

<b>CSQA Certificazioni Srl</b> Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 <a href="mailto:csqa@csqa.it">csqa@csqa.it</a> - <a href="http://www.csqa.it">www.csqa.it</a>		SCHEMA: PRREG	FILE:
		MOD: VEP	REV: 5 - 26/01/2016
		PAG 1 DI 2	

## VERBALE PRELIEVO CAMPIONE

**Denominazione prodotto:**

**Piano dei controlli:**

**Data:**

**ora apertura verbale:**

**Ispettore incaricato:**

**Parte:**

(azienda oggetto di sorveglianza analitica o azienda autorizzata dalla stessa)

**Nella persona di:**

(nome e ruolo)

Attività effettuata: ☐ prelievo ordinario

☐ prelievo supplementare - Prot. \_\_\_\_\_ parametri \_\_\_\_\_

<b>Azienda</b> oggetto di sorveglianza analitica CSQA	<b>Stabilimento</b>  (azienda/stabilimento c/o il quale viene effettuata l'attività verbalizzata)
---	---

<b>Materiale campionato <sup>(1)</sup>:</b>
<b>Tipologia campione e Quantità campionata <sup>(2)</sup>:</b>
<b>Produttore:</b>
<b>Lotto:</b>
<b>Costituito da:</b>
<b>Contenitore di origine:</b>

**Tutto il lotto è presente nello stabilimento?** ☐ SI ☐ NO<sup>(3)</sup>

Aliquota	Note	Destinazione (CSQA - L=laboratorio - A=azienda )

Ciascuna aliquota, riposta nella busta antieffrazione con logo CSQA, deve essere conservata in condizioni adeguate, come da prospetto indicato di seguito (\* pag 2).

Le aliquote contrassegnate con la lettera A rimangono a disposizione dell'Azienda.

Le aliquote contrassegnate con la lettera L verranno consegnate al laboratorio \_\_\_\_\_ per l'esecuzione delle determinazioni analitiche previste.

CSQA trasmetterà i referti degli esiti di prova entro 7 gg. lavorativi dal ricevimento.

☐ Piano dei controlli DPC \_\_\_\_ rev. \_\_\_\_: Il lotto \_\_\_\_\_, oggetto di campionamento, deve essere identificato e trattenuto dal detentore fino ad accertamento della conformità. Potrà essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici.

☐ Piano dei controlli DPC \_\_\_\_ rev. \_\_\_\_: Il lotto \_\_\_\_\_, oggetto di campionamento, opportunamente identificato, deve, ove possibile, essere trattenuto fino ad accertamento della conformità e deve esserne garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.

**1** = materiale campionato (es. Latte, Asiago DOP Pressato, Montasio DOP di stagionatura 10 gg, etc...)

**2** = indicare nr. aliquote prelevate, la tipologia (fetta, carota, bottiglia, trancio, etc) e peso/volume medio in relazione a quanto previsto dagli specifici Piani dei controlli

**3** = la parte si impegna a trasmettere, tempestivamente, informativa ai propri clienti/fornitori circa il campionamento del lotto (il riscontro di non conformità analitica potrebbe generare una notifica alle Autorità competenti ai sensi del D. Leg. 297/04)

<b>CSQA Certificazioni Srl</b> Via s. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vi) Tel. 0445 313011 - Fax 0445 313070 <a href="mailto:csqa@csqa.it">csqa@csqa.it</a> - <a href="http://www.csqa.it">www.csqa.it</a>		SCHEMA: PRREG	FILE:
		MOD: VEP	REV: 5 – 26/01/2016
		PAG 2 DI 2	

Controllo conformità caratteristiche fisiche lotto:


NOTE AGGIUNTIVE ( *barrare se non utilizzato* )

Fatto, letto e terminato alle ore \_\_\_\_\_, il presente atto viene confermato e sottoscritto dai verbalizzanti e dalla parte, la quale nulla ha da lamentare sull'espletamento dell'attività da parte del personale ispettivo di CSQA.

IL VERBALIZZANTE

II RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA  
(timbro e firma)

(\*) *Modalità generali di conservazione del campione*

Matrice	Refrigerazione (max 4°C)	Congelamento	Altre condizioni
Prodotti lattiero caseari (latte, formaggio, ricotta, ecc.)	Per determinazioni chimiche, microbiologiche e organolettiche	Solo determinazioni chimiche	
Prodotto carnei	Per determinazioni chimiche, microbiologiche e organolettiche	Solo determinazioni chimiche	
Oli e grassi			Ambiente fresco, asciutto e al riparo da luce
Prodotti ortofrutticoli	Per determinazioni chimiche e organolettiche su prodotto fresco		Ambiente fresco e asciutto per determinazioni chimiche e organolettiche su prodotto secco
Prodotti vegetali trasformati (ABM e conserve)			Ambiente fresco, asciutto e al riparo da luce

Nota: Il campionamento dovrà essere condotto secondo i criteri generali specificati nella Istruzione operativa CSQA IOP040 "Criteri generali di campionamento delle produzioni DOP-IGP-STG", nella revisione applicabile, nella quale vengono segnalati, tra gli altri, i seguenti casi particolari:

- **DPC015 e 015PT (Sopressa vicentina DOP):** La quantità di sopressa vicentina da campionare ai fini dell'esecuzione delle analisi organolettiche è di almeno 200 gr., suddivisi in 4 aliquote derivanti dalla stessa sopressa;
- **OLII (V. Nota MIPAAF 0025551 del 03/10/2012):** Il campionamento potrà essere effettuato secondo uno dei seguenti modi:
  - In caso di partita di olio contenuto in un solo serbatoio, verrà prelevato un solo campione corrispondente ad una sola prova;
  - In caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in uno dei seguenti modi:
    - a) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero dei serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti delle prove fossero discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
    - b) in alternativa al punto a), si potrà richiedere di effettuare unico campione risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio proporzionalmente al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme. Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto b) il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo di prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che fanno determinato il lotto di prelievo.