



IFCQ Certificazioni s.r.l.
a socio unico

ISTRUZIONE OPERATIVA

**PRELEVAMENTO DI
FINOCCHIONA PER LE
DETERMINAZIONI CHIMICHE**

io PC – FIN – EXP01
Rev. 02

04 ottobre 2024


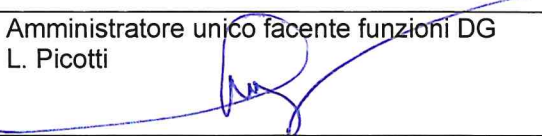
Pagina 1 di 6

io PC – FIN – EXP 01

**ISTRUZIONE OPERATIVA PER IL
CAMPIONAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE
DETERMINAZIONI CHIMICHE**

INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2	DEFINIZIONI	2
3	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	2
4	MODALITA' OPERATIVE	3
4.1	Materiale per effettuare il campione.....	3
4.2	Procedura	3
5	PRELIEVO DEL CAMPIONE	3
6	CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE.....	4
7	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO	4
8	CRITERI E/O REQUISITI PER L'APPROVAZIONE.....	5
9	RESPONSABILITA'	6

REVISIONE		
Numero	Data	Descrizione della modifica
Rev. 02	04/10/2024	Definizioni
Redatto RSCH: Ivan Contardo 		Amministratore unico facente funzioni DG L. Picotti 



IFCQ Certificazioni s.r.l.
a socio unico

ISTRUZIONE OPERATIVA

PRELEVAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE DETERMINAZIONI CHIMICHE

io PC – FIN – EXP01
Rev. 02

04 ottobre 2024

Pagina 2 di 6

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione descrive le modalità operative dei controlli previsti dal PC-FIN e la definizione dei metodi di prelievo di un campione di finocchiona IGP che verrà sottoposto ad analisi chimiche per verificare la rispondenza dei parametri chimici definiti dal PC, di seguito elencati:

- Proteine totali: $\geq 20\%$
- Grassi totali: $\leq 35\%$
- pH: $\geq 5 - \leq 6$
- Sale: $\leq 6\%$
- Attività dell'acqua: $\leq 0,945$

Il campione prelevato deve essere rappresentativo del lotto di produzione, ogni campionamento prevede il prelievo di quattro aliquote di peso non inferiore a 100 g appartenenti al medesimo lotto.

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

2 DEFINIZIONI

Campione rappresentativo (Reg 2073/05): un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;

Aliquota: ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione. L'aliquota è pertanto una frazione rappresentativa del campione

Lotto: la quantità di sostanza alimentare prodotta, trattata e confezionata in condizioni uniformi in un ciclo di produzione omogenea, comunque identificabile.

3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Disciplinare di produzione della IGP Finocchiona in vigore
- Piano di controllo "Finocchiona IGP" in vigore
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018



IFCQ Certificazioni s.r.l.
a socio unico

ISTRUZIONE OPERATIVA

PRELEVAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE DETERMINAZIONI CHIMICHE

io PC – FIN – EXP01
Rev. 02

04 ottobre 2024

Pagina 3 di 6

4 MODALITA' OPERATIVE

4.1 Materiale per effettuare il campione

Per il campionamento è necessario essere provvisti di:

- Sacchetto sottovuoto dove inserire il campione di finocchiona evitando eventuale contaminazione e alterazione delle caratteristiche chimico dello stesso.
- Frigo portatile per garantire una T° inferiore ai 15°C dotato di sonda termometrica che registri la temperatura di trasporto.
- Pennarello indelebile per identificare il campione in maniera tale da essere collegato inequivocabilmente al verbale di prelevamento corrispondente.

4.2 Procedura

Trascorso il periodo di stagionatura stabilito dal disciplinare di produzione in base alla pezzatura del prodotto, il salume per esser conforme ai fini IGP deve ottemperare a una serie di caratteristiche legate all'aspetto esterno, aspetto al taglio e organolettiche che vengono accertate mediante valutazione empirica del prodotto e autocertificate dal produttore stesso nell'ambito dell'autocontrollo aziendale.


Relativamente a ciascun Produttore, il numero di lotti da campionare è determinato dalle quantità di prodotto autocertificate nell'anno e varia in base all'esito dei controlli analitici di laboratorio dei campioni prelevati (come descritto ai § 8.4.3 e 8.4.3.4 del Piano di controllo)

Nello sviluppo del piano di campionamento si tiene conto, ai fini dell'individuazione dei formati da cui prelevare il campione da avviare ad analisi, delle diversificazioni proprie di ogni produttore, in modo da effettuare su base annua, una verifica su una tipologia di salumi rappresentativa della produzione aziendale.

5 PRELIEVO DEL CAMPIONE

Dal lotto identificato vengono prelevate 4 aliquote: tre delle quali verranno destinate al laboratorio di analisi accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, la quarta sarà lasciata a disposizione dell'azienda.

Le aliquote vengono confezionate sottovuoto, identificate con Numero di Protocollo IFCQ e data di prelievo e conservate ad una temperatura inferiore ai 15°C fino al momento dell'analisi.

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p align="center">ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p align="center">PRELEVAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE DETERMINAZIONI CHIMICHE</p>	<p>io PC – FIN – EXP01 Rev. 02</p> <p>04 ottobre 2024</p> <p>Pagina 4 di 6</p>
--	---	--

In sede di acquisizione del campione l'operatore IFCQ deve compilare il Rapporto di Prelevamento in ogni sua parte al fine di garantire la rintracciabilità del campione prelevato e deve riportare l'esplicita indicazione: *"Lotto in attesa dell'esito delle analisi"*.

6 CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Subito dopo il prelievo il campione deve essere confezionato in sacchetto plastico sottovuoto e posto in contenitori che garantiscano una temperatura interna a pieno carico < 15 °C, quali:

- FRIGORIFERO portatile, alimentato dalla batteria dell'automezzo;
- BORSA TERMICA, provvista di piastre eutettiche o ghiaccio, in quantità proporzionale al volume complessivo ed alla quantità dei campioni contenuti.

Tali temperature vanno rigorosamente osservate dal momento del prelievo del campione al momento della consegna dello stesso al laboratorio di analisi.

La fase di trasporto al laboratorio di analisi deve essere monitorata tramite l'utilizzo di termometri che registrino i valori di minimo e massimo. Le registrazioni della temperatura avvengono mediante inserimento di sonde termometriche nel frigo insieme ai campioni.

Come garanzia del soddisfacimento della temperatura di trasporto l'ispettore incaricato del campionamento registrerà i valori di T° min e T° max con apposito timbro sul modulo cartaceo di consegna dei campioni al laboratorio di analisi e ne invierà copia in sede a IFCQ.


Nella stagione estiva, gli strumenti di conservazione devono rimanere aperti il meno possibile e per il tempo strettamente necessario all'introduzione del campione.

Dopo il prelevamento, o comunque quando se ne ravvisi la necessità, il frigorifero/ borsa termica devono essere puliti con soluzioni detergenti ed asciugati.

7 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

I campioni devono essere accompagnati da un "Rapporto di prelevamento" riportante i dati necessari per le attività di Laboratorio:

- data prelievo
- nominativo dell'incaricato al prelievo
- ragione sociale dell'azienda presso cui si provvede al prelevamento del campione
- codice identificativo dell'azienda

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p>PRELEVAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE DETERMINAZIONI CHIMICHE</p>	<p>io PC – FIN – EXP01 Rev. 02</p> <p>04 ottobre 2024</p> <p>Pagina 5 di 6</p>
--	---	--

- numero di campioni prelevati
- identificazione del campione – lotto – pezzatura
- numero di protocollo IFCQ
- firma

Il lotto dal quale è stato prelevato il campione di finocchiona non può essere utilizzato ai fini della IGP fintanto che non viene emessa l'attestazione dei parametri analitici con esiti conformi ai requisiti disciplinati.

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

8 CRITERI E/O REQUISITI PER L'APPROVAZIONE


Ai fini 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 denominazione riportata sul medesimo Rapporto di Prova. Il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio è conforme se almeno uno dei valori dell'intervallo dell'incertezza di misura rientra tra i valori di conformità disciplinati. L'intervallo dell'incertezza di misura si ottiene addizionando o sottraendo l'incertezza di misura indicata nel rapporto di prova al dato analitico riscontrato dal laboratorio. Non sono ammessi arrotondamenti dei valori analitici del referto.

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.

L'Azienda interessata è informata dell'esito mediante l'invio del Rapporto di Valutazione Prova

In caso di non conformità analitica, l'azienda può chiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di Valutazione Prova la revisione dell'analisi sull'unità campionata come controcampione, previa presentazione di un Rapporto di prova che attesti che il risultato ottenuto dall'analisi effettuata sull'aliquota in proprio possesso sia conforme ai parametri dettati dal disciplinare di produzione.

In tal caso IFCQ informerà l'operatore circa la data e l'ora in cui il campione verrà avviato all'analisi di revisione e l'azienda potrà prendere contatti con il laboratorio per poter assistere alla ripetizione analitica. L'esito della ripetizione avrà valore definitivo.

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l.</i> <i>a socio unico</i></p>	<p>ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p>PRELEVAMENTO DI FINOCCHIONA PER LE DETERMINAZIONI CHIMICHE</p>	<p>io PC – FIN – EXP01 Rev. 02</p> <p>04 ottobre 2024</p> <p>Pagina 6 di 6</p>
---	---	--

Nel caso in cui le prove confermino esiti non conformi, all' azienda verrà notificato il corrispondente accertamento e trattamento di non conformità e il lotto di produzione non potrà essere destinato al circuito dell'IGP.

I costi relativi alla ripetizione dell'analisi saranno attribuiti alla parte soccombente.

9 RESPONSABILITA'

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