

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Ricotta Rev. 00 Data 05/05/09
--------------------	----------------------	--------------------------------------

INDICE

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
1. MODALITÀ OPERATIVE	2
2. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER LA CAMPIONATURA	2
3. MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO.....	2
3.1 GENERALITÀ.....	2
3.2 CAMPIONAMENTO.....	3
3.3 PROCEDIMENTO.....	3
4. IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA DEI CAMPIONI DI LABORATORIO.....	4
4.1 ETICHETTATURA DEI CAMPIONI	4
4.2 MODALITÀ IDENTIFICAZIONE CAMPIONE	4
5. SPEDIZIONE DEI CAMPIONI	5
6. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	5
7. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ.....	5
7.1 RESPONSABILITÀ	5
8. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI	5

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	05/05/09	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Ricotta Rev. 00 Data 05/05/09
--------------------	----------------------	--------------------------------------

Scopo e campo di applicazione

La seguente istruzione operativa definisce le modalità adottate dal prelevatore incaricato da Agroqualità circa il campionamento di siero e di ricotta da destinare alla produzione della DOP Ricotta Romana.

Il campionamento è svolto presso i Richiedenti/Concessionari che ne hanno fatto esplicita richiesta ad Agroqualità attraverso l'invio del modulo "Richiesta prove conformità Ricotta Romana" (MDC7 Ricotta).

1. Modalità operative

Agroqualità, a seguito della verifica della conformità dei dati riportati nel modulo MDC7 e dopo aver effettuato il programma delle attività di campionamento sulla base dei quantitativi dichiarati, invia copia del modulo " Richiesta prove conformità Ricotta Romana" (MDC7 Ricotta) al prelevatore.

E' responsabilità del prelevatore incaricato contattare e concordare con il responsabile dell'impianto nel quale è stoccato il prodotto la data in cui effettuare il prelievo.

Per le modalità da seguire per il campionamento e per la preparazione degli stessi si rimanda al § 3 della presente istruzione operativa. Per le modalità da seguire per la gestione dei campioni si rimanda ai § 4 e 5.

Il prelevatore è tenuto a riportare sul verbale di prelievo, (MIO3-3 Ricotta), i seguenti dati:

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del caseificio e suo indirizzo;
- eventuale nominativo del fiduciario del caseificio, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- quantità espressa in kg della partita di ricotta da cui sono stati prelevati i campioni;
- numero di lotto della partita di siero in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- numero di lotto della partita di ricotta in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- quantità espressa in kg della partita di siero in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- codice dei campioni prelevati;
- n. e destinazione dei campioni;
- ragione sociale del laboratorio di analisi;
- eventuali dichiarazioni del rappresentante legale del caseificio oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del prelevatore.

Il prelevatore e il responsabile del caseificio firmano il verbale per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il verbale è compilato in quadruplica copia: l'originale deve essere trasmesso ad Agroqualità, Una copia è consegnata al detentore della partita, una copia rimane al prelevatore ed una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimiche.

2. Attrezzatura impiegata per la campionatura

Sacchetti plastici per il prelievo della ricotta e bottiglie di vetro/ di capacità non inferiore a 250 ml/provette di plastica per il prelievo del siero. I sacchetti e le bottiglie potranno essere forniti dal richiedente il prelievo; è comunque utile che il prelevatore provveda ad avere con sé tali imballaggi ed, inoltre, che disponga di un frigo per la conservazione degli stessi, in caso i campioni siano consegnati direttamente al laboratorio e non spediti.

I sacchetti plastici, le bottiglie di vetro e le provette per i singoli campioni devono avere la possibilità di essere chiusi ermeticamente.

3. Modalità di campionamento

3.1 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 e all'asciugatura, prima dell'uso iniziale dei sacchetti plastici e delle attrezzature per il prelievo dei campioni di siero. Il prelievo deve essere eseguito in maniera tale da proteggere i campioni, i sacchetti plastici, le bottiglie di vetro e le provette di plastica da qualsiasi contaminazione accidentale (pioggia, polvere, ecc).

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Ricotta Rev. 00 Data 05/05/09
--------------------	----------------------	--------------------------------------

3.2 Campionamento

I campioni, costituiti da quattro aliquote di un cestello di ricotta prelevato dalla cella frigorifera e pronto per il confezionamento come DOP, sono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la sigla Codice operatore + n. lotto di produzione + n. aliquota + numero identificativo cella frigorifera + n. prelievo + anno solare (es. C-01-07/TP01/04/001A/07). Per ciascun campione, tre aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I, II e III, sono custodite dall'ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarle al laboratorio di analisi.

La quarta aliquota, contrassegnata dal numero IV è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce in frigorifero o, preferibilmente, in congelatore e può utilizzarla per prove di parte, in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.

Gli esiti del controllo fisico e organolettico e i prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel verbale di prelievo del prodotto.

L'ispettore, inoltre, preleva dalla caldaia di lavorazione quattro aliquote di siero del volume di 250 ml ciascuna. I campioni sono chiusi individualmente in bottiglie di vetro/provette di plastica e codificati in etichetta con la sigla Codice operatore + n. lotto di produzione + n. aliquota + numero identificativo caldaia + n. prelievo + anno solare (es. C-01-07/TP01/04/001A/07). Per ciascun campione, tre aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I, II e III, sono custodite dall'ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarle al laboratorio di analisi.

La quarta aliquota, contrassegnata dal numero IV, è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce in frigorifero o, preferibilmente, in congelatore e può utilizzarla per prove di parte, in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.

I prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel verbale di prelievo del prodotto.

L'ispettore consegna direttamente (o spedisce) i campioni da analizzare al laboratorio competente entro 24 ore dall'effettuazione del prelievo. Il laboratorio sottopone a prova le aliquote contrassegnate con il numero I, conservando in congelatore quelle contrassegnate con il numero II e III (quest'ultima sarà detenuta dal laboratorio per conto di Agroqualità ed utilizzata in caso di contestazione dei risultati analitici effettuati) e trasmette i relativi rapporti ad Agroqualità. Agroqualità, ricevuti gli esiti, ne valuta la conformità ai valori del disciplinare e, dopo aver effettuato una verifica documentale in merito alla rintracciabilità del prodotto atto a divenire DOP, rilascia l'autorizzazione al confezionamento, oppure, qualora necessario, comunica all'azienda le eventuali non conformità.

3.3 Procedimento

- a) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto nel quale sono stoccate la ricotta e il siero la data in cui effettuare la verifica.
- b) L'ispettore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto. Seleziona un cestello dalla cella frigorifera.
- c) L'ispettore verifica sulla ricotta la conformità delle caratteristiche fisiche (pezzatura fino a 2 Kg) e organolettiche al consumo (prodotto fresco, sapore dolciastro di latte; pasta bianca, a struttura grumosa) – eccetto le caratteristiche chimiche (presenza di altri tipi di latte; grasso su sostanza secca) -, previste dal disciplinare, del campione prelevato, riportando l'esito nel verbale di verifica lotti. Analogamente effettua il prelievo dei campioni di siero su cui devono essere svolte le prove chimiche (residuo secco magro, proteine, grasso tal quale, lattosio, ceneri). L'ispettore preleva dalla caldaia di lavorazione quattro campioni di siero di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre li invia al laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- d) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e organolettiche del campione prelevato di ricotta risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (presenza di altri tipi di latte; contenuto lipidico minimo rispetto alla sostanza secca, come descritto al successivo p.to e). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche al consumo del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di ricotta dal lotto in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche al consumo del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come DOP "Ricotta romana"; se al contrario le caratteristiche fisiche e organolettiche del secondo campione risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di un terzo campione e

ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.

- e) L'ispettore, in caso di conformità dal punto di vista fisico e organolettico del lotto, preleva quattro campioni di ricotta di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre li invia al laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- f) L'ispettore inoltre accerta la conformità della rintracciabilità dei lotti di siero e di ricotta, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.4 del presente dispositivo. 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.
- g) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche, l'autorizzazione al confezionamento come DOP "Ricotta romana" fino ad un quantitativo di 20.000 Kg. Se dai rapporti di prova su siero e su ricotta del Laboratorio incaricato dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere rispettivamente alla lavorazione del siero per la DOP e al confezionamento del prodotto come DOP "Ricotta Romana". Nel caso di non conformità del lotto prelevato, Agroqualità rilascia un'attestazione di non conformità. In questo caso la lavorazione del siero può riprendere ripetendo l'iter definito nel dispositivo di controllo par. 6.7 e l'autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito nel dispositivo di controllo par. 6.7 su un altro lotto.
- h) Le successive verifiche previste nel corso della campagna, come definite nel dispositivo di controllo par. 6.7, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti. Durante i successivi prelievi, l'ispettore verifica la rintracciabilità di tutti i lotti etichettati come DOP "Ricotta romana" fino a quel momento commercializzati. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, in sede di verifica dei lotti, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità per almeno tre lotti fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a sospendere immediatamente l'autorizzazione al confezionamento come DOP "Ricotta romana" per l'intera campagna.
- i) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to c), le caratteristiche fisiche e organolettiche possono essere determinate direttamente dal laboratorio.

4. Imballaggio ed etichettatura dei campioni di laboratorio

Imballare i campioni di ricotta in sacchetti plastici asciutti e puliti e, in caso sia possibile, con introduzione del sottovuoto/atmosfera modificata; imballare i campioni di siero in bottiglie di vetro/provette di plastica. Tutti i campioni devono essere protetti dalla luce e dal calore.

4.1 Etichettatura dei campioni

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

- quantità rappresentata in Kg;
- tipologia prodotto;
- identificazione del proprietario del lotto;
- codice campione come attribuito nel verbale di prelievo;
- data del campionamento;
- luogo e punto del campionamento;
- numero verbale di prelievo (MIO3-3).

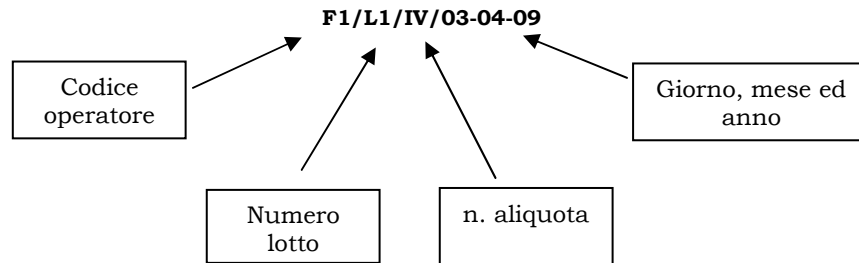
Usare inchiostro indelebile per riportare le informazioni sull'etichetta, se si utilizzano etichette di carta, queste devono essere di qualità e dimensioni adeguate allo scopo.

4.2 Modalità identificazione campione

Di seguito viene riportata la corretta assegnazione del codice campione

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Ricotta Rev. 00 Data 05/05/09
--------------------	----------------------	--------------------------------------

Codice identificativo del campione di ricotta:



Es. **F 1 / L 1 / IV / 0 3 - 0 4 - 0 9** indica che: il campione è dell'operatore **F1**, fa parte del **Lotto n.1**, è la IV aliquota campionamento effettuato il **3 aprile 2009**.

5. Spedizione dei campioni

Se il campione etichettato non è sigillato saldamente, questo deve essere collocato in un sacchetto di plastica aderente e sigillato saldamente all'interno dello stesso.

I campioni devono rispondere ai requisiti delle autorità postali o di altra/e organizzazione/i coinvolta /e nel trasporto del campione.

I campioni devono essere consegnati direttamente al laboratorio o spediti prima possibile e solo in circostanze eccezionali, oltre 24 h dalla fine del campionamento, esclusi i giorni festivi. I campioni devono essere mantenuti per quanto possibile al fresco ed al riparo dalla luce.

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 del responsabile del caseificio (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.

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.

7.1 Responsabilità

Segreteria Tecnica di Agroqualità:

- consegnare al prelevatore copia del modulo "Richiesta prove conformità Ricotta Romana" (MDC7 Ricotta).

Prelevatore:

- comunicare al trasformatore 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.

8. Documenti e moduli collegati

MIO3-3 Ricotta verbale di prelievo