca di Leonforte).

2. Modalità operative

Tutte le richieste (MDC7 Pesca di Leonforte) 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 secondo le frequenze riportate nella tabella A

Tabella A: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove

Quantitativi di pesche potenzialmente certificato per anno (ton) per ogni ecotipo	Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sulle pesche (per ogni ecotipo)
0-200	1
200 – 500	2
oltre 500	3

E' cura della Segreteria tecnica individuare l'ispettore e comunicargli, attraverso invio di copia del modulo "Richiesta prove di conformità IGP Pesca di Leonforte" (MDC7 Pesca di Leonforte), i dati necessari per svolgere il campionamento.

E' responsabilità dell'ispettore contattare e concordare con il richiedente dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare il campionamento.

La tecnica di campionamento e le modalità di controllo del prodotto che l'ispettore deve seguire sono descritte al § 4 della presente istruzione operativa.

Le modalità che l'ispettore deve seguire per la gestione dei campioni sono descritte al § 5. della presente istruzione operativa.

Al termine del campionamento l'ispettore è tenuto a redigere un Verbale di controllo campioni (MIO3-1 Pesca di Leonforte). In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati del Richiedente oggetto di campionamento;
- dati dell'ispettore responsabile del campionamento;
- n. lotto campionato;
- ecotipo campionato;
- quantità di pesche rappresentata;
- codice dei campioni;
- n. e destinazione dei campioni;
- ragione sociale del laboratorio di prova a cui verranno inviati i campioni per le prove fisiche/sensoriali;
- esito della verifica sul prodotto (in caso di verifica effettuata direttamente dall'ispettore in azienda);
- eventuali dichiarazioni confezionatori del richiedente oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

E' cura dell'ispettore e/o del richiedente segnalare sul "Verbale di controllo campioni" qualsiasi anomalia riscontrata all'atto del prelievo che possa pregiudicare il risultato delle prove da effettuare. Al termine delle fasi di prelievo sia l'ispettore sia il richiedente firmano il Verbale di controllo campioni per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il Verbale suddetto è compilato in triplice copia, di cui una copia viene consegnata al richiedente, una copia viene consegnata ad Agroqualità e la restante è conservata dall'ispettore.

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

3. Attrezzatura impiegata per il campionamento

- Sacchetti plastici trasparenti ad uso alimentare o sacchetti di carta per alimenti.
- Carta assorbente ad uso alimentare o altro materiale assorbente pulito e chimicamente inerte.
- Coltello a lama liscia (in caso di verifica effettuata direttamente dal valutatore in azienda).
- Recipienti puliti e chimicamente inerti per l'imballo ed il trasporto dei campioni di laboratorio.
- Pennarello indelebile.

I recipienti così come altro materiale potranno essere forniti dal richiedente il prelievo; è comunque utile che il prelevatore provveda ad avere con sé quanto sopra descritto.

4. Modalità di campionamento

4.1 Generalità

Il prelievo deve essere eseguito da personale con mani pulite o con uso di guanti (cotone o materiale plastico). Particolare attenzione deve essere posta alla pulizia dei recipienti e delle attrezzature utilizzate per il campionamento e per l'imballaggio del prodotto, nonché dell'attrezzatura utilizzata per la verifica sul prodotto (es. coltello).

4.2 Procedimento e numero di campioni da preparare

Per svolgere le operazioni di campionamento l'ispettore segue le seguenti disposizioni.

- a) L'ispettore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto di confezionamento. I campioni elementari, costituenti il campione globale, sono prelevati dalla linea di stoccaggio per ogni ecotipo in maniera casuale; qualora ciò sia praticamente impossibile, il punto deve essere scelto a caso nelle parti accessibili alla partita/lotto.
- b) I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B.

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale

Massa del lotto (kg)	Massa campione globale (kg)
Fino a 2000	20
Da 2001 a 5000	30
Da 5001 a 10000	40
Da 10001 a 20000	60
Da 20001 a 200000	100

L'ispettore preleva un campione finale di circa il 20 % in peso dalla massa del campione globale (e comunque almeno 20 unità) per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (peso) e visive (aspetto/colore/odore) previste dal disciplinare e sul 20% della massa campionata (almeno tre unità) verifica le caratteristiche relative al sapore, al colore della polpa ed all'aderenza della polpa al nocciolo secondo le modalità previste al p.to 4.3, riportando l'esito nella sezione B del verbale di controllo campioni (MIO3-1 Pesca di Leonforte).

- c) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche fisico-chimiche (consistenza della polpa e contenuto in solidi solubili) come descritto al successivo punto d). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione finale di pesche di circa il 20% dalla massa del campione globale (e comunque almeno 20 unità) in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Pesca di Leonforte; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

del secondo campione risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di un terzo campione finale di pesche di circa il 20% dalla massa del campione globale (e comunque almeno 20 unità) e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.

- d) L'ispettore in caso di conformità fisica e sensoriale del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre campioni di laboratorio di circa il 5% in peso (e comunque almeno 5 unità) ciascuno, di cui uno rimane come contro campione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix) e compila la sezione B del verbale di controllo campioni (MIO3-1 Pesca di Leonforte).
- e) L'ispettore inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di pesche oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 7.3 del Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pesca di Leonforte. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto e deve inviare copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti ad Agroqualità.
- f) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix), l'autorizzazione al confezionamento come IGP Pesca di Leonforte fino ad un quantitativo previsto dalla tabella A.
- g) Le successive verifiche fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti fermo restando la possibilità da parte dell'operatore di confezionare e commercializzare il prodotto IGP anche prima del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento da parte di Agroqualità.
- h) In alternativa, le prove sensoriali (peso, aspetto, sapore, odore, colore polpa e buccia) unitamente alle prove fisiche (consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili - grado Brix), possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In tal caso dal campione globale l'ispettore preleva un campione finale di circa il 20% in peso dalla massa del campione globale (e comunque almeno 20 unità) dai quali ricava tre campioni di laboratorio costituiti da almeno 6 unità ciascuno di cui uno rimane come controcampione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove. In tal caso l'ispettore compila la sezione A del verbale di controllo campioni (MIO3-1 Pesca di Leonforte).
- i) In alternativa rispetto a quanto previsto, le prove della consistenza della polpa ed il contenuto in solidi solubili (grado Brix) possono essere eseguite dall'ispettore presso l'impianto di confezionamento mediante l'utilizzo di specifiche apparecchiature portatili, contestualmente alle verifiche previste nel punto c). Le modalità per la determinazione della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix) sono definite in una specifica Istruzione operativa.

4.3 Verifica sul prodotto svolto presso l'impianto di confezionamento

La verifica sulle caratteristiche fisiche (peso), visive (aspetto/colore/odore) e sensoriali (sapore) devono essere effettuati su di un lotto pronto per il 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
Ecotipo	Ecotipi locali: Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte
Elemento oggetto di verifica	Requisiti oggetto di controllo
Sezione 1	I frutti devono rispondere alle seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> • integri; • di aspetto fresco; • sani e privi di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; • puliti, cioè privi di sostanze estranee e visibili;

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo; • privi di odori; • peso compreso tra 85 e 350 grammi; • forma globosa a valve asimmetriche; • buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti per l'ecotipo Giallone di Leonforte; • buccia di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti per l'ecotipo Bianco di Leonforte; • categoria extra o I.
Sezione 2	<ul style="list-style-type: none"> • polpa aderente al nocciolo; • polpa di colore giallo per l'ecotipo Giallone di Leonforte; • polpa di colore bianco per l'ecotipo Bianco di Leonforte; • sapori estranei.

L'ispettore effettua la verifica delle caratteristiche descritte nella sezione 1 della tabella sopra riportata sul campione finale costituito secondo le modalità previste al pt. b) del paragrafo 4.2. La prova si ritiene conforme nel caso in cui tutte le unità campionate risultino conformi. E' accettata una tolleranza di difetti massima del 5 % in peso (o massimo di una pesca su venti unità). In caso di prodotto non conforme si procede secondo quanto riportato al p.to C del paragrafo 4.2.

Al fine di valutare le caratteristiche descritte nella sezione 2 della tabella sopra riportata sulle pesche campionate secondo quanto previsto al p.to b) paragrafo 4.2, l'ispettore procede al lavaggio ed alla relativa asciugatura delle stesse. Successivamente provvede ad effettuare un primo sezionamento della pesca in modo da ottenere due parti uguali al fine di appurarne il colore e l'aderenza della polpa al nocciolo. Dopo aver riportato l'esito di tale caratteristica nel verbale di verifica, provvede ad effettuare un ulteriore sezionamento delle due metà in modo da ottenere quattro parti (possibilmente equivalenti). L'ispettore procede all'assaggio di una delle sezioni ottenute scelta in maniera casuale e riporta l'esito di tale caratteristica nel verbale di verifica. Tale prova deve essere ripetuta su tutte le unità oggetto di campionamento (almeno su tre unità). Nel caso in cui una unità risulti non conforme per una delle caratteristiche precedentemente descritte si procederà ad estrarre ulteriori due unità dal campione finale e si ripeterà quanto sopra descritto. Nel caso in cui le ulteriori due unità risultino conformi la prova si ritiene conforme in caso contrario si procedere secondo quanto descritto al p.to C del paragrafo 4.2.

5. Imballaggio ed etichettatura dei campioni di laboratorio

Le unità formanti i campioni di laboratorio devono essere avvolte in materiali protettivi/assorbenti al fine di evitare ammaccature o che la presenza di umidità inneschi processi di marciume. Infine, le unità formanti il singolo campione di laboratorio dovranno essere racchiuse in un sacchetto protettivo (plastico debitamente forato o di carta) che dovrà essere chiuso, sigillato in modo che il campione sia inaccessibile a meno di rottura del sigillo. I sacchetti contenenti i campioni di laboratorio verranno posti in recipienti che verranno a loro volta sigillati attraverso nastro adesivo sul quale l'ispettore apporrà la propria firma (posta su parte del nastro adesivo ed il contenitore) al fine di appurare l'eventuale indebita apertura degli stessi.

5.1 Etichettatura dei campioni

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

- quantità rappresentata in kg(e unità);
- ecotipo;
- identificazione del proprietario del lotto;

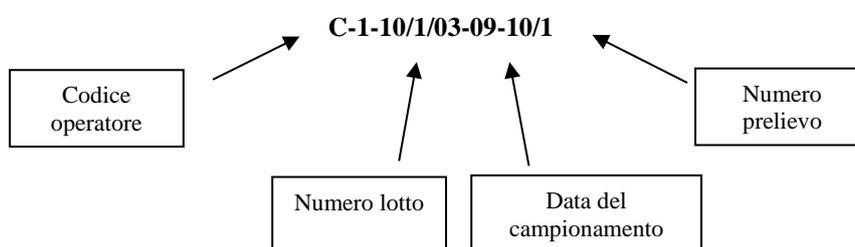
AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

- codice campione come attribuito nel verbale di prelievo;
- identificazione del prelevatore;
- data del campionamento;
- luogo del campionamento;
- numero verbale di verbale di controllo campioni (MIO3-1).

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.

5.2 Modalità di identificazione del campione

Di seguito viene riportata la corretta assegnazione del codice campione



Es. **C-1-10/L1/03-09-10/1** indica che: il campione è dell'operatore **C-1-10**, fa parte del **Lotto n.1**, è stato prelevato il **03 settembre 2010** ed è il **primo campione di laboratorio prelevato dall'ispettore**.

6. 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 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. I campioni devono essere spediti al laboratorio entro 24 ore. Solo in casi particolari (es prelievo eseguito a ridosso di giorni festivi) l'ispettore potrà inviare i campioni entro 48 ore conservando i campioni debitamente identificati e sigillati in frigo a temperatura compresa tra i 6 e gli 8 gradi.

7. 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.

8. 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.

AGROQUALITÀ	Campionamento e Controllo in Confezionamento	IO3 Pesca di Leonforte Rev. 01 data 05/09/23
--------------------	---	---

9. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- consegnare al prelevatore copia del modulo "Richiesta prove di conformità IGP Pesca di Leonforte" (MDC7 Pesca di Leonforte).

Ispettore:

- 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.

10. Documenti e Moduli collegati

MIO3-1 Pesca di Leonforte – Verbale di controllo campioni

MDC7 Pesca di Leonforte – "Richiesta prove di conformità IGP Pesca di Leonforte"