

# **PROGRAMMA DI CONTROLLO E CAMPIONAMENTO ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI 2018**

## **Sommario**

- Acronimi
  - Premessa
  - Normativa comunitaria
  - Legislazione Italiana
  - Tossicità
  - Organizzazione dei controlli
  - Articolazione del piano
  - Modalità di campionamento
  - Trasmissione dei risultati
  - Bibliografia
- 
- Allegato I Normativa di riferimento in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
  - Allegato II Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale
  - Allegato III Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale
  - Allegato IV Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale e non animale

## **Acronimi**

*AC – Autorità Competente*

*AG – Autorità Giudiziaria*

*CE-DG SANCO - Directorate General for Health & Consumers – European Commission*

*CEN - Comitato Europeo di Normazione*

*CRNR - Centro di Riferenza Nazionale per la Radioattività*

*DGISAN – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione*

*UE – Unione Europea*

*IAEA – International Atomic Energy Agency*

*ISS - Istituto Superiore di Sanità*

*IZS – Istituto Zooprofilattico Sperimentale*

*OSA- Operatore del Settore Alimentare*

## **Premessa**

L'irradiazione è un trattamento fisico degli alimenti effettuato con radiazioni ionizzanti ad alta energia, in grado di inattivare gli enzimi degradativi presenti nell'alimento ritardandone il deterioramento e di inibire la moltiplicazione dei microrganismi inattivando il materiale genetico.

Il trattamento è utilizzato per:

- ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare;
- prolungare la durata di conservazione dei prodotti;
- prevenire la germinazione di patate, aglio e cipolle.

Il trattamento di alimenti con radiazioni ionizzanti ha lo scopo quindi di ridurre o eliminare la carica batterica prevenendo il deterioramento e, nel caso di prodotti vegetali, di inibire la germogliazione e fermentazione dei prodotti, prolungandone quindi la conservabilità.

Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione.

Si ricorda che l'irraggiamento degli alimenti non uccide tutte le spore, non inattiva i virus, non elimina le tossine, non evita successive contaminazioni. Pertanto il trattamento radiante non potrà rendere un alimento, già contaminato da virus e tossine, adatto e disponibile per il consumo. L'irraggiamento degli alimenti, più che un trattamento di risanamento dell'alimento, deve essere considerato un trattamento per il prolungamento della shelf life del prodotto.

## **Normativa comunitaria**

Il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti è regolamentato dalla Direttiva quadro 1999/2/CE che definisce il campo di applicazione dell'irraggiamento, le finalità e le condizioni del trattamento, le sorgenti di radiazioni che possono essere utilizzate, le dosi che possono essere applicate e i requisiti igienici dei prodotti alimentari da sottoporre al trattamento, e dalla Direttiva di applicazione 1999/3/CE che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti.

Queste due direttive sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti

Per quanto attiene le condizioni di autorizzazione al trattamento, la direttiva comunitaria prevede che il trattamento possa essere ammesso solo se:

- esiste una giustificata e ragionevole necessità tecnologica,
- costituisce un beneficio per il consumatore,
- non presenta rischi per la salute,
- non viene utilizzato per sostituire misure igieniche e sanitarie o buone prassi di fabbricazione.

L'atto comunitario dispone inoltre l'adozione di un elenco positivo di prodotti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti.

Ad oggi il Consiglio ed il Parlamento Europeo hanno approvato solo una categoria di alimenti "le erbe e le spezie essiccate e i condimenti vegetali"; in attesa del completamento dell'elenco, ogni Stato può mantenere le autorizzazioni nazionali vigenti purché in conformità alle norme generali comunitarie.

## Legislazione Italiana

L. 30 aprile 1962, n. 283;  
D.M. 30 agosto 1973;  
D.L.vo 17 marzo 1995, n.230;  
D.M. 18 luglio 1996;  
D.L.vo 30 gennaio 2001 n.94.

La normativa vigente prevede che il trattamento di prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti possa essere effettuato solo presso impianti espressamente autorizzati per l'impiego di radiazioni ionizzanti ai sensi dell'art.27 del D.L.vo 230/1995 e dispongano dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della Legge 30/04/1962 n.283.

Attualmente in Italia è autorizzato l'irraggiamento di patate, aglio e cipolle, oltre a quello di erbe, spezie e condimenti vegetali, ed esiste un unico impianto autorizzato (Gammarad), che ha effettuato l'irraggiamento di erbe aromatiche e spezie solo nell'anno 2006. Nell'Allegato 1 sono riportati i provvedimenti che elencano gli impianti autorizzati negli Stati membri e quelli riconosciuti nei Paesi terzi, nonché gli alimenti e gli ingredienti autorizzati al trattamento nella UE e nei singoli Stati membri.

I prodotti trattati con radiazioni ionizzanti debbono essere correttamente etichettati e devono quindi riportare, ai sensi dell'art.16 del D.L.vo 109/1992 e a norma dell'art.13 del D.L.vo 94/2001, l'indicazione "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" in etichetta, se venduti confezionati o su un cartello in prossimità del contenitore che li contiene, se venduti sfusi. Lo stesso obbligo vige se un prodotto irradiato è utilizzato come ingrediente e quindi la stessa dicitura deve accompagnare la sua denominazione nell'elenco degli ingredienti indipendentemente dalla percentuale con cui esso è presente.

I prodotti alimentari irradiati, *non destinati al consumatore finale*, devono riportare inoltre, anche l'indicazione della denominazione e dell'indirizzo dell'impianto che ha effettuato l'irradiazione o il numero di riferimento di autorizzazione.

In relazione ad un recente quesito presentato al Ministero della Salute, sulle cosce di rana, si evidenzia che in base al diritto UE relativo alla libera circolazione delle merci e nel rispetto dei requisiti giuridici dettati dalla sopraindicata normativa di riferimento, è consentita la commercializzazione sul territorio italiano di cosce di rana legalmente importate in uno Stato membro, confezionate e trattate in uno degli impianti di irradiazioni autorizzati per tale trattamento dalla UE, purché correttamente etichettate (nota n. 17143 del 23/05/2011).

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della salute, [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it), nell'area dedicata agli alimenti irradiati e raggiungibile attraverso il seguente percorso:

Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Sicurezza microbiologica > Alimenti irradiati

## Tossicità

I dati riportati dalla letteratura riguardo la tossicità degli alimenti irradiati è sufficientemente confortante in quanto le conclusioni degli studi di tossicità su animali sia di cancerogenesi, di tossicità subcronica e cronica di mutagenesi e teratogenesi indicano la mancanza di un evidente effetto tossico sui prodotti irradiati al di sotto di 10 kGy, che è in effetti la dose ammessa nella legislazione vigente.

Per quanto riguarda la tossicità dei prodotti radiolitici, ovvero dei prodotti che si originano per modificazione biochimica, pur considerando che molti sono simili a quelli derivanti da altri processi, quali il congelamento, e pur considerando che in termini generali non sono stati riscontrati effetti tossici, si ritengono necessari ulteriori studi sia per confermare i dati disponibili sia per una più precisa definizione del rischio.

Per altro verso, si rileva che i possibili effetti negativi dell'irradiazione degli alimenti sul benessere nutrizionale dell'uomo sono simili a quelli conseguenti ad altre forme di conservazione degli alimenti.

### **Organizzazione dei controlli**

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 emanato dal Ministero della Salute in data 10/02/2015 fornisce le indicazioni utili al fine di pianificare in maniera unitaria e armonizzata le attività svolte dalle AC Regionali e Locali in applicazione della normativa di riferimento dell'Unione Europea per l'attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari.

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio e all'importazione sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 882/2004.

Gli aspetti più rilevanti per la valutazione del rischio e la definizione delle procedure di controllo riguardano: le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento a livello mondiale, i flussi all'importazione dai paesi che hanno l'autorizzazione all'irraggiamento delle suddette matrici alimentari e le non conformità riscontrate nei precedenti controlli effettuati a livello comunitario.

Il Piano definisce un numero minimo di campioni distribuito a livello regionale/provinciale secondo le realtà territoriali (popolazione residente) e a livello di Uffici periferici del Ministero secondo i flussi di entrata delle merci all'importazione.

Conseguentemente, si prevede un piano di campionamento su prodotti in arrivo da Paesi comunitari ed extracomunitari, considerato che diversi Stati CE dispongono di stabilimenti autorizzati per l'irraggiamento. Obiettivo dell'attività pianificata è di verificare l'esistenza in commercio di prodotti irradiati, ma non etichettati o individuati come tali e verificare che lo stabilimento responsabile sia effettivamente autorizzato a tale scopo.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati II e III (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE riportati nell'Allegato IV (fonte elaborazione: relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sugli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti per l'anno 2012). Si precisa che questi Allegati hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

Inoltre, si richiede un'attività di controllo documentale sui prodotti alimentari/ingredienti non forniti al consumatore finale, da effettuarsi nell'ambito della programmazione locale, che dovrà verificare, in presenza di alimenti che riportino in etichetta o nei documenti di accompagnamento l'indicazione dell'irradiazione, accompagnata obbligatoriamente in questi casi dalla denominazione e dall'indirizzo dell'impianto autorizzato/riconosciuto o il suo numero di riferimento, se lo Stabilimento rientra nell'elenco di quelli autorizzati/riconosciuti dall'Unione Europea, rilevabili nel sito:

## Articolazione del piano

Nel Piano Nazionale il numero minimo di campioni e la loro ripartizione è stata calcolata in base alla quantità di alimenti importati, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi terzi e nella UE.

### TABELLA DEI CAMPIONI DA ESEGUIRE

ASL	ERBE E SPEZIE (solo di provenienza extracomunitaria)	FRUTTA SECCA (solo di provenienza extracomunitaria)	CEREALI IN GRANI (mais, frumento, riso)	AGLIO, PATATE CIPOLLE	CARNE DI POLLAME (Pollame con ossa)	Molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi)	PESCI CON LISCA (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni)
CN2	1			1			
TO3	1			1			
TO5			2	1	2	1	
AL		2			2	1	2
NO						1	
VC		1	2				
AT	1						
TORINO				1			2

NB: tutti i campioni che abbiano subito un trattamento termico non possono essere analizzati con la metodica Comet DNA (ISO 13784) presso l'IZS di Torino, che provvederà ad inviarli all'IZS di Foggia.

## Modalità di campionamento

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80. Il campionamento dovrà essere effettuato su prodotti **confezionati** che **non sono identificati espressamente come irradiati (documenti di accompagnamento e/o etichette)**.

Le modalità di campionamento da adottare per le **matrici di origine non animale** sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di 6 aliquote (1 unità campionaria) di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (frutta secca)
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione:
  - a. nome botanico/scientifico della specie campionata

- b. stato di conservazione
- c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
- d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
- f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

5. allegare ove possibile l'etichetta.

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Per le **matrici di origine animale** (carne di pollo con ossa, cosce di rana e pesci contenenti la lisca) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di 6 aliquote (1 unità campionaria) di circa 500 g di prodotto
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione
  - a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato
  - b. stato di conservazione
  - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
  - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
  - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
  - f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

5. allegare ove possibile l'etichetta.

I campioni dovranno essere inviati presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

In caso di positività allo screening o di matrice non compresa nel campo di applicazione del metodo Comet DNA (ISO 13784), sarà cura dell'IZS inviare il campione, per conferma, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Centro di Referenza Nazionale per la ricerca della radioattività.

In seguito alla conferma dell'avvenuto irraggiamento, che ovviamente non sia stato adeguatamente dichiarato, si dovrà procedere a:

- 1) segnalazione di information
- 2) irrogare sanzione amministrativa ex art. 18, comma 2, DL.vo 109/92
- 3) verificare la necessità di segnalazione a A.G. per violazione art. 515 CP.

Nel caso in cui i controlli documentali abbiano rilevato che un prodotto è stato irradiato in uno Stabilimento non autorizzato, si dovrà procedere a:

- 1) segnalazione di allerta (considerato che la dose di irraggiamento potrebbe essere stata superiore al consentito o effettuata con tecnologie non idonee)
- 2) verificare la necessità di segnalazione a A.G. per violazione art. 515 CP

### **Trasmissione dei risultati**

A partire dal 2014, la DG SANCO della Commissione europea ha armonizzato la raccolta dei dati al fine di agevolare il lavoro di tutti i soggetti coinvolti in questo settore.

La soluzione tecnica adottata prevede la trasmissione dei risultati dei controlli ufficiali raccolti negli Stati membri attraverso la compilazione di un modello di rendicontazione preformato, predisposto dalla stessa DG SANCO, da inoltrare annualmente alla Commissione europea.

Nelle more della realizzazione di un sistema centralizzato e informatizzato di raccolta dati, per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero utilizzando il formato Excel di rendicontazione rappresentato in **Allegato V**.

Per i diversi campi obbligatori il formato riporta elenchi a tendina di scelta rapida delle informazioni e/o campi liberi nel caso di informazioni non elencate. Per le matrici alimentari l'elenco riporta gli alimenti che meglio si prestano ad essere analizzati coi metodi analitici attualmente disponibili.

Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dall'IZS che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro Febbraio dell'anno successivo alla AC Regionale che provvederà a validare tali risultati e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo di ogni anno.

Il Ministero raccoglie i dati regionali/provinciali e li elabora a livello nazionale, in collaborazione con l'ISS e il CRNR.

Sulla base dei dati ricevuti, il Ministero redige un rapporto annuale sugli esiti nazionali conseguiti, comprendente anche una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni

### **Bibliografia**

- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 Ministero della Salute Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione UFFICIO VI
- C. Coniglia, S. Onori, O. Saporà: "Il trattamento di prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti" Not. ISS 2003;16;3-9
- Rapporto ISTISAN 04/21
- Rapporto ISTISAN 07/4

## **Allegato I**

### **Normativa di riferimento in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti**

#### **Normativa di settore**

- Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 (*G.U. n. 79 del 4 aprile 2001 – Supplemento Ordinario n. 72*).
- Elenco degli impianti autorizzati per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti negli Stati membri (*G.U.U.E. C 20 del 25.1.2012*).
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2002 e s.m., che adotta l'elenco degli impianti riconosciuti per il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti nei Paesi terzi (*GU L 287 del 25.10.2002*).
- Elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti (*G.U.U.E. C 283 del 24.11.2009*).

#### **Normativa controllo ufficiale**

- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (*G.U.U.E. L 165 del 30.4.2004*).
- Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 - attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (*G.U.R.I. del 9.11.2007 Supplemento Ordinario n. 228*).



## Allegato II

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Pollame
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Brasile
Bangladesh	Bangladesh	Cile
Brasile	Brasile	Cina
Cile	Filippine	Costa Rica
Costa Rica	Ghana	Federazione Russa
Cuba	India	Filippine
Filippine	Indonesia	Ghana
Ghana	Messico	India
India	Paraguay	Israele
Indonesia	Perù	Libia
Messico	Siria	Messico
Paraguay	Sudafrica	Paraguay
Perù	Turchia	Perù
Sudafrica	Vietnam	Siria
Siria	Zambia	USA
USA		Sudafrica
Tailandia		Tailandia
Turchia		Turchia
Vietnam		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

### Allegato III

#### Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale

Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta secca/ Frutta in guscio	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
Argentina	Arabia Saudita	Argentina	Argentina	Argentina	Turchia	Cina	Algeria
Brasile	Argentina	Bangladesh	Australia	Cina		India	Australia
Cina	Australia	Brasile	Bangladesh	India		Tunisia	Bangladesh
Egitto	Bangladesh	Canada	Brasile	Indonesia			Brasile
Ghana	Brasile	Cile	Cile	Tailandia			Canada
India	Canada	Cina	Cina	Tunisia			Cile
Israele	Cina	Sud Corea	Costa Rica				Cina
Messico	Fed. Russa	Egitto	Cuba				Sud Corea
Tunisia	India	Fed. Russa	Filippine				Filippine
Turchia	Indonesia	Filippine	Ghana				India
Uruguay	Messico	Ghana	India				Israele
	Paraguay	India	Israele				Messico
	Perù	Indonesia	Messico				Nuova Zelanda
	USA	Iran	Perù				Perù
	Tailandia	Israele	Sudafrica				USA
	Ucraina	Libano	Tailandia				Sudafrica
	Vietnam	Messico	Vietnam				Tailandia
		Paraguay					Turchia
		Perù					
		Siria					
		Ghana					
		USA					
		Sudafrica					
		Svizzera					
		Tailandia					
		Tunisia					
		Turchia					
		Ucraina					
		Vietnam					

## Allegato IV

### Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale

<b>Pesci, molluschi, crostacei</b>	<b>Cosce di rana</b>	<b>Pollame</b>
Belgio	Belgio	Belgio
Croazia	Croazia	Francia
Francia	Francia	Paesi Bassi
Paesi Bassi	Paesi Bassi	Regno Unito
Regno Unito	Rep. ceca	Rep. ceca
Rep. Ceca		

### Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale

<b>Aglio, Patate, Cipolle</b>	<b>Cereali</b>	<b>Erbe e Spezie</b>	<b>Frutta Fresca</b>	<b>Frutta secca/ Frutta in guscio</b>	<b>Funghi Essiccati</b>	<b>Legumi</b>	<b>Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari</b>
		Belgio		Paesi Bassi	Paesi Bassi		Belgio
		Estonia		Rep. ceca	Rep. ceca		Estonia
		Francia					Francia
		Germania					Germania
		Paesi Bassi					Paesi Bassi
		Polonia					Polonia
		Rep. ceca					Rep. ceca
		Romania					Romania
		Spagna					Spagna
		Ungheria					Ungheria

**Allegato V**

**Formato rendicontazione risultati regionali**

Autorità competente per il controllo	Anno di campionamento	Anno di analisi	Laboratorio di analisi	Categoria alimentare analizzata	Descrizione matrice alimentare <sup>(1)</sup>	Descrizione matrice alimentare (se non in elenco nel campo precedente) <sup>(1) (4)</sup>
<i>(1) Descrivere l'alimento in modo più dettagliato possibile. (2) Da compilare solo nel caso di campione non conforme.</i>						

Metodo CEN utilizzato (screening)	Esito analitico (screening)	Metodo CEN utilizzato (conferma)	Esito analitico (conferma)	Esito analitico finale	Motivo della non conformità <sup>(2)</sup>	Motivo della non conformità (se non in elenco nel campo precedente) <sup>(2) (4)</sup>	Motivo della non effettuazione dei controlli <sup>(3)</sup>
<i>(3) Da compilare solo se non sono stati effettuati controlli. (4) Da compilare solo se si scrive "altro" nel campo che precede.</i>							