



1. Scopo

Scopo della presente istruzione è quello di descrivere le modalità e le responsabilità per il prelievo di campioni di prodotto nei centri di lavorazione e nelle aziende agricole. La presente istruzione è stata descritta tenendo conto di quanto stabilito dalla Direttiva 2002/63/CE e dal D.M. del 23.07.03.

2. Campo di applicazione:

Queste istruzioni valgono per tutti i prelievi di campioni effettuati da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

3. Responsabilità:

Per la descrizione delle responsabilità vedi Punto 5.

4. Definizioni

Partita da campionare:

Quantità identificabile di prodotti aventi caratteristiche che si presumono conformi.

Campione elementare:

Campione prelevato da un singolo punto della partita o da un singolo punto dell'appezzamento.

Campione globale:

Insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita o da uno stesso appezzamento.

Campione finale:

Campione globale, o parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Redazione: RQ	Approvazione: DIR
Data:	Data:



5. Svolgimento del campionamento:

5.1. Prelievo di campioni nei Centri di Lavorazione

Nei Centri di Lavorazione i campioni di frutta normalmente vengono prelevati all'arrivo della merce presso il magazzino, talvolta anche al momento dell'estrazione dalle celle di conservazione, per verificare che non siano presenti residui di fitofarmaci non ammessi dal relativo Programma e/o che le quantità di residui presenti non superino i limiti fissati dal relativo Programma. Per ottenere risultati rappresentativi e comparabili e tenendo conto delle conseguenze gravi che il risultato delle analisi può comportare per l'azienda interessata, è indispensabile che il prelievo dei campioni avviene secondo le modalità standardizzate seguenti.

5.1.1. Modalità di campionamento

I campioni elementari devono essere sempre prelevati in vari punti della partita da campionare (cassoni o merce confezionate) e il numero non dovrebbe essere inferiore a quello di seguito riportato:

Cassoni:

Massa della partita in Kg.	Numero minimo di cassoni
Minore di 500	1
da 501 a 2000	2
da 2001 a 5000	3
più di 5000	5

Merce confezionata:

Numero di colli compresi nella partita	Numero minimo di colli
da 1 a 25	1
da 26 a 100	5
da 101 a 300	7
da 301 a 500	9
da 501 a 1000	10
più di 1000	15

5.1.2. Preparazione del campione globale e finale

Il campione globale può essere usato tal quale come campione finale.

Se il campione globale è troppo grande, si ottiene il campione finale con un opportuno metodo di riduzione del campione globale, ad esempio suddividendo in quarti, scartando i due quarti diagonalmente opposti, mescolando e ridividendo i quarti rimanenti e così via fino a raggiungere l'entità richiesta per il campionamento.



Nel caso di campioni inviati in laboratorio di prova per la determinazione dei residui chimici, al fine di poter rispondere ad eventuali contestazioni sui risultati delle analisi, si dovranno individuare tre campioni di cui uno verrà inviato al laboratorio, uno verrà conservato dal centro di lavorazione competente oppure dall'associazione relativa e uno verrà conservato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

5.2. Prelievo di campioni nelle Aziende Agricole

Premesso che non esiste una metodica ufficiale per il prelievo di campioni durante il periodo di vegetazione, i tecnici devono attenersi alle seguenti istruzioni adattate a questo scopo.

5.2.1. Modalità di campionamento

In ogni azienda e per ogni varietà si devono eseguire più campioni elementari seguendo per il campionamento metodologie uniformi e statisticamente rappresentative (es. campionamento a croce).

La raccolta dei campioni di foglia e di frutta deve avvenire ad 1-1,5 metri di altezza. La raccolta dei campioni di terreno deve avvenire sulla striscia filare nello strato più alto del suolo fino ad una profondità di 10 cm.

Il numero dei campioni globali da effettuare deve essere stimato in base alla superficie dell'appezzamento da controllare.

Superficie in mq.	Numero minimo di campioni elementari
Inferiore 2000 mq	1
da 2001 a 5000 mq	3
da 5001 a 10000 mq	5
Ogni 5000 mq in più	1 campione in più

5.2.2. Preparazione del campione globale e finale

I campioni devono essere prelevati sull'intera zona da campionare in base alla metodologia scelta.

Ogni campione elementare dovrà contenere un eguale numero di unità (frutti, tuberi, cespi, foglie ecc.).

Per il campionamento sono da escludere le zone nelle quali diversi fattori potrebbero influire sui risultati delle analisi e renderli non rappresentativi per la superficie da controllare (file esterne in vicinanza di appezzamenti con altre colture i cui trattamenti possono in qualche modo essere venuti a contatto con quella da controllare, vicinanze a manufatti che possono influire sulla distribuzione delle soluzioni fitoiatriche, ecc.).

I campioni elementari verranno poi riuniti in un campione globale.

Se il campione globale risultasse troppo grande, il campione finale dovrà essere ricavato dal precedente suddividendolo in quarti e scartandone due diagonalmente opposti, mescolando e ridividendo il quantitativo rimasto con lo stesso metodo sino al raggiungimento della quantità richiesta.



Ogni campione di prodotti freschi di medie dimensioni deve essere composto da almeno 10 frutti e il peso minimo deve essere superiore a 1 Kg. Ogni campione di foglia deve superare un peso minimo di 100 g e ogni campione di terreno invece deve superare un peso minimo di 500 g.

Nel caso di campioni inviati al laboratorio di prova per la determinazione dei residui chimici, al fine di poter rispondere ad eventuali contestazioni sui risultati delle analisi, si dovranno individuare tre campioni di cui uno verrà inviato al laboratorio, uno verrà conservato dall'azienda oppure dal centro di lavorazione competente e uno verrà conservato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

5.3. Precauzioni da adottare

Nel corso del campionamento si devono prendere tutte le precauzioni atte ad evitare ogni modifica influente sul contenuto dei residui. Durante il campionamento occorre portare i guanti monouso, i quali devono essere sostituiti ogni volta, quando si inizia con il prelievo di un campione nuovo.

Ciascun campione deve essere posto in un contenitore pulito ed inerte, che assicuri un'adeguata protezione da contaminazioni e dai danni di trasporto.

Il contenitore deve essere chiuso bene ed etichettato in modo inconfondibile.

5.4. Codifica dei campioni

I campioni vengono chiusi con sigilli di sicurezza, personalizzati con il logo e una numerazione progressiva.

Campione da inviare al laboratorio

Il campione da inviare al laboratorio deve essere chiuso con il sigillo colore BIANCO.

1° Controcampione

Il campione che verrà conservato dall'azienda controllata deve essere chiuso con il sigillo colore BLU.

2° Controcampione

Il campione che verrà conservato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE deve essere chiuso con il sigillo colore ROSSO.

5.5. Conservazione dei campioni di prodotto

5.5.1. Conservazione dei campioni da inviare al laboratorio

Durante la giornata i campioni devono essere tenuti in luogo fresco e buio (per es. frigo box) per conservare la matrice da analizzare in un buono stato. I campioni da analizzare ogni sera devono essere portati nella cella frigo (+2°C), nella quale vengono conservati fino al loro invio al laboratorio.



5.5.2. Conservazione dei controcampioni

5.5.2.1. Conservazione del 1° controcampione

I controcampioni devono essere conservati per almeno 30 giorni ad una temperatura di ca. 2° C.

5.5.2.2. Conservazione del 2° controcampione

I controcampioni di foglia devono essere conservati ad una temperatura inferiore a -10°C nel congelatore nell'ufficio di SQK.

I controcampioni di frutta e di terreno devono essere conservati a una temperatura di +2°C in una cella frigo.

5.5.3. Sorveglianza della temperatura per la conservazione

L'andamento della temperatura dei campioni conservati da SQK viene verificato e annotato una volta alla settimana. Una volta al mese viene controllato, se la temperatura indicata corrisponde alla temperatura effettiva. Il Responsabile Qualità è responsabile per la sorveglianza dell'andamento della temperatura. I tecnici sono tenuti a controllare la temperatura indicata a ogni apertura dei depositi.

5.5.4. Non Conformità

Le Non Conformità sorte devono essere segnalate al Responsabile Qualità, il quale dispone e mette in atto le azioni correttive necessarie.

5.6. Invio dei campioni di prodotto ai laboratori

I campioni di prodotto vanno inviati esclusivamente ai laboratori segnalati da SQK. Ai campioni va allegata la lettera di accompagnamento in cui il tecnico specifica i principi attivi che vuol fare ricercare.

6. Documentazione:

Per ogni prelievo di campione va compilato un Verbale (FO 11 oppure un Verbale specifico per un programma).

Per la sorveglianza dell'andamento della temperatura va compilato il Verbale FO 13.