

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 La Bella Rev. 04 Data 23/02/09
--------------------	----------------------	---------------------------------------

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2. MODALITÀ OPERATIVE	2
3. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER LA CAMPIONATURA	2
4. TECNICA DI CAMPIONAMENTO	2
5. GESTIONE DEI CAMPIONI	3
6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO SVOLTE PRESSO IL LABORATORIO DI ANALISI... 3	3
7. CONFORMITÀ DELLA PARTITA..... 3	3
8. ATTENZIONI PARTICOLARI..... 4	4
9. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	4
10. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ..... 4	4
11. RESPONSABILITÀ	4
12. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI..... 4	4

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile qualità	APPROVATO Direttore
0	18/06/02		
1	18/02/03		
2	26/01/04		
3	13/11/08		
4	23/02/09	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE
Aggiornamento

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 La Bella Rev. 04 Data 23/02/09
--------------------	----------------------	---------------------------------------

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 "Bella della Daunia".

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

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 il prelevatore e comunicargli, attraverso invio di copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella), i dati necessari per svolgere il campionamento.

E' responsabilità del prelevatore incaricato contattare e concordare con il responsabile dell'impianto dove vengono stoccate le olive la data in cui effettuare il prelievo.

Le modalità che il prelevatore deve seguire per il campionamento sono rimandate 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 di olive (MIO3-3 Bella). In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto di trasformazione oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- codice dei campioni;
- tipo di verifiche effettuate sui campioni;
- eventuali dichiarazioni dell'impianto di trasformazione oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo;

E' cura del prelevatore e/o del responsabile dell'impianto di trasformazione 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 prelievo sia il prelevatore che il responsabile dell'impianto di trasformazione firmano il Verbale di controllo campioni di olive per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il Verbale suddetto è compilato in triplice copia, di cui una copia viene consegnata al responsabile dell'impianto di trasformazione, una copia viene consegnata ad AGROQUALITÀ e la restante è conservata dall'ispettore.

3. Attrezzatura impiegata per la campionatura

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

- pennarello indelebile

4. Tecnica di campionamento

Per svolgere le operazioni di campionamento il prelevatore agisce come segue:

a. Definizione del lotto

Il prelevatore deve accertare le modalità di stoccaggio del lotto oggetto di attestazione di conformità.

b. Determinazione del campione

Il Campione è la percentuale di prodotto da testare sul totale del lotto; esso è stato fissato pari allo 0,8 per mille (0,8‰) del lotto stesso. Il prelevatore dovrà selezionare un numero di confezioni il cui contenuto totale di prodotto sia pari al campione determinato con il criterio suddetto (arrotondare all'intero più vicino). Qualora parte del lotto non sia stato ancora confezionato ma sia in contenitori di stoccaggio il prelevatore dovrà prelevare il campione valutando la % di prodotto confezionato e prodotto stoccato.

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 La Bella Rev. 04 Data 23/02/09
--------------------	----------------------	---------------------------------------

c. Selezione del controcampione

Il controcampione sarà costituito da un contenitore delle dimensioni della confezione più piccola tra quelle costituenti il campione.

5. Gestione dei campioni

Le modalità da adottare per gestire il campione da inviare al laboratorio è la seguente:

a. Etichettatura dei contenitori costituenti il campione e del controcampione

Ogni contenitore costituente il campione viene sigillato sul luogo del prelievo, identificato con pennarello indelebile e controfirmato sul sigillo dall'ispettore e dal responsabile dello stabilimento di confezionamento, che appone anche il suo timbro. Il contenitore deve inoltre essere identificato con un codice riportato sul Verbale di controllo campioni.

b. Conservazione dei campioni e del controcampione

I contenitori sigillati 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).

6. Attività di controllo sul prodotto svolte presso il laboratorio di analisi

a. Preparazione del campione

Il campione viene steso su una superficie pulita, in ambiente con luce naturale e sparpagliato per permetterne un accurato esame visivo, dopodiché dal campione previo mescolamento vengono estratti due sub-campioni, uno per l'effettuazione dell'esame organolettico ed uno per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico. Il quantitativo dei sub-campioni deve essere sufficiente per consentire l'effettuazione delle analisi.

b. Esecuzione dei controlli di conformità

A) L'oliva verde da mensa D.O.P. "Bella della Daunia" deve avere le seguenti caratteristiche:

la tonalità di colore deve essere verde paglierino uniforme con lenticelle marcate;
 forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile;
 delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, quasi croccante, sottigliezza della pellicola;
 peso compreso tra 6 g e 30 g;
 resa in polpa >80%;
 contenuto in grasso <15%;
 tenore in zuccheri riduttori <2,8%.

B) L'oliva nera da mensa D.O.P. "Bella della Daunia" deve avere le seguenti caratteristiche:

colore deve essere nero intenso all'esterno;
 forma allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile;
 delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola;
 peso compreso tra 6 g e 30 g;
 resa in polpa >80%;
 contenuto in grasso < 18%;
 tenore in zuccheri riduttori <2,4%.

7. Conformità della partita

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 prelevato dal lotto oggetto di attestazione di conformità secondo le modalità e le quantità stabilite nel § 6. Nel caso il secondo campione dia esito negativo si determina l'esclusione della partita dalla produzione DOP Bella della Daunia, nel caso dia esito positivo dovrà essere effettuato un ulteriore campione, l'attestazione di conformità verrà rilasciata con due esiti positivi.

Il lotto di olive non conforme deve essere identificato per garantirne la rintracciabilità ed evitare che sia identificata come DOP Bella della Daunia.

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 La Bella Rev. 04 Data 23/02/09
--------------------	----------------------	---------------------------------------

8. 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).

9. 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 responsabili degli impianti (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.

10. 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.

11. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- consegnare al prelevatore copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella).

Prelevatore:

- comunicare all'impianto di trasformazione 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 eventuali notizie di reato alle autorità competenti,
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

12. Documenti e Moduli collegati

MIO3-3 Bella - Verbale di prelievo prodotto

MDC7 Bella – Richiesta analisi per lotto di confezionamento