

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento</b>	IO3 Olio Rev. 02 Data 11/11/08
--------------------	----------------------	-----------------------------------

## INDICE

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

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	15/10/03		
01	11/01/05		
02	11/11/08	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE  
Aggiornamento

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento</b>	IO3 Olio Rev. 02 Data 11/11/08
--------------------	----------------------	-----------------------------------

### Scopo e campo di applicazione

La seguente istruzione operativa definisce le modalità adottate *dal prelevatore* incaricato da Agroqualità circa il campionamento di olio extravergine di oliva da destinare alla produzione della DOP "Olio Extravergine di Cartoceto".

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 Cartoceto).

### 1. 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 Cartoceto), i dati necessari per svolgere il campionamento.

E' responsabilità del prelevatore incaricato contattare e concordare con il responsabile dell'impianto dove è stoccato l'olio 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.

Completata la fase di campionamento il prelevatore prepara i campioni di laboratorio secondo quanto riportato nel § 4 "Modalità" 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 prelievo (MIO3-3 Cartoceto). In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati dell'oleificio oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- quantità di olio rappresentata;
- tank da cui è stato prelevato l'olio;
- n. lotto di confezionamento;
- codice dei campioni;
- n. e destinazione dei campioni;
- ragione sociale del laboratorio di analisi a cui verranno inviati i campioni per le analisi chimico fisiche/organolettiche
- eventuali dichiarazioni dell'oleificio oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo;

E' cura del prelevatore e/o del responsabile dell'oleificio segnalare sul "Verbale di prelievo" 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 responsabile dell'oleificio 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 responsabile dell'oleificio, una copia viene consegnata ad Agroqualità e la restante è conservata dal prelevatore.

### 2. Attrezzatura impiegata per la campionatura

Recipienti per campionamento: vetro.

Tappi per imballaggio dei campioni: sughero, chiusure in cartone metallizzato a condizione che non contenga rame, zinco o ferro. Non utilizzare cera per sigillatura per il recipiente primario in quanto potrebbe contenere rame.

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento</b>	IO3 Olio Rev. 02 Data 11/11/08
--------------------	----------------------	-----------------------------------

I recipienti potranno essere forniti dal richiedente il prelievo; è comunque utile che il prelevatore provveda ad avere con sè i recipienti.

I recipienti per i singoli esemplari del campione devono avere la capacità compresa fra 0,25 e 0,50 litri ed 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 recipienti per campioni. Il prelievo deve essere eseguito in maniera tale da proteggere l'olio da campionare e i recipienti per campioni da qualsiasi contaminazione accidentale (pioggia, polvere, ecc).

#### 3.2 Campionamento

Per il campionamento si procede nel seguente modo:

- in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione globale, corrispondente ad una sola analisi;
- in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, verranno prelevati almeno due campioni globali da due serbatoi non contigui, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due analisi. In questo secondo caso, se gli esiti delle due analisi sono discordanti, dovrà essere prelevato, ed esaminato, un campione globale da ogni serbatoio facente parte della partita

#### 3.3 Procedimento

Per svolgere le operazioni di campionamento seguire le prescrizioni riportate nel § 5. "Tecnica di campionamento" e nel § 6. "Metodi di campionamento" della norma UNI EN ISO 5555.

Di seguito si illustra la modalità più comune prevista dalla suddetta norma per il campionamento da cisterne fisse cilindriche verticali.

Prima di iniziare il campionamento, è essenziale che la totalità del prodotto sia per quanto possibile omogenea e quasi liquefatta.

Se si rendono necessarie operazioni di riscaldamento per facilitare il campionamento, è importante non surriscaldare l'olio. La temperatura dell'olio durante il campionamento deve rientrare in un intervallo compreso tra la  $T^{\circ}$  ambiente (temperatura minima alla quale l'olio si presenta omogeneo e sotto forma liquida) e 20 °C. E' possibile omogeneizzare il contenuto della cisterna in modo sufficiente mediante insufflazione di azoto e/o riscaldamento fino a liquefazione totale dello stesso, a condizione che non si verifichino condizioni tali da alterare l'olio.

Nel caso in cui l'olio è omogeneo eseguire tre campionamenti

- Uno superiore (ad 1/10 della profondità)
- Uno intermedio (a metà della profondità totale)
- Uno inferiore (a 9/10 della profondità totale)

Il campione globale si prepara miscelando in ragione di **una** parte dell'incremento superiore, **una** dalla parte inferiore e **tre** parti da quello intermedio.

### 3.4 Numeri di sottocampioni da preparare

Il prelevatore è tenuto a preparare, partendo dal campione globale, cinque sottocampioni di laboratorio (possibilmente 3 campioni da 0,25 litri e due campioni da 0,50): uno (da 0,25) viene consegnato al Richiedente/Concessionario e i restanti quattro campioni consegnati al laboratorio indicato da Agroqualità per l'effettuazione delle prove chimico fisiche ed organolettiche (un campione da 0,25 sarà destinato per le prove chimico fisiche, un campione da 0,25 verrà utilizzato come controcampione per analisi chimico fisiche, un campione da 0,50 sarà destinato per le prove organolettiche l'altro campione da 0,50 sarà tenuto dal laboratorio per conto di Agroqualità o in caso di necessità potrà essere utilizzato come controcampione per il panel).

Il campione preso in incarico dal laboratorio devono essere conservati per la durata di un anno dal campionamento.

## 4. Imballaggio ed etichettatura dei campioni di laboratorio

Imballare i campioni in recipienti asciutti e puliti. I recipienti devono essere quasi pieni, ma non del tutto; lasciare un piccolo spazio d'aria in alto in caso di dilatazione (tale spazio non deve essere eccessivo poichè l'aria esercita un'azione dannosa sulla maggior parte dei grassi). I recipienti devono essere chiusi e sigillati in modo che il campione sia inaccessibile a meno di non rompere il sigillo.

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:

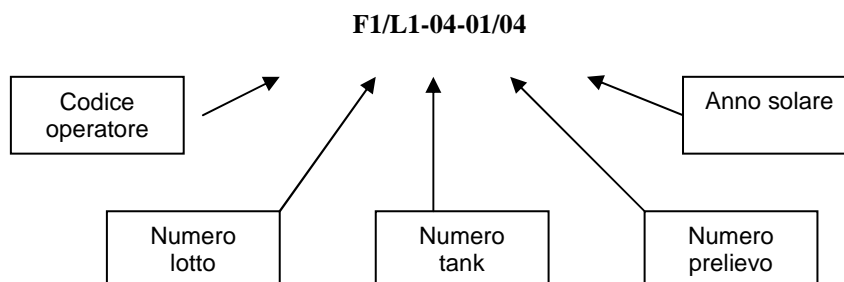
- Quantità rappresentata in Kg;
- Merce;
- Identificazione del proprietario del lotto;
- Codice campione come attribuito nel verbale di prelievo;
- Identificazione dell'operatore di campionamento;
- Data del campionamento;
- Luogo e punto del campionamento;
- Numero verbale di prelievo (MIO3-3)

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

#### Codice identificativo del campione di olio:



Es. **F 1 / L 1 - 0 4 - 0 1 / 0 4** indica che: il campione è dell'operatore **F1**, fa parte del **Lotto n.1**, è stato prelevato dal **tank n.4** ed è il **1° prelievo** eseguito nell'anno solare **2004**.

<b>AGROQUALITÀ</b>	<b>Campionamento</b>	IO3 Olio Rev. 02 Data 11/11/08
--------------------	----------------------	-----------------------------------

### **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 recipienti in vetro devono essere protetti con una pellicola plastica circondata da un materiale assorbente sufficiente per assorbire l'intero contenuto del recipiente e il tutto dovrà essere collocato in un altro recipiente rigido e resistente.

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 spediti prima possibile e solo in circostanze eccezionali, oltre 48 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 degli oleifici (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 analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Cartoceto).

Prelevatore:

- Comunicare all'oleificio 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 Cartoceto Verbale di prelievo

MDC7 Cartoceto Richiesta analisi per lotto di confezionamento