

 <p>Consorzio per la Tutela dell'Asti</p>	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 1 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

- 1 SCOPO

Il documento riporta le indicazioni per l'esecuzione di un corretto campionamento e le istruzioni operative per l'accettazione dei campioni stessi.

- 2 RIFERIMENTI

MOD11-2 "Presenza in carico campioni"

MOD11-4 "Accettazione campioni prove accreditate"

MOD11-5 "Accettazione campioni prove non accreditate"

Decreto del 29/10/2010 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (GU serie generale n° 301 del 27/12/2010)

Norma Sante 11312/2021

Norma UNI EN 15662 luglio 2018

Allegato IO33 "Disposizioni dei requisiti minimi delle procedure di prelievo di campioni di prodotti biologici da analizzare in attuazione dei regolamenti (CE) n.834/2007, n.889/2009 n.1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"

- 3 MODALITA' OPERATIVE

3.1 – Indicazioni per un corretto campionamento

Il prelievo del campione è un'operazione molto importante in quanto la piccola aliquota di prodotto campionato deve essere rappresentativa dell'intera massa di provenienza.

Nell'esecuzione del prelievo devono essere osservate le seguenti indicazioni:

- prelevare il campione in contenitori puliti e asciutti;
- assicurarsi della rappresentatività del campione prelevato: nel caso si tratti di una massa contenuta in più recipienti, il campione dovrà essere prelevato in misura proporzionale al volume dei singoli contenitori;
- assicurarsi dell'omogeneità della massa effettuando il prelievo dopo un rimontaggio;
- effettuare il prelievo da una valvola, possibilmente in acciaio inox posta a metà della vasca (sul fondo della vasca potrebbero trovarsi feccia, sedimenti etc) avendo cura di far scorrere prima qualche litro di prodotto e avvinando la bottiglia usata;
- se si utilizza l'assaggiavino assicurarsi che sia pulito, in esso infatti si concentrano facilmente sporco e microrganismi;
- nel caso siano stati utilizzati chiarificanti è consigliabile effettuare il prelievo quando si ritiene avvenuta la sedimentazione;
- nel caso di prelievo del campione per la determinazione dell'anidride carbonica utilizzare il campionatore isobarico per evitare dispersioni di pressione;
- appare opportunamente il campione per evitare, in caso di rovesciamento della bottiglia durante il trasporto, la perdita di campione;

Verificato RGQ	Approvato RLAB
----------------	----------------

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 2 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

- nel caso in cui sia richiesta l'analisi chimica e microbiologica sullo stesso prodotto sono necessari due campioni distinti;
- nel caso di un mosto in fermentazione è opportuno, oltre alle operazioni sopra riportate, filtrare il prodotto, evitare di chiudere ermeticamente la bottiglia lasciando un'apertura per lo sfogo della pressione interna e conservare il campione ad una temperatura compresa tra 0 e 10 °C.

Questi accorgimenti sono necessari per fermare temporaneamente la fermentazione, in modo che il campione giunga in laboratorio mantenendo inalterate le proprie caratteristiche chimico-fisiche; inoltre è necessario effettuare il trasporto al laboratorio nel più breve tempo possibile (al massimo nell'arco della giornata) in contenitori adatti per garantire le basse temperature.

Nel caso in cui non si riescano ad attuare le operazioni sopra riportate si rende necessario l'aggiunta di un antifermentativo. Per effettuare questa operazione è consigliabile contattare RLAB in modo da avere indicazioni su quale prodotto aggiungere ed indicare sull'etichetta del campione che c'è stata l'aggiunta di uno specifico antifermentativo;

- per l'analisi dei Pesticidi, non svolgendo il laboratorio attività di campionamento, si forniranno le indicazioni necessarie per una corretta procedura di costituzione, conservazione e trasporto del campione tramite l'invio o la consultazione del Decreto del 29/10/2010 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (GU serie generale n° 301 del 27/12/2010 (parte integrante della presente istruzione operativa) e della presente istruzione operativa
- I principali fattori di criticità legati al campionamento, per cui il decreto fornisce prescrizioni precise, sono la disomogeneità del campione, il rischio di inquinamento e contaminazione e la possibilità di alterazione di alcuni parametri analitici durante la costituzione del campione, la conservazione ed il trasporto. L'addetto al campionamento (ispettore nel caso di enti ufficiali o personale aziendale nel caso di clienti privati) si dovrà attenere alle prescrizioni della IO33 e del relativo allegato (Decreto del 29/10/2010 GU° 301 del 27/12/2010), dichiarando al momento della consegna del campione presso il laboratorio di averne rispettato le indicazioni (modulo sistema qualità MOD11-2).
- etichettare la bottiglia indicando matrice e riferimento identificativo;

Il cliente che esegue il campionamento è direttamente responsabile della corretta esecuzione e declina il Laboratorio da ogni responsabilità derivante da operazioni inadeguate.

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 3 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

Nella tabella sottostante sono riportate le quantità di campione di vino o mosto che si devono prelevare a seconda dell'analisi richiesta e le modalità di trasporto (quando il vino è confezionato e nel caso in cui il volume dei contenitori sia inferiore a 0.75 litri, sarà necessario fornire al laboratorio il seguente numero di bottiglie 2 x 0.375 oppure 3 x 0.2 litri)

TIPO PROVA	QUANTITA' NECESSARIA	MODALITA' TRASPORTO
Acidità totale	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acidità volatile	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Acidi Idrossicinnamil tartarici HPLC	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido ascorbico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido citrico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido gluconico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido lattico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido malico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido piruvico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido salicilico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido shikimico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido sorbico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido succinico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Acido tartarico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Alcalinità delle ceneri	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Alcoli superiori	250 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
Aldeide acetica	250 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
Allergeni: Caseina, Albumina, Lisozima	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Ammine biogene	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Anidride carbonica	2 bottiglie da 750 ml	Campione in contenitore a tenuta stagna

 <p>Consorzio per la Tutela dell'Asti</p>	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 4 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

TIPO PROVA	QUANTITA' NECESSARIA	MODALITA' TRASPORTO
Anidride solforosa libera e totale	100 ml	Campione in contenitore a tenuta stagna
Antociani (Spettrofotometro)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Antociani (HPLC)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
*Aromi di fermentazione	100 ml	Campione in contenitore a tenuta stagna
Azoto prontamente assimilabile (APA)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Azoto amminico	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Azoto ammoniacale	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Bisfenolo A	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Calcio	100 ml	Non refrigerare durante il trasporto
Catechine	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Catechine HPLC	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Ceneri	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Cloruri	200 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Controllo microbiologico (scatole Petri)	1 bottiglia da 750 ml	Campione in contenitore a tenuta stagna e a temperatura ambiente
DAL DAT DTAT	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Densità ottica 420 + 520 mm	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Densità relativa a 20° C / 20 °C	100 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
DNA specie bovina e suina	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Estratto secco totale / estratto non riduttore	500 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
* Etil acetato	200 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
* Etilcarbammato	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Fenoli volatili (4-etilfenolo – 4 etilguaiacolo)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari



Consorzio per la
Tutela dell'Asti

ISTRUZIONI OPERATIVE

Nome file: IO33

INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

Pag. 5 di 10

Revisione n: 19

Data: 01.10.24

TIPO PROVA	QUANTITA' NECESSARIA	MODALITA' TRASPORTO
Ferro	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Flavani reattivi alla vanillina	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Flavonoidi totali	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Flavonoli HPLC	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
FOSS (zuccheri, acidità totale, acidità volatile, pH, titolo alcolometrico volumico effettivo)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Ftalati	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Glicerina HPLC	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Glicoli	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Intensità colorante	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Magnesio	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Massa volumica a 20° C	100 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
Metanolo	500 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Nichel	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Ocratossina A	250 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Pesticidi (vino confezionato)	1 bottiglia da 750 ml	Trasporto a temperatura inferiore ai 30°C. Prima della consegna mantenere il campione alle stesse condizioni della partita di provenienza
* Pesticidi (vino sfuso o mosto)	bottiglia da 500 ml	Trasporto a temperatura inferiore ai 20°C per il vino e 10 °C per il mosto o vino in lavorazione (fermentazione). Consegna in giornata mantenendo il campione prima della consegna in frigorifero nel caso di mosti o vini in fermentazione

 <p>Consorzio per la Tutela dell'Asti</p>	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 6 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

TIPO PROVA	QUANTITA' NECESSARIA	MODALITA' TRASPORTO
*Pesticidi (uva)	5 grappoli (o l'equivalente in racimoli)	Trasporto a temperatura inferiore ai 20°C e consegna entro le 72 ore dal campionamento mantenendo il campione prima della consegna in frigorifero
*Pesticidi (foglie)	250 g	Trasporto a temperatura inferiore ai 20°C e consegna entro le 72 ore dal campionamento, mantenendo il campione prima della consegna in frigorifero
pH	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Pigmenti sensibili alla solforosa	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Piombo	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Polifenoli totali	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Potasso	100 ml	Non refrigerare durante il trasporto
Proantocianidine	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Prove cinetica di estrazione polifenoli uve (bucce e semi)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Quadro acido (Tartarico, Piruvico, Malico, Shikimico, Lattico, Citrico, Succinico)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
* Quadro aromatico (terpeni liberi e glicosidi)	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Rame	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Sodio	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Solfati		
Stabilità proteica	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Stabilità tartarica	100 ml	Non refrigerare durante il trasporto
Titolo alcolometrico volumico	500 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C
Titolo alcolometrico volumico totale	500 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 7 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

TIPO PROVA	QUANTITA' NECESSARIA	MODALITA' TRASPORTO
Tricloroanisolo	100 ml	Trasporto senza condizioni particolari
Zuccheri	100 ml	Se prodotti in lavorazione trasporto a temperatura inferiore ai 10 °C

Per i controlli necessari per l' idoneità analitica alla DOC e DOCG (Acidità totale, alcool volumico, zuccheri, anidride solforosa ed estratto non riduttore) è comunque sufficiente una bottiglia da 0,75 litri.

Se non diversamente concordato, il Laboratorio elimina il campione residuo dopo l' emissione del rapporto di prova; l' eventuale richiesta di ulteriori prove o la ripetizione di alcune di esse sul residuo di mosto o vino non è infatti corretta a causa di possibili cambiamenti delle caratteristiche dopo l' apertura del campione.

3.2 – Indicazioni per l' accettazione dei campioni

Sui campioni prelevati da personale delle Aziende Clienti e consegnati in accettazione, OPAM deve valutare le seguenti caratteristiche per il corretto svolgimento delle prove richieste:

- verificare l' integrità del contenitore allo scopo di escludere qualsiasi tipo di contaminazione del campione;
- verificare che le prove richieste dal Cliente siano tra quelle riportate sull' elenco prove; in caso contrario OPAM interpella RLAB per valutarne la fattibilità;
- valutare se la quantità è sufficiente allo svolgimento delle prove richieste, coinvolgendo RLAB quando la decisione non può essere presa autonomamente da OPAM in base alla propria esperienza;
- controllare, sui campioni in lavorazione (mosti) la temperatura mediante termometro Laser (da 1 a 10 °C). Nello stabilire il range di temperatura entro cui accettare il campione si è tenuto conto dell' incertezza di misura derivante dal termometro ad infrarossi (app. n° 152) utilizzato per la verifica.
- verificare che il confezionamento del contenitore permetta lo svolgimento delle prove richieste (es. tappatura della bottiglia idonea all' esecuzione della sovrappressione, condizioni igieniche del contenitore adeguate all' esecuzione dei controlli microbiologici, ecc.);
- valutare le modalità di stoccaggio dei campioni pervenuti, in attesa di accettazione o in attesa di prova; i campioni di mosto devono essere riposti in frigorifero;
- per l' analisi dei Pesticidi stoccare l' uva o le foglie in frigorifero. Analizzare i campioni il prima possibile e comunque entro i 5 giorni dalla data di arrivo. Per i mosti o i vini in lavorazione (viene considerato vino in lavorazione tutto ciò che non è imbottigliato per il consumo diretto) eseguire l' analisi entro le 48 ore dalla data di arrivo conservando i campioni in frigorifero. Per i mosti o i vini potrebbe rendersi necessaria l' analisi in giornata se il prodotto è in fermentazione. Per i vini in lavorazione valutare se la conservazione in frigo

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 8 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

possa essere causa di precipitazioni tartariche (vini rossi) e quindi di alterazione del contenuto dei pesticidi, nel qual caso si procederà con la conservazione a temperatura ambiente. Per i vini imbottigliati procedere all'analisi entro i 5 giorni dalla data di consegna, valutando anche in questo caso la possibilità dello stoccaggio in frigorifero o a temperatura ambiente al fine di evitare precipitazioni tartariche

- se il Cliente richiede l'invio dei rapporti di prova entro una certa data sarà cura di OPAM contattare RLAB per verificare se possibile o meno e in caso di risposta affermativa sul MOD11-2 verrà indicata la data richiesta entro cui inviare i dati;
- il Cliente può richiedere a OPAM o RLAB di consultare i metodi di prova, le istruzioni operative, le norme, etc.;
- è compito di OPAM verificare l'idoneità del campione recapitato dal cliente; se non ritenuto idoneo OPAM consulta RLAB e insieme al cliente si definisce la necessità o meno di un nuovo campione;
- la verifica dell'idoneità del campione viene registrata da OPAM sul MOD 11-.

- 4 TEMPI DI CONSEGNA DEI RAPPORTI DI PROVA

I risultati analitici vengono consegnati al Cliente di norma in giornata.

Per prove più impegnative con preparazioni particolarmente complesse del campione o con tempi tecnici da rispettare, indicate nella tabella con il simbolo *, i risultati verranno forniti a partire dal giorno successivo alla consegna.

Per l'analisi dei Pesticidi; sull' uva o sulle foglie i risultati saranno forniti entro 5 giorni dalla data di arrivo, sui mosti e sui vini in lavorazione o in fermentazione entro 2 giorni previo, per questi ultimi, arresto della fermentazione tramite filtrazione e refrigerazione.

- 5 PROVENIENZA CAMPIONI

□ 5.1 Consegnati direttamente dal Cliente (Conсорziati e non):

I campioni vengono consegnati direttamente dal personale dell'Azienda Cliente.

Il campione viene subito smaltito dopo l'effettuazione delle prove analitiche.

□ 5.2 Acquistati da funzionari del Consorzio per la tutela dell'Asti o incaricati dallo stesso:

D.M. 2 Agosto 2018 GU n° 253 del 30 Ottobre 2018

Vengono acquistati presso i punti vendita (Enoteche, Supermercati, Negozi, Centri Commerciali, Vinerie) dagli scaffali (10 bottiglie di cui 1 per l'effettuazione delle Prove, 1 per il nostro magazzino e le rimanenti per il Consorzio di appartenenza).

La bottiglia campione viene subito smaltita dopo l'effettuazione delle prove analitiche.

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 9 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

Esportazione all'estero (tutti i Paesi):

Il prelievo di campioni destinati all'esportazione (vini imbottigliati) deve essere effettuato in modo casuale su tutta la partita di uno stesso lotto di imbottigliamento.

Per ciascun tipo di vino occorre prelevare 3 bottiglie complete di etichetta, capsula e fascetta; 2 bottiglie vengono consegnate al laboratorio (1 sottoposta ad analisi e 1 conservata per 6 mesi come testimone, a disposizione degli organi di controllo) e 1 viene lasciata al Cliente per eventuali contestazioni o ricontrolli.

Nel caso in cui sia da effettuare la prova dell'anidride carbonica o sovrappressione a 20°C è necessario campionare una bottiglia in più che viene consegnata al laboratorio.

Il laboratorio non ha alcuna responsabilità derivanti da improprie modalità di attuazione del campionamento.

Il Responsabile del Laboratorio si riserva di non accettare i campioni presentati in modo anomalo.

- 6 RISERVATEZZA DEI DATI DEI CLIENTI

I campioni da analizzare vengono resi anonimi, ove possibile, e identificati da un'etichetta riportante la descrizione del prodotto, il numero di accettazione, il numero di anonimizzazione e le prove richieste.

Nel caso in cui più clienti si presentino contemporaneamente per la consegna dei campioni, OPAM provvede a chiudere ogni singola accettazione garantendone l'anonimato.

Al Cliente è fornita la possibilità di visitare il laboratorio o in alcuni casi di assistere all'esecuzione delle Prove da lui commissionate. In questi casi l'accesso a determinate informazioni e/o alle aree in cui si svolgono le Prove è consentito al Cliente solo dopo l'approvazione di RLAB e comunque è consentito solo se non disturba la normale operatività del Laboratorio. In tali casi al Cliente è consentito di accedere solo ed esclusivamente alle informazioni strettamente legate alle Prove da lui commissionate.

Per garantire la riservatezza dei dati relativi al Cliente, i rapporti di prova vengono trasmessi in base alla richiesta fatta dal Cliente al momento dell'accettazione.

Dopo la firma, RLAB provvede ad inviare i rapporti di prova.

OPAM può effettuare l'invio tramite una busta consegnata a mano dai funzionari del Consorzio per la tutela dell'Asti o ritirata direttamente dal cliente.

Sul modulo MOD11-4 / MOD11-5 "Accettazione campioni" OPAM può apportare correzioni o modifiche, in seguito a ulteriori richieste da parte del Cliente.

Il campione può essere consegnato dal personale dell'Azienda Cliente che non corrisponde alla persona responsabile del prelievo (ad esempio fattorino o corriere); in questo caso non viene indicato il nominativo dell'esecutore del prelievo sul modulo accettazione, né sul Rapporto di Prova.

 Consorzio per la Tutela dell'Asti	ISTRUZIONI OPERATIVE	Nome file: IO33
	INDICAZIONI PER IL PRELIEVO, IL TRASPORTO E L'ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pag. 10 di 10
		Revisione n: 19
		Data: 01.10.24

Anche nel caso in cui il personale del Consorzio per la tutela dell'Asti ritiri presso l'Azienda dei campioni, può accadere di non poter risalire al nominativo della persona che ha eseguito il prelievo che non viene riportato né sul modulo accettazione, né sul Rapporto di Prova.

- 7 TEMPI DI CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI

Tutta la documentazione relativa alle prove richieste dal Cliente viene conservata come indicato nella tabella sottostante:

Tipologia dei documenti	Tempi di conservazione minimi
Rapporti di Prova	Ultimi 60 mesi
Risultati, dati grezzi, calcoli	Ultimi 60 mesi
MOD11-4 “ Accettazione campioni prove accreditate”	Ultimi 60 mesi
MOD11-5 “Accettazione campioni prove non accreditate”	Ultimi 60 mesi