



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## ISTRUZIONE OPERATIVA

PROCEDURE OPERATIVE PER IL  
CAMPIONAMENTO DEL GRASSO  
DELLE COSCE FRESCHE PER IL  
CONTROLLO DEI REQUISITI  
QUALITATIVI DEL GRASSO DI  
COPERTURA

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 1 di 8

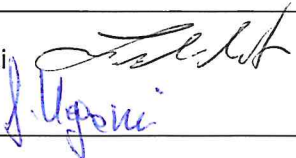
io PC – PSD – EXP 03

# ***Procedure operative per il campionamento del grasso delle cosce fresche per il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura***

## INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	2
2	DEFINIZIONI .....	2
3	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	3
4	MODALITA' OPERATIVE .....	3
4.1	Il campione.....	3
4.2	Strumentazioni per le determinazioni e la campionatura .....	4
4.3	Procedura di Prelevamento .....	5
5	CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE.....	7
6	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO .....	8
7	RESPONSABILITA' .....	8

### REVISIONE

Numero	Data	Descrizione della modifica
Rev. 04	08/01/2024	punto 1 – Scopo e campo di applicazione: Inserimento del criterio di scelta degli allevamenti oggetto del programma di campionamento.
Redatto RSCA Martino Leonarduzzi RSCM Giovanni Kegozzi		Amministratore unico facente funzioni DG L. Picotti 



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

### **PROCEDURE OPERATIVE PER IL CAMPIONAMENTO DEL GRASSO DELLE COSCE FRESCHE PER IL CONTROLLO DEI REQUISITI QUALITATIVI DEL GRASSO DI COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 2 di 8

#### **1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

La presente istruzione descrive le modalità operative dei controlli previsti dai piani di controllo e la definizione dei metodi di prelievo di un campione di grasso di copertura delle cosce ai fini della determinazione del numero di iodio e/o dell'acido linoleico.

Lo spessore del lardo e la sua composizione hanno un ruolo importante sulla resa di stagionatura e sulle caratteristiche organolettiche del prosciutto. Il grasso di copertura dei prosciutti deve essere sodo e costituito prevalentemente da acidi grassi saturi per assicurare una regolare stagionatura e conservazione (numero di Iodio pari o inferiore a 70).

Il valore di iodio è il rapporto tra il contenuto di acidi grassi insaturi e saturi di un lipide, gli Acidi Grassi Polinsaturi (Pufa) e quindi l'Acido Linoleico peggiorano la qualità tecnologica del grasso del prosciutto, per questo si rende necessario controllare a campione questo dato analitico strettamente correlato oltre che con la genetica anche con l'alimentazione e l'età alla macellazione del suino.

Il campionamento viene effettuato su almeno il 10% degli allevamenti di Provenienza riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e che hanno emesso AM in tale anno.

Gli allevamenti da sottoporre a campionamento sono determinati sulla base dei lotti di cosce suine fresche oggetto dell'attività di rifilatura nella giornata; il prelievo dei campioni è operato su cosce ottenute dalla macellazione di suini conferiti con AM da allevamenti che non sono stati oggetto di campionamento nei dodici mesi precedenti.

Il campione prelevato deve essere rappresentativo della partita di suini certificata ai fini della DOP dall'allevamento oggetto di valutazione e suddiviso in tre aliquote equivalenti: una da inviare al laboratorio di prova accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, la seconda da conservare da parte di IFCQ per eventuale contro analisi e la terza è destinata all'allevatore. Su richiesta, può essere rilasciata una ulteriore aliquota al macello; la circostanza deve essere annotata sul verbale di prelevamento.

Il campione va idoneamente identificato, etichettato, manipolato, conservato e trasportato in modo tale da garantirne la validità dal punto di vista giuridico e inoltre deve essere accompagnato dal relativo Verbale di prelevamento, adeguatamente e correttamente compilato.

#### **2 DEFINIZIONI**

Si definisce un CAMPIONE RAPPRESENTATIVO un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche del lotto dal quale è stato prelevato, in particolare nel caso di un campionamento



**IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico**

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

### **PROCEDURE OPERATIVE PER IL CAMPIONAMENTO DEL GRASSO DELLE COSCE FRESCHE PER IL CONTROLLO DEI REQUISITI QUALITATIVI DEL GRASSO DI COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 3 di 8

casuale semplice, si intende dove ciascun componente o aliquota del lotto ha la stessa probabilità di figurare nel campione.

Si definisce Aliquota una parte rappresentativa del campione globale.

### **3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

- Disciplinare di Produzione e Piano di controllo in vigore DOP Prosciutto di San Daniele
- Disciplinare di Produzione e Piano di controllo in vigore DOP Prosciutto di Modena
- Disciplinare di Produzione e Piano di controllo in vigore DOP Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
- UNI EN ISO 5555 :2014 Oli e grassi animali e vegetali. Campionamento

### **4 MODALITA' OPERATIVE**

#### **4.1 Il campione**

Per l'esecuzione delle prove, i prelievi vengono effettuati presso il macello o il laboratorio di sezionamento, al momento della rifilatura delle cosce.

Il campione di grasso deve essere rappresentativo del lotto di macellazione e prelevato da cosce ottenute dalla macellazione di suini attestati ai fini delle DOP - IGP.

Da ogni campione sono ricavate a loro volta tre aliquote rappresentative di peso equivalente fra loro e compatibile con i requisiti posti dalla metodica analitica.

Il campione deve essere contrassegnato in modo indelebile e identificato in maniera tale da essere collegato inequivocabilmente al Verbale di prelevamento corrispondente, tramite un numero di protocollo IFCQ.

Il numero di cosce da sottoporre a campionamento è definito in base al numero di suini costituenti il lotto di macellazione (vedi tabella), questa informazione viene ricavata dal documento AM emesso dall'allevamento.



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

## ISTRUZIONE OPERATIVA

**PROCEDURE OPERATIVE PER IL  
CAMPIONAMENTO DEL GRASSO  
DELLE COSCE FRESCHE PER IL  
CONTROLLO DEI REQUISITI  
QUALITATIVI DEL GRASSO DI  
COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 4 di 8

<b>Numero di suini costituenti il lotto di macellazione</b>	<b>Numero di cosce da sottoporre ad analisi</b>
30 - 75	4
76 - 100	5
101 - 125	6
126 - 138	7
> 138	8

Vengono prese in considerazione solo partite costituite da almeno 30 capi dichiarati conformi mediante registrazione in AM.

La partita da sottoporre a controllo è identificata, con la collaborazione del macello/laboratorio di sezionamento, nelle fasi immediatamente precedenti e/o nel corso della rifilatura stessa.

Prima dell'inizio delle operazioni di campionamento, l'incaricato accertata la numerosità del lotto di macellazione e quindi, individuato il numero di cosce da campionare, sceglie se prelevare le cosce destre o sinistre al fine di evitare di effettuare il campionamento due volte sullo stesso animale, e stabilisce in maniera arbitraria un intervallo di campionamento fra 3 e 10, quindi procede secondo il seguente criterio:

- la prima coscia campionata corrisponde, come numero d'ordine dall'inizio della partita oggetto di campionamento, col numero prescelto da 3 a 10, mentre i successivi sono campionati a intervalli uguali al numero stesso.

#### **4.2 | Strumentazioni per le determinazioni e la campionatura**

Gli strumenti utilizzati per il campionamento sono realizzati con materiali tali da essere di agevole pulizia, per evitare una contaminazione crociata.

Per il prelievo del grasso è necessario essere dotati di:

- Tritacarne a lame
- Coltello
- Tagliere
- Cucchiaino/spatola
- Sacchetti plastici



**IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico**

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

### **PROCEDURE OPERATIVE PER IL CAMPIONAMENTO DEL GRASSO DELLE COSCE FRESCHE PER IL CONTROLLO DEI REQUISITI QUALITATIVI DEL GRASSO DI COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 5 di 8

- Pennarello indelebile
- Buste antieffrazione

#### **4.3 Procedura di Prelevamento**

Sulla coscia individuata per la campionatura, Il tecnico rifilatore effettua un taglio semicircolare della porzione in eccesso (base della coscia) costituita da cotenna e grasso di copertura.

Completate le operazioni di prelievo, l'incaricato procede all'asportazione della cotenna e alla cubettatura del grasso e quindi alla triturazione dello stesso fino ad ottenimento di un macinato omogeneo. Il campione di grasso macinato viene suddiviso in tre aliquote di peso equivalente e compatibile con i requisiti posti dalla metodica analitica.

Le aliquote di prova devono esser trasferite in sacchetti plastici identificati con un numero di protocollo IFCQ e il numero della coscia campionata (*ex: 100(Nr.di protocollo) / 1 (prima coscia campionata di quel lotto) - 100(Nr.di protocollo) / 2 (seconda coscia campionata di quel lotto e così via)*). Chiudere i sacchetti e conservarli in modo tale da prevenire deterioramenti e modifiche di composizione.

Procedere alla preparazione del campione successivo avendo cura di rimuovere le parti di grasso rimaste sulle lame e sulle pareti della camera di macinazione.

Le aliquote così campionate vanno poste in una busta antieffrazione adeguatamente codificata indicando:

- **CAMPIONE DI:** grasso suino
- **NORMA:** PSD
- **VERBALE:** Numero Di Protocollo IFCQ
- **PRELEVATO IL:** Data di prelevamento
- **ALTRO:** indicare la destinazione dell'aliquota (Laboratorio/IFCQ/Allevamento)
- Firma del valutatore e del rappresentante aziendale

Delle tre buste antieffrazione, una viene avviata, in regime di temperatura refrigerata/di congelamento, alle analisi presso laboratorio di prova accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, una viene conservata, a temperatura di congelamento, presso la sede di IFCQ per essere utilizzata in caso di ripetizione di analisi (contro campione), una viene conservata, a



**IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico**

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

### **PROCEDURE OPERATIVE PER IL CAMPIONAMENTO DEL GRASSO DELLE COSCE FRESCHE PER IL CONTROLLO DEI REQUISITI QUALITATIVI DEL GRASSO DI COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 6 di 8

temperatura di congelamento, presso la sede di IFCQ a disposizione dell'allevamento interessato se quest'ultimo non dovesse avere presenziato al prelevamento dei campioni.

Delle operazioni di prelievo viene redatto apposito Verbale di Prelevamento, copia del quale viene rilasciato o trasmesso al macello ed all'allevamento interessato.

#### **Criteria e/o requisiti per l'approvazione**

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, IFCQ considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al Disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova. Non sono ammessi arrotondamenti dei valori analitici del referto.

Il numero di unità non conformi è confrontato con il numero massimo di non conformità ammesse, riportato nella tabella sottostante nella colonna "*Numero massimo tollerabile di analisi non conformi*", a fianco del numero di unità esaminate. Qualora il numero di unità non conformi risulti maggiore del valore riportato nella colonna "*Numero massimo tollerabile di analisi non conformi*", l'esito del campionamento è non conforme.

<b>Numero di suini costituenti il lotto di macellazione</b>	<b>Numero di cosce da sottoporre ad analisi</b>	<b>Numero massimo tollerabile di analisi non conformi</b>
30 - 75	4	1
76 - 100	5	2
101 - 125	6	2
126 - 138	7	2
> 138	8	3

In attesa dell'esito analitico, il macello/laboratorio di sezionamento può inviare la partita ai prosciuttifici avendo cura di assicurare la tracciabilità delle cosce.



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

### **PROCEDURE OPERATIVE PER IL CAMPIONAMENTO DEL GRASSO DELLE COSCE FRESCHE PER IL CONTROLLO DEI REQUISITI QUALITATIVI DEL GRASSO DI COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 7 di 8

La validazione del dato ai fini dell'applicazione del Piano di Controllo e della conformità della prova è operata dal Valutatore Risultato Prove, o da suo sostituto mediante emissione di un "Rapporto di Valutazione Prova" per la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare.

Il macello/laboratorio di sezionamento e l'allevamento interessato sono informati dell'esito mediante l'invio del Rapporto di Valutazione Prova.

In caso di non conformità analitica, l'azienda interessata può chiedere, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto, la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di IFCQ. Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In tal caso IFCQ informerà l'operatore circa il Laboratorio prescelto e l'azienda potrà prendere contatti con il Laboratorio per poter assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione avrà valore definitivo.

Nel caso in cui le prove, analisi e controanalisi, confermino esiti non conformi, la partita oggetto del campionamento è definitivamente soggetta a misure di esclusione dalla DOP e all'allevamento verrà notificata la relativa non conformità presente nello schema dei controlli.

## **5 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE**

Subito dopo il prelievo il campione deve essere posto in contenitori refrigerati che garantiscano una temperatura interna di refrigerazione, quali:

- FRIGORIFERO portatile, alimentato dalla batteria dell'automezzo;
- CONTENITORE TERMICO, provvisto di piastre eutetiche in quantità proporzionale al volume complessivo ed alla quantità dei campioni contenuti.

Tali temperature vanno osservate dal momento del prelievo del campione al momento dell'arrivo in sede di IFCQ dove andranno subito posti in congelatore per poi esser inviati nel più breve tempo possibile al laboratorio di analisi.

Le aliquote destinate a IFCQ e quelle destinate all'allevatore verranno conservate refrigerate a una temperatura di congelamento per un periodo pari a 30 giorni dalla notifica dell'esito dell'analisi.



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

## **ISTRUZIONE OPERATIVA**

**PROCEDURE OPERATIVE PER IL  
CAMPIONAMENTO DEL GRASSO  
DELLE COSCE FRESCHE PER IL  
CONTROLLO DEI REQUISITI  
QUALITATIVI DEL GRASSO DI  
COPERTURA**

io PC – PSD – EXP 03  
Rev. 04

08/01/2025  
Pagina 8 di 8

### **6 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO**

In sede di acquisizione del campione l'operatore IFCQ deve compilare il Verbale di Prelevamento in ogni sua parte al fine di garantire la rintracciabilità del campione.

Il Verbale di prelevamento inoltre può servire ad annotare qualunque situazione anomala o segnalazione utile.

Copia del verbale va rilasciata all'Azienda e sarà trasmesso all'Allevamento congiuntamente all'attestazione di conformità o non conformità e ai rapporti di prova.

### **7 RESPONSABILITA'**

IFCQ provvede alla formazione dei propri operatori e trasportatori addetti al prelievo, secondo quanto previsto dalla presente procedura.