



IFCQ Certificazioni s.r.l.
a socio unico

**PIANO DI MONITORAGGIO
MENSILE
DEI PARAMETRI ANALITICI DEL
PROSCIUTTO STAGIONATO**

po PC – CRP – EXP 2

Rev. 02

28.01.2025

Pagina 1 di 5

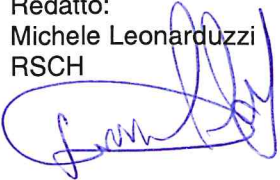
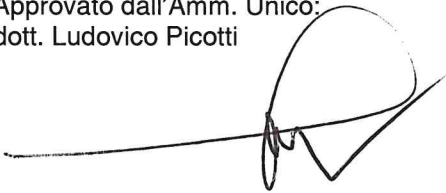
po PC – CRP– EXP 2

**PROCEDURA OPERATIVA PER IL
PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI AI FINI DELLA
DETERMINAZIONE DEI PARAMETRI ANALITICI**

INDICE

1	SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE	2
2	DEFINIZIONI	2
3	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	2
4	MODALITA' OPERATIVE	3
4.1	Il campione.....	3
4.2	Procedura	3
5	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO	3
6	RESPONSABILITA'	5

REVISIONE

Numero	Data	Descrizione della modifica
Rev. 02	22/01/2025	Revisione a seguito approvazione nuovo Disciplinare di produzione. Nuovi valori dei parametri analitici sui prosciutti stagionati.
Redatto: Michele Leonarduzzi RSCH 		Approvato dall'Amm. Unico: dott. Ludovico Picotti 

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l.</i> <i>a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI MONITORAGGIO MENSILE DEI PARAMETRI ANALITICI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO</p>	<p>po PC – CRP – EXP 2 Rev. 02 28.01.2025 Pagina 2 di 5</p>
---	---	---

1 SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

La presente procedura descrive le modalità operative dei controlli previsti dal PC-CRP- e la definizione dei metodi di prelievo di un campione di prosciutto che verrà sottoposto ad analisi chimiche per verificare la rispondenza dei parametri analitici prescritti dal Disciplinare di produzione, di seguito elencati:

- Rapporto sale/umidità (quoziente del rapporto tra la composizione percentuale in cloruro di sodio e la percentuale di umidità) compreso tra 7,8 e 11,2
- Rapporto umidità/proteine (quoziente del rapporto tra la percentuale di umidità e la percentuale di proteine totali) compreso tra 1,9 e 2,5
- Umidità percentuale compresa nell'intervallo tra 57 e 63%
- Indice Proteolisi non inferiore al 24% né superiore al 31%


Il campione prelevato deve essere rappresentativo del lotto di produzione.

2 DEFINIZIONI

Si definisce un **CAMPIONE RAPPRESENTATIVO**, un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche del lotto di produzione dal quale è stato prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota del lotto ha la stessa probabilità di figurare nel campione.

3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Disciplinare di produzione della DOP Prosciutto di Carpegna in vigore
- Piano di controllo "Prosciutto di Carpegna" in vigore
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l.</i> <i>a socio unico</i></p>	<p align="center">PIANO DI MONITORAGGIO MENSILE DEI PARAMETRI ANALITICI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO</p>	<p align="right">po PC – CRP – EXP 2 Rev. 02 28.01.2025 Pagina 3 di 5</p>
---	--	---

4 MODALITA' OPERATIVE

4.1 Il campione

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.

Per il campionamento è necessario essere provvisti di:

- Sacchetto sottovuoto dove inserire il campione di prosciutto evitando eventuale contaminazione e alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche dello stesso;
- Pennarello indelebile e supporti adesivi per identificare il campione in maniera tale che lo stesso sia associato inequivocabilmente al verbale di prelevamento corrispondente;

4.2 Procedura

L'incaricato di IFCQ, identificato il prosciutto destinato al campionamento e verificata la conformità delle caratteristiche fisiche e organolettiche, così come prescritto dal Piano di Controllo (§ 9), provvede al prelevamento del campione.

Il prosciutto viene diviso a metà in senso longitudinale; da una delle due metà si preleva una fetta di spessore compreso tra 2,0 e 2,5 cm per tutta la lunghezza. Procedendo secondo tale modalità viene garantita la presenza del muscolo Bicipite Femorale, muscolo rappresentativo della coscia suina, che è oggetto di analisi.

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 il modulo riportante gli esiti della verifica organolettica.

Il campione è inviato ad un Laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

5 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO

I campioni devono essere accompagnati da un Rapporto di Prelevamento riportante i dati necessari per la corretta identificazione del campione da inviare al laboratorio di analisi:

- numero rapporto di prelevamento
- data prelievo
- nominativo dell'incaricato al prelievo

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l.</i> <i>a socio unico</i></p>	<p align="center">PIANO DI MONITORAGGIO MENSILE DEI PARAMETRI ANALITICI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO</p>	<p align="center">po PC – CRP – EXP 2 Rev. 02 28.01.2025 Pagina 4 di 5</p>
---	--	--

- ragione sociale dell'azienda presso cui si provvede al prelevamento del campione
- codice identificativo dell'azienda
- mese di stagionatura del campione
- numero di campioni prelevati
- identificazione del campione – DO/lotto
- numero di protocollo IFCQ
- firma

Il lotto dal quale è stato prelevato il campione non può essere contrassegnato ai fini della DOP fintanto che non viene emesso il Rapporto di Valutazione Prova.

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

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 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. Successivamente il "Rapporto di Valutazione Prova" viene inviato all'azienda interessata.

In caso di mancata validazione per la sussistenza di requisiti di non conformità di uno o più parametri prescritti, se l'azienda non richiede la ripetizione dell'analisi, il controllo della partita in esame viene svolto con la valutazione di un ulteriore campione.

Il rinvio delle operazioni di controllo e campionamento nei casi di inidoneità dei parametri analitici prescritti può avvenire al massimo per quattro volte consecutive; al 4° riscontro non conforme la partita sarà valutata non idonea e non potrà essere contrassegnata ai fini della DOP.

In caso di non conformità analitica, l'azienda può chiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi.

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l.</i> <i>a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI MONITORAGGIO MENSILE DEI PARAMETRI ANALITICI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO</p>	<p>po PC – CRP – EXP 2 Rev. 02 28.01.2025 Pagina 5 di 5</p>
---	---	---

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.

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

6 RESPONSABILITA'

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