

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>RINA AGRIFOOD</b> | <b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b> | IO 3 Carciofo Rev. 03<br>Data 01/10/2024 |
|----------------------|---|--|

## INDICE

|  |          |
|--|----------|
| <b>1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>                   | <b>2</b> |
| <b>2. MODALITÀ OPERATIVE.....</b>                              | <b>2</b> |
| <b>3. ATTREZZATURA IMPIEGATA PER LA CAMPIONATURA .....</b>     | <b>2</b> |
| <b>4. MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E CONTROLLO PRODOTTO .....</b> | <b>3</b> |
| 4.1 GENERALITÀ .....   | 3        |
| 4.2 PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO .....                           | 3        |
| <b>5. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO .....</b>             | <b>3</b> |
| <b>6. GESTIONE DEI CAMPIONI .....</b>                          | <b>5</b> |
| 6.1 ETICHETTATURA.....   | 5        |
| <b>7. ATTENZIONI PARTICOLARI .....</b>                         | <b>5</b> |
| <b>8. COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE.....</b>               | <b>5</b> |
| <b>9. INTERFACCIA CON RINA AGRIFOOD .....</b>                  | <b>6</b> |
| <b>10. RESPONSABILITÀ .....</b>                                | <b>6</b> |
| <b>11. DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI .....</b>                  | <b>6</b> |

| REV. | DATA     | PREPARATO<br>Responsabile Qualità | VERIFICATO<br>Direttore |
|------|----------|-----------------------------------|-------------------------|
| 0    | 19/02/03 |                                   |                         |
| 01   | 12/11/08 |                                   |                         |
| 02   | 02/02/22 |                                   |                         |
| 03   | 01/10/24 |                                   |                         |

MOTIVAZIONI DELLE MODIFICHE ALLA PRECEDENTE EDIZIONE  
Aggiornamento

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>RINA AGRIFOOD</b> | <b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b> | IO 3 Carciofo Rev. 03<br>Data 01/10/2024 |
|----------------------|---|--|

### 1. Scopo e campo di applicazione

La seguente Istruzione Operativa definisce le modalità adottate dall'ispettore incaricato da RINA Agrifood circa il campionamento e la verifica sui carciofi IGP "Carciofo Romanesco del Lazio".

La verifica è svolta presso i Richiedenti/Concessionari che ne hanno fatto esplicita richiesta ad RINA Agrifood attraverso l'invio del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 Carciofo).

### 2. Modalità operative

RINA Agrifood a seguito della richiesta del confezionatore individua l'ispettore e gli comunica, attraverso copia del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 carciofi), i dati necessari per svolgere la verifica sul prodotto.

E' responsabilità dell'ispettore incaricato contattare e concordare con il titolare dell'impianto interessato la data in cui effettuare il campionamento. E' sua cura comunicare per iscritto tale data al Richiedente/Concessionario ed alla Segreteria tecnica di RINA Agrifood.

La tecnica di campionamento e le modalità di controllo del prodotto che l'ispettore deve seguire sono descritte ai § 3 e 4 della presente istruzione operativa.

Le modalità che l'ispettore deve seguire per la gestione dei campioni sono rimandate al § 5 e 6 della presente istruzione operativa.

Al termine del campionamento l'ispettore è tenuto a redigere un Verbale di controllo campioni (MIO3-1 Carciofo ). In tale verbale deve riportare i seguenti dati:

- data e ora del campionamento;
- dati del Richiedente/Concessionario oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- tipo di campionamento effettuato;
- quantità di Carciofi rappresentata;
- codice dei campioni;
- eventuali dichiarazioni dei confezionatori oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo;

E' cura dell'ispettore e/o del Richiedente/Concessionario segnalare sul "Verbale di prelevamento campioni" qualsiasi anomalia riscontrata all'atto del prelievo.

Al termine delle fasi di campionamento e di verifica sul prodotto sia l'ispettore che il Richiedente/Concessionario firmano il Verbale di prelevamento campioni per confermare e sottoscrivere quanto ivi riportato. Il Verbale suddetto è compilato in triplice copia, di cui una copia viene consegnata al Richiedente/Concessionario, una copia viene consegnata ad RINA Agrifood e la restante è conservata dall'ispettore.

### 3. Attrezzatura impiegata per la campionatura

L'attrezzatura da impiegare nelle attività di campionamento è la seguente:

- sacchetti di materiale plastico a uso alimentare;
- sigilli numerati;
- guanti;
- pennarello indelebile

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>RINA AGRIFOOD</b> | <b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b> | IO 3 Carciofo Rev. 03<br>Data 01/10/2024 |
|----------------------|---|--|

#### 4. Modalità di campionamento e controllo prodotto

##### 4.1 Generalità

Il prelievo e la verifica sul prodotto devono essere eseguiti da personale con mani pulite o con uso di guanti (cotone o materiale plastico). Il prelievo deve essere eseguito in maniera tale da proteggere i carciofi da campionare e i recipienti da qualsiasi contaminazione accidentale (pioggia, polvere, ecc).

##### 4.2 Procedura di campionamento

Per svolgere le operazioni di campionamento l'ispettore segue le seguenti disposizioni.

Le verifiche sul prodotto verranno svolte prelevando un campione ogni 25.000 pezzi della produzione di ciascun confezionatore per ciascun tipo di confezione realizzata.

###### a. Prodotto da campionare

Ciascuna partita di carciofi da analizzare è oggetto di campionatura separata.

I carciofi devono essere prelevati dalla linea di confezionamento in ragione di un campione di prodotto ogni 25.000 pezzi confezionati o frazioni. Il campione raccolto sarà costituito dalle confezioni prelevate dall'impianto di confezionamento durante quattro ore, in ragione di una ogni mezz'ora, per un totale di otto confezioni.

###### b. Campioni

I campioni elementari devono quanto più possibile essere prelevati da varie linee e/o momenti distribuiti attraverso tutto il lotto di confezionamento.

L'ispettore deve segnalare qualsiasi deroga a tale norma nel verbale.

#### 5. Attività di controllo sul prodotto

L'ispettore esegue il controllo di conformità su una delle confezioni prelevate scelte a caso.

Il campione della singola confezione viene steso su una superficie pulita in condizioni di illuminazione omogenea, se all'aperto non alla luce diretta del sole, se in condizioni di luce artificiale con luce intensa e diffusa e sparpagliato per permetterne un accurato esame visivo

Il prodotto campionato deve essere sottoposto ai controlli di conformità di RINA Agrifood riportati nella tabella che segue.

| <b>Elemento oggetto di verifica</b> | <b>Requisiti oggetto di controllo</b>   |
|-------------------------------------|---|
| Varietà                             | Cultivar di <i>Cynara scolymus</i> L. Cultivar ammesse dal disciplinare: Castellammare e relativi cloni e Campagnano e relativi cloni. (vedi allegato 1)  |
| Caratteristiche                     | All'atto dell'immissione al consumo fresco deve rispondere alle seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• diametro dei cimarioli non inferiore a centimetri dieci;</li> <li>• diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri sette;</li> <li>• colore da verde a violetto;</li> <li>• forma di tipo sferico.</li> </ul> e inoltre alle prescrizioni contenute nel Reg. CE n. 1466/2003 (ex. Reg. CEE n. 58/62) |

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| RINA AGRIFOOD | <p align="center"><b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b></p> | <p align="right">IO 3 Carciofo Rev. 03<br/>Data 01/10/2024</p> |
|---------------|---|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>allegato 1/6) per la parti che interessano:</p> <p><b>II CARATTERISTICHE QUALITATIVE</b></p> <p>B. I capolini devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi</li> <li>• sani: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o da alterazioni tali da renderli impropri al consumo</li> <li>• puliti, praticamente privi di sostanza estranee visibili;</li> <li>• di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;</li> <li>• praticamente esenti da parassiti;</li> <li>• praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odori o sapori estranei</li> </ul> <p>C. Classificazione</p> <p>I capolini sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:</p> <p>i) Categoria «Extra»</p> <p>I capolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà. Essi non devono presentare difetti ad esclusione di lievissime alterazioni superficiali dell'epidermide delle brattee, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto. I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.</p> <p>ii) Categoria «I»</p> <p>I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche della varietà/o del tipo commerciale. Le brattee centrali devono essere ben serrate in funzione delle caratteristiche della varietà.</p> <p>Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lievi deformità;</li> <li>• lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);</li> <li>• lievissime ammaccature.</li> </ul> <p>I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.</p> |
|--|---|

In caso di esito negativo di almeno uno dei parametri, si procede all'esclusione della confezione campionata, e si procede alla scelta casuale di altre due confezioni tra quelle prelevate sulle linee, in caso di un ulteriore esito negativo si procede all'esclusione della partita da cui provengono le confezioni del campione, poi si procede ad un ulteriore campionamento su altre partite fino ad un massimo di tre. Due esiti negativi determinano la sospensione dell'iscrizione del produttore, una verifica ispettiva per accertare la risoluzione delle cause della non conformità e, in base all'esito della verifica, l'eventuale valutazione di provvedimenti di revoca dell'iscrizione o di cessazione della sospensione.

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>RINA AGRIFOOD</b> | <b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b> | IO 3 Carciofo Rev. 03<br>Data 01/10/2024 |
|----------------------|---|--|

Il lotto di confezionamento non conforme deve essere identificato per garantirne la rintracciabilità ed evitare che sia identificato come IGP “Carciofo Romanesco del Lazio”.

I controlli svolti devono essere riepilogati sul Verbale di controllo campioni (MIO3-1 Carciofo). L’originale del verbale deve essere consegnato ad RINA Agrifood, copia del verbale deve rimanere all’operatore. L’originale deve essere controfirmato dall’operatore.

## **6. Gestione dei campioni**

### **a. Sigillatura del campione**

Una volta compiuto l’esame visivo l’ispettore realizza un campione formato dal quantitativo di carciofi presenti in una delle confezioni, mazzi o pighe campionate. I carciofi vengono posti in busta ad uso alimentare alla quale viene posto il sigillo numerato. Nel caso in cui la confezione permetta l’apposizione del sigillo in modo tale che la stessa non possa essere aperta o che non ne possa essere sostituito il contenuto a meno di rottura della stessa, l’ispettore procederà ad apporre il sigillo direttamente sulla confezione.

### **b. Chiusura ed etichettatura dei campioni**

La sigillatura dei campioni avviene utilizzando il materiale fornito da RINA Agrifood: sigilli, eventuale filo plastico per chiusura sigilli e secondo le modalità indicate nella IO5

### **c. Conservazione dei campioni**

Il campione sigillato deve essere conservato a cura del responsabile dell’azienda fino al rilascio dell’autorizzazione da parte di RINA Agrifood sul lotto oggetto di verifica.

## **6.1 Etichettatura**

L’etichetta deve riportare tutte le informazioni necessarie per l’identificazione del campione, comprese le seguenti:

- Quantità rappresentata in g;
- Merce;
- lotto;
- Identificazione del proprietario del lotto;
- Codice campione costituito dal numero identificativo del sigillo apposto;
- Data e ora del campionamento;

Usare inchiostro indelebile per riportare le informazioni sull’etichetta, se si utilizzano etichette di carta, queste devono essere di qualità e dimensioni adeguate allo scopo.

## **7. Attenzioni particolari**

Il rilevamento da parte dell’ispettore di fatti e comportamenti che violano le leggi cogenti devono essere notificati alla Magistratura competente, come previsto dalla normativa vigente (si ricorda che il prelevatore nell’esercizio delle sue attività per conto di RINA Agrifood non riveste le funzioni di pubblico ufficiale).

Durante la campionatura e la verifica, è necessario evitare qualsiasi alterazione che possa modificare il prodotto e compromettere la valutazione o la rappresentatività del campione globale.

## **8. Comportamento in caso di anomalie**

L’ispettore che sia impossibilitato ad effettuare i campionamenti in base al programma deve segnalare ad RINA Agrifood le variazioni del programma e i motivi del rinvio.

In caso di comportamenti scorretti da parte dei Richiedenti/Concessionari (impedimento ad effettuare i campionamenti secondo la presente procedura, rifiuto a far esaminare la documentazione, etc.), l’ispettore è tenuto a informare

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>RINA AGRIFOOD</b> | <b>Campionamento e Controllo<br/>in Confezionamento</b> | IO 3 Carciofo Rev. 03<br>Data 01/10/2024 |
|----------------------|---|--|

immediatamente RINA Agrifood, mediante l'invio di un rapporto dettagliato sull'avvenimento e la descrizione del comportamento in questione.

In caso di anomalie rilevate sul prodotto che pregiudicano la conformità della partita, inviare il verbale di controllo ad RINA Agrifood nel più breve tempo possibile.

#### **9. Interfaccia con RINA Agrifood**

L'interfaccia dell'ispettore in RINA Agrifood è la Segreteria tecnica per tutto ciò che riguarda le attività relative allo svolgimento dei controlli.

#### **10. Responsabilità**

Segreteria tecnica di RINA Agrifood:

- consegnare all'ispettore copia del modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 Carciofi).

Prelevatore:

- comunicare al Richiedente/Concessionario e ad RINA Agrifood la data del campionamento;
- redigere e consegnare copia del verbale di controllo campioni agli interessati;
- segnalare eventuali notizie di reato alle autorità competenti,
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma dei campionamenti.

#### **11. Documenti e Moduli collegati**

MIO3-1 Carciofo – Verbale di controllo campioni

MDC7 Carciofo – Inizio attività di confezionamento

**Allegato 1****Varietà Castellammare**

Caratteristiche morfologiche. Pianta: taglia media o grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai cm 30, portamento espanso, attitudine pollonifera media. Foglia: colore verde scuro, inerme, dimensioni grandi, eterofillia media.

**Capolino principale: sferico, compatto, con caratteristico foro all'apice, dimensioni grandi, brattee esterne di colore verde con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso, inermi.** Peduncolo medio o lungo di grosso spessore. b) Caratteristiche produttive. Produzione media circa 6-8 capolini per consumo fresco, per utilizzazione conserviera. Capolini per pianta: produzione media circa 6-8 capolini per consumo fresco, 5-8 capolini per utilizzazione conserviera. Epoca di produzione: precoce con inizio gennaio.



**Varietà Campagnano**

Caratteristiche morfologiche. Pianta: taglia grande, altezza inserzione capolino principale intorno ai 50 cm, portamento molto espanso, attitudine pollonifera scarsa. Foglia: colore verde cinerino, inerme, dimensioni grandi, eterofilia media.

**Capolino principale: sferico, compatto con caratteristico foro all'apice, dimensioni molto grandi, brattee esterne con sfumature violette, ad apice arrotondato, inciso, inermi.** Peduncolo medio o lungo, di grosso spessore.

b) Caratteristiche produttive. Capolini per piante: produzione media circa 8-10 capolini per pianta per consumo fresco e 4-5 per utilizzazione conserviera. Epoca di produzione: tardiva, con inizio marzo-aprile.

*Castellamare**Campagnano*