

<b>Agrivite</b>	<b>PROCEDURA OPERATIVA</b>		pag 1 di 3
	<i>doc. : POP_018</i>	<i>rev. 0 del 01/06/2023</i>	

## **INDICAZIONI DI PRELIEVO, PREPARAZIONE E INVIO DEI CAMPIONI DA ANALIZZARE**

*procedura gestionale POP\_018*

elaborato da:	verificato da:	approvato da:
A Zenarolla	R Turetta	R Turetta

<h1>Agrivite</h1>	<b>PROCEDURA OPERATIVA</b>		pag 2 di 3
	<i>doc. : POP_018</i>	<i>rev. 0 del 01/06/2023</i>	

**1. Introduzione:**

Scopo della presente è di fornire indicazioni sul tipo di procedura da utilizzare per il campionamento da parte del cliente dei prodotti da sottoporre ad analisi.

**2. Uva:**

il campione raccolto deve essere composto da almeno 200 acini (500-1000 g).

Perchè i risultati possano rispecchiare il più possibile la realtà, il campione di uva raccolto deve essere rappresentativo dell'appezzamento. Per soddisfare la condizione della rappresentatività, durante la raccolta degli acini è necessario considerare la dislocazione (collinare/pianeggiante) dell'appezzamento, gli acini devono essere raccolti in modo il più possibile casuale (raccolgendo sia acini all'ombra che al sole, sia al di fuori della parete fogliare che all'interno, ecc...), cercando di evitare il filare più esterno e le prime 2-3 piante all'inizio del filare.

Il conferimento al laboratorio deve avvenire dentro un sacchetto di plastica chiuso con chiari riferimenti (ad esempio con un'etichetta) della varietà, dell'appezzamento, la data di raccolta e le prove da effettuare, il nome del cliente.

Il campione deve essere portato al laboratorio il prima possibile.

**3. Prodotti sfusi (mosti, mosti in fermentazione e vini) per autocontrollo:**

Rendere omogenea la massa da campionare o, qualora ciò non fosse possibile, prelevare tre aliquote distinte: una verso la sommità del liquido, un'altra nella parte centrale e l'ultima sul fondo. Mescolare le tre aliquote per la formazione dei campioni destinati all'analisi. Il conferimento al laboratorio deve avvenire in bottiglia tappata, possibilmente colma. Sulle bottiglie deve essere indicato in modo leggibile i dati identificativi del campione (per esempio: nome del campione, tipologia di prodotto, prove da effettuare, nome del cliente).

La quantità minima di campione dipende dal tipo di prova. È possibile conoscere il volume minimo da consegnare al laboratorio consultando il sito [www.agrivite.it](http://www.agrivite.it)

**4. Prodotti imbottigliati richiedenti emissione di Rapporti di Prova:**

Si raccomanda la chiara identificazione del campione (etichettatura) per soddisfare il requisito di tracciabilità dello stesso. Per campioni destinati all'esportazione, selezionare, dal lotto imbottigliato, tre bottiglie da litri 0,75 (di cui una da conservare a cura del cliente) possibilmente suddividendo il lotto imbottigliato in 3 o 4 parti omogenee e prelevando una bottiglia da 0,75L per sezione. Il laboratorio ritira 3 bottiglie da 0,75L - quattro se di capacità inferiore - di cui una utilizzata per le analisi e una come contro campione. In tutti gli altri casi di richiesta di emissione di Rapporti di Prova non è prevista la conservazione di contro campioni.

<b>Agrivite</b>	<b>PROCEDURA OPERATIVA</b>		pag 3 di 3
	<i>doc. : POP_018</i>	<i>rev. 0 del 01/06/2023</i>	

All'atto della consegna dei campioni, il cliente dovrà apporre un'etichetta con chiari riferimenti leggibili a: cliente (rag. Sociale), nome del campione, tipo di campione (con eventuali riferimenti a Denominazioni di origine), prove da effettuare.

5. **Invio dei campioni:**

I campioni imballati in modo da evitare rotture durante il trasporto vanno conservati possibilmente al buio fino all'invio al laboratorio.

6. **Responsabilità del laboratorio:**

I risultati contenuti nel rapporto di prova si **riferiscono esclusivamente al campione** sottoposto ad analisi così come ricevuto dal cliente. I campioni analizzati saranno **custoditi dal laboratorio** fino a 24 ore dopo l'emissione del rapporto di prova o della consegna dei risultati delle analisi di autocontrollo.