ISTRUZIONE 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 2
4.1 Il campione 2
4.2 Procedura 3
5 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO 3
6 CRITERI E/O REQUISITI PER L'APPROVAZIONE 4
7 RESPONSABILITA' 6

REVISIONE		
Numero	***Data***	***Descrizione della modifica***
Rev. 00	03/11/2022	Prima emissione
Redatto RSCH: Michele Leonarduzzi		Amministratore unico facente funzioni DG L. Picotti

1 SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

La presente istruzione descrive le modalità operative dei controlli previsti dal PC-PVBE 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 alla Scheda B paragrafo B.3 del Disciplinare, di seguito elencati:

- Umidità compresa tra 58% e 64%
- Percentuale di cloruro di sodio (sale) compresa tra 4% e 6,8%
- Indice Proteolisi non inferiore a 24 e non superiore a 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 Veneto Berico Euganeo in vigore
- Piano di controllo "Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP" in vigore
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

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;
- Frigo portatile per garantire la T° di refrigerazione durante il trasporto.

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
- ragione sociale dell'azienda presso cui si provvede al prelevamento del campione
- codice identificativo dell'azienda
- mese di stagionatura dei campioni
- 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.

6 CRITERI 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. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme ai requisiti prescritti dal 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.

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 mediate 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 (umidità, sale e indice di proteolisi), se l'azienda non richiede la ripetizione dell'analisi, il controllo della partita in esame è aggiornato come di seguito:

- valore <u>umidità inferiore</u> al limite prescritto (58%) si può procedere immediatamente con un ulteriore campionamento;
- valore <u>umidità superiore</u> al limite prescritto (64%) i controlli della/e partita/e in esame sono aggiornati non prima del mese successivo.
- Valori sale e indice di proteolisi si può procedere immediatamente con un ulteriore campionamento

Il rinvio delle operazioni di controllo nei casi di inidoneità dell'umidità può avvenire al massimo per due volte consecutive; al terzo riscontro non conforme la partita sarà valutata non idonea e non potrà essere contrassegnata ai fini della DOP.

Nel caso in cui il parametro dell'umidità risulti conforme, si procede al riscontro degli altri due parametri analitici.

Tutte le determinazioni analitiche sono archiviate in un file attribuito ad ogni singolo prosciuttificio, con esplicito riferimento ad ognuno dei parametri previsti dal Disciplinare.

Ad ogni inserimento di nuove determinazioni, il file elabora i "parametri medi del prosciuttificio" (media aritmetica dei valori aggiornata "in continuum" mese dopo mese, con riferimento ad un periodo continuativo costituito dagli ultimi 24 mesi).

Per quanto riguarda i parametri sale e indice di proteolisi, nel caso il valore riscontrato non rientri nei limiti disciplinati, il campione è giudicato non conforme e viene eseguita la seguente procedura:

- se la media storica relativa al parametro non conforme rientra nel range prescritto si può procedere, per la partita campionata, ai controlli per l'apposizione del contrassegno di conformità;
- se anche la media storica riguardante il parametro non conforme non rientra nei limiti di conformità prescritti, IFCQ informa il Prosciuttificio che è necessario procedere al prelevamento di un ulteriore campione.

Si specifica che, nel caso in cui la media storica di un parametro non rientri nel range di conformità, ma il valore riscontrato per il relativo parametro è risultato conforme si può procedere, per la partita campionata, ai controlli ai fini dell'apposizione del contrassegno di conformità.

Il rinvio delle operazioni di controllo per i parametri di sale e indice di proteolisi, in applicazione della procedura sopra specificata, è ammesso al massimo per due volte consecutive. Al terzo esito non conforme sia del parametro sia della relativa media storica, IFCQ dispone l'esclusione dalla DOP dell'intera partita campionata.

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

7 RESPONSABILITA'

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