

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA – ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI	MODULO DI CAMPIONAMENTO, RICHIESTA		Pagina 1
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA - LABORATORIO – SETTORE AGROCHIMICO - MIELE	PROVE E ACCETTAZIONE CAMPIONI (POMI 01)		di 2
MOD MI 06	Rev. 7.0	Data: 13/06/2013	

RICHIEDENTE

INDIRIZZO

COMUNE

CAP

CAMPIONATORE

DATA DEL CAMPIONAMENTO

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA

DATA ACCETTAZIONE	CODICE LABORATORIO	SIGLA
-------------------	--------------------	-------

DATI DESCRITTIVI CAMPIONE

• descrizione:

• apiario invernale sito a:

• luogo di produzione:

• comune di:

• data di sovrapposizione melari:

• data smelatura:

Note sul campionamento (indicare quota di produzione dei mieli millefiori):

PROVE RICHIESTE

Codice analisi	1	2	3	4	5	6	7	Altro
Metodo di prova	MPMI 01	UNI 10935:2001	GU 185 11/08/03	GU 185 11/08/03	GU 185 11/08/03	UNI 10934:2001	GU 185 11/08/03	
Accreditamento ACCREDIA (1)	*		*	*	*		*	
prova	Colore	Contenuto di acqua	pH	Acidità libera	Sostanze insolubili	Idrossi-metil furfurale (HMF)	Conducibilità elettrica	
	X	X				X		

NOTA (1): le prove non accreditate ACCREDIA sono indicate con "*"

Note sulle prove richieste:

RAPPORTI CON IL RICHIEDENTE

Tempi di risposta

Il Laboratorio, in applicazione al proprio sistema di gestione della qualità, si impegna a fornire i risultati delle diverse prove richieste secondo i tempi previsti dalla procedura interna POMI 01 (i tempi si riferiscono a giornate lavorative):

- I tempi di analisi vengono determinati di volta in volta in base al carico di lavoro, salvo quanto diversamente concordato con il richiedente. In genere vengono analizzati serie da 12 campioni (.....) in 10 giorni lavorativi.
- Nel caso il numero dei campioni superi la capacità lavorativa del laboratorio, i medesimi vengono temporaneamente conservati in frigorifero a temperatura inferiore a 10°C per non più di un mese.

I tempi sono relativi al momento di fine analisi in considerazione del fatto che i tempi di trasmissione non sono direttamente gestiti dal laboratorio. Il rispetto dei tempi dichiarati può essere dedotto dai giorni intercorsi tra le date di inizio e fine analisi riportate sul Rapporto di prova.

Accredитamento ACCREDIA

Il presente rapporto è emesso da un laboratorio accreditato da ACCREDIA (Ente Italiano di Accredитamento), che ha riconosciuto l'accreditamento e concesso l'uso del marchio per le prove evidenziate nello spazio "Accreditamento ACCREDIA". Essere laboratorio accreditato ACCREDIA significa operare in conformità agli standard europei di Garanzia Qualità anche attraverso

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA – ASSESSORATO AGRICOLTURA E RISORSE NATURALI	MODULO DI CAMPIONAMENTO, RICHIESTA		Pagina 2
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA - LABORATORIO – SETTORE AGROCHIMICO - MIELE	PROVE E ACCETTAZIONE CAMPIONI (POMI 01)		di 2
MOD MI 06	Rev. 7.0	Data: 13/06/2013	

l'accurata valutazione di esperti indipendenti. Il Cliente può prendere visione della convenzione tra ACCREDIA e Laboratorio, incluse le prescrizioni contenute nei documenti ACCREDIA, rivolgendosi in segreteria.
L'accreditamento non implica l'approvazione del prodotto testato da parte di ACCREDIA.

Scelta dei metodi

Il Laboratorio si impegna a fornire idonea assistenza al richiedente per la scelta dei metodi adeguati alle singole esigenze tra quelli effettuati dal Laboratorio, tramite la segreteria di accettazione campioni o su appuntamento. Qualora, tra quelli possibili si richiedano metodi relativi ad analisi non di quotidiano svolgimento, la decisione di effettuarli verrà presa a insindacabile giudizio del Responsabile di Laboratorio.

Nel caso venga richiesto lo svolgimento di prove con metodi non in uso, l'effettuazione dovrà essere concordata con il Responsabile di Laboratorio; il laboratorio procederà quindi secondo quanto previsto dal Manuale della Qualità e saranno disponibili per il richiedente evidenze sulle attività svolte.

Tempi di conservazione dei campioni e delle registrazioni

Salvo diverso accordo con il Responsabile di Laboratorio, riportato sul presente modulo, la campionatura in oggetto non rimane disponibile per il richiedente dopo l'esecuzione delle prove richieste, ma potrà essere conservata a discrezione dei tecnici, solo per la gestione del laboratorio, fino ad un tempo massimo di un anno. Le registrazioni relative alle prove effettuate sono conservate per 4 anni, i Rapporti di Prova per 10 anni.

Campionatura

Il Laboratorio si impegna, su richiesta del richiedente, a distribuire la procedura di campionamento dei campioni, POMI 02; il richiedente dichiara comunque di avere svolto il campionamento nel rispetto della citata procedura, di cui di seguito si riporta un estratto:

1. Scopo e campo di applicazione Viene descritta la procedura da rispettare per il campionamento del miele ai fini delle successive analisi. Il campionamento è l'operazione che permette di ottenere un campione rappresentativo di una determinata partita da analizzare. L'importanza delle operazioni di campionamento risulta evidente se si pensa che una errata operazione introdurrà un errore su tutte le determinazioni analitiche successive. 2. Operatività 2.1 In smelatura Terminata la fase di smelatura, il miele raccolto va immediatamente filtrato e miscelato nel maturatore con l'ausilio di adeguati strumenti facilmente lavabili (agitatori manuali o meccanici tipo agitatori a vite) al fine di rendere il prodotto omogeneo ed evitare fenomeni di stratificazione nel maturatore. Questa operazione non può essere effettuata successivamente a causa dell'affioramento della schiuma del miele che normalmente si forma durante il processo di decantazione. 2.2. Campionamento A fine maturazione e non prima di due settimane dalla smelatura si può procedere al campionamento del campione da analizzare	operando come segue: a) operare in condizioni di pulizia ambientale e personale; b) estrarre tramite il rubinetto a taglio posto sul fondo del maturatore, almeno 1 kg di miele per liberare il condotto del rubinetto da miele eventualmente non miscelato così da effettuare un campionamento corretto e rappresentativo della massa miscelata contenuta nel maturatore; c) campionare la quantità di miele necessaria all'analisi in un barattolo di vetro di capacità tra i 250 ed i 500 ml, con chiusura ermetica a vite, ben lavato ed asciugato (meglio se sterile); d) identificare il barattolo apponendo, possibilmente su etichetta adesiva, almeno il nome dell'apicoltore ed eventualmente la sigla di identificazione dello stesso. 3 Consegna del campione al laboratorio La consegna dei campioni al laboratorio deve avvenire nel più breve tempo possibile, evitando di esporre il miele a temperature superiori ai 30°C per evitare alterazioni del prodotto. I campioni devono essere consegnati al laboratorio insieme al Modulo di campionamento MOD MI 06 debitamente compilato.
--	--

Incertezza di misura

Ogni risultato analitico ha una incertezza di misura più o meno ampia in relazione alla matrice, al metodo di analisi e agli strumenti utilizzati; in particolare l'incertezza di misura è più ampia nei metodi microbiologici. Il richiedente, qualora interessato, può chiedere al Laboratorio l'incertezza di misura relativa ad ogni metodo analitico.

Reclami

Il richiedente che voglia presentare un reclamo deve compilare il MOD GE 07 disponibile presso la segreteria del laboratorio. Il Responsabile di Laboratorio comunicherà al richiedente una risposta al reclamo.

Il richiedente dichiara che i risultati relativi ai campioni analizzati non sono riferibili a prodotti alimentari posti in commercio e di essere a conoscenza che gli stessi non possono essere utilizzati per risolvere controversie legali. Il richiedente dichiara di riconoscere i metodi di analisi normalmente utilizzati dal Laboratorio come adeguati alle proprie esigenze Il richiedente, ai fini dell'articolo 13 del d. lgs. 196/2003, dichiara di acconsentire al trattamento dei dati raccolti dall'ufficio proponente, sia su supporto cartaceo che informatico, nonché alla loro trasmissione, laddove la stessa non sia già obbligo di legge, ad altri uffici dell'Amministrazione Regionale, al Servizio Veterinario dell'U.S.L. della Valle d'Aosta o ad altri organismi terzi nell'interesse dello sviluppo dell'agricoltura valdostana in generale e a discrezione degli uffici preposti. L'assenso include i dati personali e quelli relativi alle analisi dei campioni conferiti, quelli derivanti dalle azioni di assistenza nonché le elaborazioni dei dati medesimi anche se svolti da terzi. L'eventuale rifiuto ad autorizzare il trattamento dei dati personali preclude l'accesso ai servizi erogati. L'interessato può esercitare i diritti di cui agli articoli 7 e 8 del d. lgs. 196/2003. Il titolare del trattamento dei dati è la Regione Autonoma Valle d'Aosta, Presidenza della Regione, con sede in Piazza Deffeyes, 1 – Aosta; il responsabile del trattamento dei dati è il coordinatore del Dipartimento Agricoltura.

FIRMA CAMPIONATORE (QUANDO PRESENTE)

FIRMA RICHIEDENTE O DI CHI LO RAPPRESENTA

(SCRIVERE IL PROPRIO NOME IN MANIERA LEGGIBILE)