

Laboratorio del Vino e dell'Olio	ISTRUZIONE OPERATIVA	Sigla: IO 0202/O <i>Pag. 1 di 4</i>
---	-----------------------------	---

**PRELIEVO PRODOTTO NON CONFEZIONATO
OLIO**

NOTE:

- 1) RL Palermo
- 2) RQ Palermo
- 3) Personale Laboratorio Palermo
- 4) Segreteria Laboratorio Palermo
- 5) RL Marsala
- 6) RL Milazzo

3	20/04/16	Revisione generale	C.Cappadonia	G. Miciletta
2	17/07/14	Revisione generale: riferimento prelievo campioni di olio di oliva	G. Miciletta	G. Miciletta
1	24/04/02	Estensione Laboratori Multisito	Dott.ssa A. PAPUCCI	Dott.ssa A. PAPUCCI
0	27/07/01	Prima emissione	Dott.ssa A. PAPUCCI	Dott.ssa A. PAPUCCI
Rev.	Data	Oggetto	Approva	Autorizza

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO NON CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0202/O Rev. 3 <i>Pag. 2 di 4</i>
---	--	---

INDICE

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

- 1. MODALITA' OPERATIVE**
- 2. ATTREZZATURA UTILIZZATA PER IL PRELIEVO**
- 3. MODALITA' DI PRELIEVO**
 - 3.1 NUMERI DI SOTTOCAMPIONI DA PREPARARE**
- 4. ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO DEI CAMPIONI**

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO NON CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0202/O Rev. 3 Pag. 3 di 4
---	--	--

Scopo e campo di applicazione

La presente istruzione operativa definisce le modalità adottate dal Personale tecnico incaricato per il prelievo di campioni di olio di oliva non confezionato. Il prelievo è svolto presso i clienti che fanno esplicita richiesta per iscritto.

1. Modalità operative

Tutte le richieste di prelievo devono essere inviate alla Segreteria accettazione campioni. Di seguito il Responsabile del laboratorio, dopo aver verificato la conformità dei dati riportati, individua ed incarica l'Assistente tecnico a svolgere il prelievo.

L'incaricato del prelievo, dopo essersi recato presso l'azienda che ha fatto richiesta, procede all'ispezione della partita di prodotto che deve essere prelevato. Le modalità del prelievo sono descritte al paragrafo 3 della presente istruzione operativa.

2. Attrezzatura impiegata per il prelievo

I recipienti utilizzati per il prelievo sono in vetro scuro e i tappi per la chiusura in metallo. I recipienti possono essere forniti dal cliente; è comunque preferibile che l'addetto al prelievo provveda ad avere con sé i recipienti. I recipienti devono avere capacità minima compresa tra 100 ml e 250 ml.

3. Modalità di prelievo

Per il prelievo si procede nel modo seguente:

- nel caso in cui il lotto da prelevare è contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione;
- nel caso in cui il lotto da prelevare è contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti si può richiedere di effettuare un unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate proporzionalmente al contenuto di ogni serbatoio.

Prima di iniziare il campionamento è essenziale che la totalità del prodotto sia quanto più omogenea.

Nel caso dell'olio di oliva la temperatura dell'olio deve essere compresa tra la 15°C e 30°C. Qualora il prodotto da prelevare è omogeneo si eseguono tre campionamenti:

- uno superiore (1/10 della profondità)
- uno intermedio (a metà della profondità totale)
- (uno inferiore (a 9/10 della profondità)

Il campione globale si prepara miscelando in ragione di una parte dell'incremento superiore, una della parte inferiore e tre parti da quello intermedio.

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO NON CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0202/O Rev. 3 <i>Pag. 4 di 4</i>
---	--	---

3.1 Numeri di sottocampioni da preparare

L'addetto al prelievo prepara, partendo dal campione globale, quattro campioni di cui uno è destinato all'analisi, uno viene consegnato alla ditta e due sono conservati in archivio per un periodo non inferiore a sei mesi, per un'eventuale ripetizione o supplemento di prove e a disposizione delle autorità competenti per un'eventuale revisione delle stesse.

4. Etichettatura ed imballaggio dei campioni

I campioni prelevati vengono posti singolarmente in buste di carta da imballo foderate internamente.

Tali buste, di formato rettangolare, riportano le seguenti informazioni:

- esternamente, stampato sul lato anteriore, il logo dell'Istituto Regionale del Vino e dell'olio;
- le righe su cui riportare la denominazione del Laboratorio;
- il numero di verbale di prelievo;
- le indicazioni della tipologia di prodotto, del peso, della consistenza e della caratteristiche della partita da cui questo viene prelevato;
- la sua destinazione;
- la data;
- la firma del delegato al prelievo;
- la firma del rappresentante della ditta interessata.

Le buste vengono sigillate con nastro adesivo su cui viene apposto il timbro dell'Istituto del Vino e dell'Olio. Nel caso di campioni di olio di oliva contenuti in recipienti in vetro questi devono essere protetti con una pellicola di plastica circondata da materiale assorbente in grado di assorbire l'intero contenuto del recipiente, posti nella busta di carta e quest'ultima posta in un contenitore rigido e resistente al riparo da fonti di calore e dalla luce.

L'addetto al prelievo compila un verbale dell'operazione effettuata in triplice copia, di cui una viene consegnata alla ditta, una viene custodita dal verbalizzante e la terza viene consegnata al Laboratorio per l'archiviazione. I campioni sono consegnati al laboratorio entro il giorno successivo al prelievo.

Laboratorio del Vino e dell'Olio	ISTRUZIONE OPERATIVA	Sigla: IO 0201/O <i>Pag. 1 di 4</i>
---	-----------------------------	---

**PRELIEVO PRODOTTO CONFEZIONATO
OLIO**

NOTE:

- 1) RL Palermo
- 2) RQ Palermo
- 3) Personale Laboratorio Palermo
- 4) Segreteria Laboratorio Palermo
- 5) RL Marsala
- 6) RL Milazzo

3	20/04/16	Revisione generale	C. Cappadonia	G. Miciletta
2	17/07/14	Revisione generale: riferimento prelievo campioni di olio di oliva	C. Cappadonia	G. Miciletta
1	24/04/02	Estensione ai Laboratori Multisito	Dott.ssa A. PAPUCCI	Dott.ssa A. PAPUCCI
0	27/07/01	Prima emissione	Dott.ssa A. PAPUCCI	Dott.ssa A. PAPUCCI
Rev.	Data	Oggetto	Approva	Autorizza

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0201/O Rev. 3 <i>Pag. 2 di 4</i>
---	--	---

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
2. MODALITA' OPERATIVE

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0201/O Rev. 3 <i>Pag. 3 di 4</i>
---	--	---

1. Scopo e campo di applicazione

La presente istruzione operativa definisce le modalità adottate dal Personale tecnico incaricato circa il prelievo di campioni di olio confezionato. Il prelievo è svolto presso i clienti che ne fanno esplicita richiesta per iscritto.

2. Modalità operative

Tutte le richieste di prelievo devono essere inviate alla Segreteria accettazione campioni. Di seguito il Responsabile del laboratorio verifica che nella richiesta siano riportati i seguenti dati:

- anagrafica del cliente;
- indirizzo presso il quale deve essere effettuato il campionamento;
- nome e tipologia del prodotto;
- lotto identificativo;
- capacità e descrizione del recipiente che contiene il prodotto;
- numero di bottiglie/confezioni che costituiscono l'intera partita;
- volume dell'intera partita;
- peso lordo e netto dell'intera partita.

Verificato la conformità dei dati riportati, individua ed incarica l'Assistente tecnico a svolgere il prelievo.

L'incaricato del prelievo, dopo essersi recato presso l'azienda che ha fatto richiesta del prelievo, procede all'ispezione della partita di prodotto da cui deve essere effettuato il campionamento.

Successivamente, preleva in modalità random quattro campioni che vengono posti singolarmente in buste di carta da imballo foderate internamente.

Tali buste, di formato rettangolare, riportano le seguenti informazioni:

- esternamente, stampato sul lato anteriore, il logo dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
- le righe su cui riportare la denominazione del Laboratorio;
- il numero di verbale di prelievo;
- le indicazioni della tipologia di prodotto, del peso, della consistenza e della caratteristiche della partita da cui questo viene prelevato, il lotto;
- la data;
- la firma del delegato al prelievo;
- la firma del rappresentante della ditta.

Le buste vengono sigillate con nastro adesivo su cui viene apposto il timbro dell'Istituto del Vino e dell'Olio.

Nel caso di campioni di olio contenuti in recipienti in vetro questi devono essere protetti con una pellicola di plastica circondata da materiale assorbente in grado di assorbire l'intero contenuto del recipiente, posti nella busta di carta e quest'ultima contenuta in un contenitore rigido e resistente al riparo da fonti di calore e dalla luce.

I campioni prelevati vengono consegnati al laboratorio entro il giorno successivo al prelievo.

Le buste vengono sigillate con nastro adesivo su cui viene apposto il timbro dell'Istituto del Vino e dell'olio e trasportate in sicurezza e a temperatura ambiente in laboratorio entro il giorno successivo al prelievo.

Laboratorio del Vino e dell'Olio	PRELIEVO PRODOTTO CONFEZIONATO OLIO	Sigla: IO 0201/O Rev. 3 <i>Pag. 4 di 4</i>
---	--	---

Dei quattro campioni prelevati uno è destinato all'analisi, uno viene consegnato alla ditta e due sono conservati in archivio per un periodo non inferiore a sei mesi, per un'eventuale ripetizione o supplemento di prove e a disposizione delle autorità competenti per un'eventuale revisione delle stesse.

L'addetto al prelievo compila un verbale di prelievo in triplice copia, di cui una viene consegnata alla ditta, una viene custodita dal verbalizzante e la terza viene consegnata al Laboratorio per l'archiviazione.