	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 1 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

**Si riportano brevemente le indicazioni, desunte da norme o da pubblicazioni di riferimento, essenziali per un corretto campionamento e per garantire la conservazione e la rappresentatività dell'aliquota campionaria, al fine di mantenerne le caratteristiche originali.**

**Su richiesta del cliente, il laboratorio mette a disposizione i documenti suddetti.**

#### **Terreno per analisi chimico-fisiche**

Per analisi fisico-chimiche standard il campione deve essere rappresentativo dell'appezzamento da cui proviene pertanto occorre fare più sub-campioni che mescolati insieme vanno ridotti ad un unico campione del peso di circa 1 Kg messo in un sacchetto pulito. Il campione va prelevato ad una profondità di circa 30 cm nel caso di colture erbacee e di 50 cm nel caso di colture arboree.

#### **Terreno per analisi Tartufaie**


Il campione di terreno per la valutazione del luogo di impianto della tartufaia deve essere prelevato ad una profondità da 10 a 30 cm con l'avvertenza di decorticare prima la parte superficiale di suolo. I singoli campioni devono essere mantenuti distinti e come tali analizzati (sarà poi la seriazione dei differenti punti a dire se questi variano di molto fra loro ed a permettere di costituire delle porzioni omogenee di terreno), ciò al fine della RAPPRESENTATIVITÀ e della SIGNIFICATIVITÀ del campione cioè l'insieme dei campioni deve rappresentare il più possibile l'insieme delle condizioni di tutto l'appezzamento e segnalare all'interno del medesimo le eventuali differenze (un punto può essere più significativo, ai fini della valutazione della sua idoneità, di un altro all'interno del medesimo appezzamento); per questo il loro numero va definito, non a priori, ma sul posto, al momento del sopralluogo, tenendo conto della superficie, (più la superficie è grande maggiore è il numero di prelievi) delle sue caratteristiche, delle eventuali variazioni al suo interno, delle differenze apprezzabili a vista etc .

#### **Acqua**

Come richiesto da alcuni dei metodi applicati sia per prove chimico-fisiche sia microbiologiche, il campione deve pervenire al laboratorio il prima possibile e comunque non oltre le 24 ore dal momento del prelievo, avendo preventivamente preso accordi con il laboratorio per la consegna del campione, al fine di garantire l'accuratezza analitica.

Per le determinazioni chimico-fisiche è bene utilizzare una bottiglia di plastica pulita riempita fino all'orlo (può andare bene una bottiglia vuota di acqua minerale); il campione deve essere refrigerato ( $4^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).

Per le determinazioni microbiologiche il contenitore deve essere sterile e, se finalizzate al controllo della potabilità deve contenere tiosolfato di sodio (il contenitore può essere fornito dal laboratorio stesso);

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 2 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

occorre inoltre, se possibile, avere l'accortezza di flambare l'ugello di uscita dell'acqua in fase di campionamento. I campioni una volta prelevati devono essere trasportati in contenitori termicamente isolati, portatili e corredati da idonei sistemi di refrigerazione atti ad assicurare il mantenimento di una temperatura di  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

La quantità di campione necessaria per effettuare le analisi è diversa a seconda del tipo di parametri richiesti:

- 500 mL per ricerca dei microrganismi indicatori (E.coli, Enterococchi, ricerca dei microrganismi vitali a  $36^{\circ}\text{C}$  e  $22^{\circ}\text{C}$ );
- 1L per la ricerca di microrganismi patogeni (Salmonella spp. e Listeria monocytogenes);
- 1,5 L per parametri chimico-fisici

### **Miele**

Per le sole determinazioni chimico-fisiche, melissopalinologica o sensoriale è sufficiente un barattolo di miele da 250 g; per l'analisi completa occorre almeno un vasetto da 500 g.

In particolare per l'analisi sensoriale si raccomanda che il contenitore non derivi da altri utilizzi. È bene inoltre che la consegna avvenga in tempi brevi dal campionamento e che il campione sia conservato in luogo fresco.

### **Miele per il Premio Qualità**

2 vasetti da 500 g senza etichetta.

### **Olio di oliva**


Per le determinazioni chimico-fisiche è sufficiente un campione da 250 cc in un contenitore pulito (bottiglietta o barattolo) possibilmente scuro e riempito completamente per evitare il contatto con l'aria. È bene inoltre che la consegna avvenga in tempi brevi dal campionamento e che il campione sia conservato in luogo fresco.

Nel caso in cui si intenda far analizzare il campione anche dal punto di vista organolettico, indispensabile ai fini della classificazione merceologica, è necessario fornire un'ulteriore aliquota da 250 cc da destinare al Panel test.

### **Olio di oliva per la Rassegna degli Oli monovarietali**

5 bottiglie sigillate da almeno 250 mL.

### **Alimenti zootecnici**

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 3 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

Il campione deve essere conservato in sacchetti puliti; la quantità è variabile in funzione delle determinazioni richieste: per il pacchetto cartellino occorrono 500 g.

#### **Alimenti zootecnici e Cereali per determinazione di micotossine**

Il campione deve essere rappresentativo pertanto occorre fare più sub-campioni che mescolati insieme vanno ridotti ad un unico campione del peso di circa 500 g messo in un sacchetto pulito e mantenuto in luogo fresco e asciutto.

#### **Cereali per determinazioni chimico-fisiche e reologiche**

La quantità di campione necessaria è in funzione delle analisi richieste, per le determinazioni chimico-fisiche sono necessari circa 500 g di campione, mentre per tutte le analisi reologiche (farinografo, alveogramma, ecc.) sono necessari fino a 3 Kg di campione.

I campioni devono essere posti in sacchetti puliti di carta o di cotone opaco e non sbiancato e mantenuti in luogo fresco e asciutto. Nel caso di campioni per la determinazione dell'umidità e/o per ricerca di residui di agrofarmaci occorrono contenitori impermeabili all'aria e all'umidità quali sacchetti di plastica ben chiusi.

#### **Latte**

Prima di procedere al campionamento è bene agitare la massa del latte ed il campione deve essere prelevato quando il latte è ancora in movimento; il campione deve essere del volume di 70 mL; qualora si richiedano la determinazione della carica batterica (Bactoscan FC) e/o delle sostanze inibenti i contenitori devono essere sterili e, solo per gli inibenti, privi di conservante.

Per i parametri microbiologici su piastra il latte deve essere privo di conservante.


Nel caso di campioni destinati alla ricerca e alla quantificazione dell'aflatossina M1 la quantità deve essere di almeno 150 mL per l'eventuale conferma in HPLC.

I campioni devono arrivare al laboratorio nel più breve tempo possibile e comunque durante il trasporto devono essere conservati a basse temperature (< 6°C).

Per i campioni di latte destinati alle analisi microbiologiche ci si attiene a quanto sotto descritto.

#### **Campioni di alimenti per analisi microbiologiche**

Il campione di alimento da destinare alle analisi microbiologiche deve essere rappresentativo del prodotto; l'addetto al prelievo avrà cura di lavarsi le mani, utilizzare utensili puliti, meglio se sterilizzati alla fiamma; una volta prelevato il campione esso verrà posto in contenitore sterile (busta o flacone sterili monouso).

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 4 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

Il trasporto dei campioni al laboratorio deve assicurare condizioni tali da prevenire qualsiasi alterazione della facies microbica originaria del campione da sottoporre ad analisi. Particolare attenzione andrà riservata per le temperature di trasporto dei seguenti prodotti:

prodotti stabili: temperatura ambiente

prodotti freschi e refrigerati, pastorizzati e simili: < 6°C

prodotti surgelati e congelati: sotto -18 °C

i cibi facilmente deteriorabili devono essere stoccati < 6°C.

Tali temperature verranno verificate all'arrivo in laboratorio.

La quantità necessaria all'analisi è di almeno 100 g per gli alimenti solidi e 100 mL per quelli liquidi per ciascuna unità campionaria.

#### **Campioni di alimenti per analisi sensoriale**

Si tratta in genere di alimenti, di cui si intende verificare la rispondenza a requisiti indicati da disciplinari di produzione, che sono in commercio, per cui vanno consegnati in laboratorio nelle normali condizioni di conservazione.

Oltre a miele ed olio, si analizzano salumi, formaggi, olive che devono pervenire al laboratorio in quantità pari almeno a 400 g.

#### **Campioni da superfici**


È essenziale, prima di procedere al campionamento, informarsi adeguatamente in merito alla procedura e ai materiali necessari.

Per il campionamento di superfici ambientali a contatto con gli alimenti possono essere utilizzati diversi tipi di presidi, che vengono forniti, su richiesta, dal Centro Agrochimico Regionale, come piastre da contatto, tamponi, spugne, diplslide e delimitatori sterili.

Il laboratorio mette a disposizione del cliente istruzioni dettagliate che descrivono a seconda del supporto le modalità di campionamento.

Una volta effettuato il prelievo, il cliente è tenuto a far pervenire il campione prima possibile al laboratorio e comunque in modo da poter effettuare le analisi entro 48 ore dal prelievo; la temperatura dei tamponi sia durante il trasporto che alla consegna in laboratorio deve essere compresa tra 1°C e 8°C.

Il campione da superficie dovrà essere accompagnato oltre che dai dati anagrafici del cliente, dalla descrizione della superficie campionata, dall'indicazione dell'area campionata in cm<sup>2</sup>, del supporto utilizzato, dei microrganismi da determinare, della data e dell'ora del prelievo e possibilmente anche del responsabile del prelievo.

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 5 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

### Tartufi e prodotti a base di tartufi

I tartufi, possibilmente integri, di norma vengono conferiti SINGOLI oppure in GRUPPO a meno che non provengano da grosse partite nel qual caso il cliente ne deve inviare (o scegliere al momento della consegna) un numero congruo (3-5 esemplari) di dimensioni e di morfologia variabile (per superficie, colore, etc), in modo tale che i campioni conferiti risultino rappresentativi della partita stessa.


I prodotti a base di tartufo, quali creme, pat , barattoli, conserve, e tutti gli altri prodotti derivati di tartufo, destinati all'identificazione della specie, vanno consegnati nella confezione originale.

Nel caso si voglia usufruire del servizio di analisi che il laboratorio non   in grado di effettuare, ma che pu  inviare in subappalto a laboratori qualificati, occorre consegnare il campione almeno in 2 aliquote.


NB All'arrivo in laboratorio, il personale valuta, in base ai requisiti previsti e descritti nel presente documento, l'idoneit  del campione; nel caso il cliente richieda che vengano effettuate comunque le prove, ammesso che la quantit  sia sufficiente, il laboratorio ne lascer  traccia nel rapporto di prova.

### Riepilogo idoneit  campioni

MATRICE	TIPO DI ANALISI	IDONEIT�			
		QUANTIT� MINIMA	T (�C)	CONTENITORE	REQUISITI SPECIFICI
Acqua	chimico-fisiche	1.5 L	4�2	Pulito, in PE o vetro, riempito fino all'orlo	orario prelievo congruo (max 24 h)
Acqua	Analisi microrganismi indicatori	0.5 L	4�2	Sterile, in PE o vetro, presenza di tiosolfato di sodio	orario prelievo congruo (max 24 h)
Acqua	Analisi microrganismi patogeni	1 L	4�2	Sterile, in PE o vetro, presenza di tiosolfato di sodio	orario prelievo congruo (max 24 h)
Alimenti	microbiologiche per unit� campionaria	100 g / 100 mL	� 6	Sterile	Per le analisi secondo Reg. 2073/2005 e s.m.i. consegnare ove previsto 5 unit� campionarie
Cera d'api	residui	50 g	-	Pulito	-
Cereali/Alimenti zootecnici	chimico-fisiche/cartellino	500 g	-	Pulito	-
Cereali/Alimenti zootecnici	micotossine	500 g	-	Pulito	-

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b> <b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 6 di 7
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

MATRICE	TIPO DI ANALISI	IDONEITÀ			
		QUANTITÀ MINIMA	T (°C)	CONTENITORE	REQUISITI SPECIFICI
Compost / Digestato	chimico-fisiche	1.5 kg / 1.5 L	-	-	-
Compost / Digestato	microbiologiche	0.5 kg / 0.5 L	-	Pulito	-
Formaggi	sensoriale	400 g	-	Pulito	-
Gelatina reale	chimico-fisiche e pollinica	10 g	-	Pulito	-
Gelatina reale	residui	20 g	-	Pulito	-
Latte fresco	chimico-fisiche	70 mL	≤ 6	Sterile in caso di analisi della carica batterica	Preferibilmente addizionato di batteriostatico
Latte fresco	Aflatossina M1	150 mL	≤ 6	Pulito	Preferibilmente addizionato di batteriostatico
Latte fresco	Ricerca inibenti	10 mL	≤ 6	Pulito	Tassativamente privo di batteriostatico
Latte	microbiologiche su piastra per unità campionaria	70 mL	≤ 6	Sterile	Tassativamente privo di batteriostatico
Miele	Analisi chimico-fisiche, o melissopalino-logica o sensoriale	250 g	-	Pulito	In caso di analisi sensoriale il contenitore non deve derivare da altri utilizzi
Miele	Analisi completa	500 g	-	Pulito	In caso di analisi sensoriale il contenitore non deve derivare da altri utilizzi
Miele	Premio Qualità	2 x 500g	-	2 vasetti nuovi senza etichetta	-
Olio d'oliva	chimico-fisiche	250 mL	-	Pulito, possibilmente di vetro scuro, riempito all'orlo	-
Olio d'oliva	sensoriale	250 mL	-	Pulito, possibilmente di vetro scuro, riempito all'orlo	-

	<b>CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE</b> <b>A.S.S.A.M.</b>	<b>PG09-I01</b> ED. 1 REV. 1 08/02/2021 Sez. 7 Pagina 7 di 7
	<b>PROCEDURE GESTIONALI</b>	
<b>ISTRUZIONI PER PRELIEVO E CONSEGNA DEI CAMPIONI</b>		

MATRICE	TIPO DI ANALISI	IDONEITÀ			
		QUANTITÀ MINIMA	T (°C)	CONTENITORE	REQUISITI SPECIFICI
Olio d'oliva	Rassegna	4 x 250 mL	-	Pulito, possibilmente di vetro scuro, riempito all'orlo	-
Olive	sensoriale	400 g	-	Pulito	-
Olive ripiene	sensoriale	400 g	< 8	Pulito	Fresche o congelate
Orto-frutta e derivati	residui	500 g o mL	-	Pulito	-
Polline	chimico-fisiche e pollinica	50 g	-	Pulito	-
Polline	microbiologiche	30 g	≤ 6	Sterile	-
Polline	residui	50 g	-	Pulito	-
Propoli	residui	30 g		Pulito	-
Salumi	sensoriale	400 g		Pulito	-
Superfici/tamponi	microbiologiche	1 tampone	1-8	Originale del kit	Livello originale del liquido; orario prelievo congruo; possibilità di analisi non immediata, ma conservazione a 3°C±2°C
Superfici/spugne	microbiologiche	1 spugna per parametro	1-8	Originale del kit	possibilità di analisi non immediata, ma conservazione a 3°C±2°C
Superfici	microbiologiche	1 dispositivo	-	Originale del kit	-
Tartufi	sensoriale e sporale	1 tartufo	-	Pulito	Possibilmente integro
Tartufi-prodotti	sporale	1 confezione	-	Confezione integra	-
Terreno	chimico-fisiche	1 kg	-	Pulito	-
Zafferano	Chimico-fisiche	6 g	-	Pulito e ben chiuso	-