

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 02 Data 10/11/08
--------------------	----------------------	--

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 L'IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO	3
7. CONFORMITÀ DELLA PARTITA.....	4
8. ATTENZIONI PARTICOLARI.....	5
9. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE	5
10. INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ.....	5
11. RESPONSABILITÀ	5
12. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	5

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	14/02/02		
01	18/06/02		
02	10/11/08	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE
 Aggiornamento

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 02 Data 10/11/08
--------------------	----------------------	--

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 "Nocellara del Belice".

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

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 partita di olive" (MDC7 Nocellara), 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 Nocellara). 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:

- vaschette da sottovuoto
- pennarello indelebile
- pinze

4. Tecnica di campionamento

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

- a. Determinazione del tasso di campionamento e del numero di campioni

Il tasso di campionamento è la percentuale di prodotto da testare sul totale del prodotto della partita; esso è stato fissato pari allo 0,8 per mille (0,8%). Ogni campione è costituito da 1 kg di prodotto, quindi il numero dei campioni è pari al numero (arrotondare all'intero più vicino) di kg di prodotto da testare.

- b. Prodotto da campionare

L'Ispezzore seleziona casualmente i contenitori da campionare e, quando è possibile in relazione al numero di campioni, in proporzione alle tipologie di contenitori di prodotto pronto per il confezionamento presenti in azienda.

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 02 Data 10/11/08
--------------------	----------------------	--

c. Selezione della partita e prelievo del campione

La partita di prodotto a cui appartiene il campione è la massa di prodotto omogeneo per metodo di trattamento e periodo di produzione. Il campione è estratto dal contenitore previo rimescolamento.

d. Preparazione del campione

Il campione viene steso su una superficie pulita, in ambiente con luce naturale e sparpagliato per permetterne un accurato esame visivo

e. Esecuzione dei controlli di conformità

I controlli devono essere svolti con l'ausilio della check list che riporta gli elementi di controllo di cui all'elenco A) del punto 8. In caso di esito negativo per qualche aspetto qualitativo del controllo indicato, si procede al prelievo di un secondo campione verificando per pesatura la percentuale delle difettosità secondo la tabella B) riportata al punto 8.

5. Gestione dei campioni

Le modalità da adottare per gestire il campione esaminato è la seguente:

a. Sigillatura del campione

Una volta compiuto l'esame visivo il campione da 1 kg deve essere posto in contenitore ad uso alimentare sigillato.

b. Chiusura ed etichettatura dei campioni

Ogni 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.

c. Conservazione dei campioni

Il campione sigillato deve essere conservato in congelatore a cura dell'ispettore per tre mesi.

6. Attività di controllo sul prodotto svolte presso l'impianto di confezionamento

Le olive da tavola devono rispondere ai seguenti criteri minimi di qualità come risulta da quanto segue (§ 3.4.1 del citato Codex Stan 66 – 1981 Rev. 1 – 1987):

A) Le olive devono essere:

- sane;
- pulite;
- prive di odori o sapori anormali;
- di appropriato livello di maturazione;
- prive di difetti che possano incidere sulla commestibilità o la loro buona conservazione;
- esenti da sostanze estranee (con esclusione degli ingredienti autorizzati);
- prive di sintomi di alterazione in atto o di fermentazione anormale;
- calibrate (per i tipi: intere, snocciolate, farcite e tagliate a metà);
- di una sola varietà per recipiente;
- di colore uniforme.

I controlli sul prodotto devono essere effettuati per partita di oliva. Il prodotto campionato deve essere sottoposto ai controlli di conformità di Agroqualità riportati nella tabella sottostante.

B) I campioni di olive verranno giudicati in base ai seguenti criteri di tolleranza dei difetti (che riporta il § 3.4.1 del citato Codex Stan 66 – 1981 Rev. 1 – 1987):

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 02 Data 10/11/08
--------------------	----------------------	--

Elencazione dei difetti	Tolleranza massime in % di frutti		
	Olive verdi	Olive cangianti e olive annerite per ossidazione	Olive nere
a) materie estranee inoffensive	1 unità per chilogrammo		
b) difettosità che non interessano la polpa	7	10	12
c) difettosità che interessano la polpa	5	5	8
d) frutti rugosi	5	5	10
e) Frutti molli o fibrosi	10	12	12
f) colore anormale	10	10	10
g) danni causati da crittogamici e muffe	10	10	10
h) danni causati dagli insetti con foro d'uscita	10	10	12
i) danni causati da interventi colturali anormali	esenti	esenti	esenti
j) danni causati da Dacus oleae	6	7	10
k) Peduncoli	5	5	5
m) noccioli: olive denocciolate e farcite	2	2	2
m) noccioli: olive tagliate; tritate e olive per insalata (rapporto a 300 grammi)	2	2	2
m) Frammenti di nocciolo: olive denocciolate e farcite	2	2	2
m) Frammenti di nocciolo: olive tagliate; tritate e olive per insalata (rapporto a 300 grammi)	2	2	2
Olive rotte	6	6	
In nessun caso il cumulo dei difetti sarà superiore a	17%	17%	17%

Definizione dei difetti:

- a) materie estranee inoffensive: tutte le materie vegetali non pericolose per la salute né esteticamente indesiderabili, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata dalle norme.
- b) difettosità che non interessano la polpa: segni superficiali che interessano l'epicarpo senza penetrare nel mesocarpo e non risultanti da malattia
- c) difettosità che interessano la polpa: imperfezioni o lesioni del mesocarpo che possono o no essere associate a dei segni superficiali. Nel caso di olive intere denocciolate: olive danneggiate a tal punto dalla lacerazione del mesocarpo, che la cavità del nocciolo o una porzione importante diventa visibile.
- d) frutti rugosi: olive presentate intere, intere farcite, intere denocciolate, a metà o a quarti (salvo presentazioni o tipi per cui le olive hanno la caratteristica di essere rugose): rugose al punto che il loro aspetto è materialmente modificato.
- e) Frutti molli o fibrosi: olive eccessivamente molli o fibrose in confronto al tipo commerciale.
- f) colore anormale: olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza il tipo commerciale considerato e da quella della media dei frutti contenuti nel recipiente.
- g) danni causati da crittogamici e muffe: frutti scoloriti o coperti da macchie più o meno scure causate dal micelio di certi funghi (Macrophoma, Gloesporium, etc.) che si sviluppa all'interno dell'oliva e provoca la disidratazione dei tessuti o che si sviluppa superficialmente e interessa la colorazione dei frutti.
- h) danni causati dagli insetti (diversi dal Dacus oleae) con foro d'uscita: frutti deformati o aventi delle macchie anormali o un aspetto anormale del mesocarpo.
- i) Danni causati da trattamenti colturali anormali: frutti aventi delle scottature accidentali dell'epicarpo.
- j) danni causati da Dacus oleae: frutti danneggiati da Dacus oleae con foro d'uscita.
- k) Peduncoli: peduncoli fissati all'oliva e fuoriuscenti di più di tre mm dall'oliva. Non sono considerati come difetti nel caso di olive intere presentate con il peduncolo.
- m) noccioli o frammenti di nocciolo (salvo in caso di olive intere): noccioli interi o frammenti di nocciolo che pesano almeno 5 mg.

I controlli svolti devono essere riepilogati sul Verbale di controllo campioni di olive (MIO3-3 Nocellara). Copia del verbale, firmato dalle parti, deve essere consegnata al Richiedente/Concessionario e ad Agroqualità.

7. Conformità della partita

La partita di olive in esame viene giudicata conforme se almeno lo 80% dei campioni (arrotondare all'intero più vicino) passa il test secondo la check-list A e la tabella B; l'ispettore provvede ad un secondo test dagli stessi contenitori da cui

AGROQUALITÀ	Campionamento	IO3 Nocellara Rev. 02 Data 10/11/08
--------------------	----------------------	--

erano stati estratti i campioni non conformi, isolando questi ultimi dal resto della produzione. Se il risultato di questo secondo test è conforme se ne effettua un terzo finale. Se il risultato del terzo test è conforme il contenitore è accettato altrimenti viene scartato. Il riscontro di due campioni non conformi di uno stesso contenitore determina l'esclusione del contenitore stesso dal confezionamento come DOP Nocellara del Belice.

Nel caso in cui si verifichi una non-conformità di oltre il 20% dei campioni inizialmente formati si procede ad un secondo campionamento globale con le stesse modalità del primo, previa esclusione del materiale precedentemente selezionato; in questo secondo "round" di campionamento si giudicherà conforme la partita se passa il test almeno il 90% dei campioni.

Il processo viene reiterato con un massimo di tre volte con soglia pari al 95% di conformità dei campioni nella terza tornata.

La partita di olive non conforme ovvero il contenitore non conforme devono essere identificati per garantirne la rintracciabilità ed evitare che sia identificata come DOP Nocellara del Belice.

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 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.

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 partita di olive" (MDC7 Nocellara).

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 Nocellara - Verbale di controllo campioni di olive

MDC7 Nocellara – Inizio attività di confezionamento