

**PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE
NEGLI ALIMENTI (PNCMA)
2016-2018***



**REGIONE PIEMONTE
PIANO MICOTOSSINE 2019**

*Piano prorogato per l'anno 2019 in linea con quanto disposto per il PNI.

Premessa:

Al fine di armonizzare sul territorio nazionale le attività di controllo, il Ministero della Salute ha definito un Piano Nazionale di Controllo Ufficiale delle Micotossine negli Alimenti (di seguito PNCMA) per il periodo 2016-2018. Tale Piano di controllo costituisce parte integrante del PNI di cui all'art. 41 del regolamento CE 882/2004.

Con nota DGISAN prot. 41616 del 02/11/2018, a seguito dell'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente la proroga del "*Piano Nazionale integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare (PNI)2015-2018*" (155/CSR del 06/09/2018) in scadenza il 31 dicembre 2018, il Ministero della Salute ha comunicato la proroga per l'anno 2019 anche il PNCMA. Il PNCMA è stato definito con il supporto e la collaborazione del Laboratorio nazionale di riferimento (di seguito LNR) per le micotossine negli alimenti presso l'Istituto superiore di sanità, delle Autorità regionali e provinciali, degli uffici competenti della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, ed approvato dal Coordinamento interregionale.

La Regione Piemonte adotta un proprio Piano regionale per il controllo ufficiale del contaminante "micotossine" negli alimenti, recependo le indicazioni contenute nel Piano nazionale al fine di verificare la conformità alla normativa e, nel contempo, valutare i livelli di esposizione al rischio del consumatore. Il Piano regionale è focalizzato sull'attività di campionamento destinata alle fasi di produzione/trasformazione/distribuzione di specifici prodotti alimentari. I risultati dell'attività di controllo saranno raccolti ed elaborati dal Ministero, con il supporto dell'ISS, e trasmessi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) attraverso il sistema NSIS VIG.

Normativa di riferimento:

L'art. 3 del Regolamento (CE) 882/2004 richiede che i controlli ufficiali siano condotti in modo regolare, sulla base dei rischi, e con frequenza appropriata. A tale scopo si devono considerare i rischi che impattano sulla sicurezza degli alimenti, la storia di conformità degli OSA e la relativa affidabilità dell'autocontrollo, qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità. I controlli inoltre devono essere effettuati in qualunque fase della produzione, trasformazione e distribuzione

Come è noto inoltre, il regolamento (CE) 852/2004, che definisce i requisiti di igiene degli alimenti, introduce la responsabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA) per la sicurezza degli alimenti e il sistema HACCP di analisi dei rischi al fine della relativa gestione.

Il regolamento prevede il controllo della contaminazione intesa come la presenza o l'introduzione di un pericolo, anche secondo quanto previsto dagli allegati I e II, per tutti gli OSA (compresa la produzione primaria). Secondo quanto prescritto dalla norma è necessario che le Autorità Competenti valutino l'efficacia del controllo dei contaminanti effettuato dall'OSA, e l'attività di campionamento è una delle modalità di verifica dell'efficacia.

La normativa base per i contaminanti è la seguente:

Regolamento CEE 315/1993 che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari;

Regolamento CE 1881/2006 (di seguito "Regolamento contaminanti") che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti.

In allegato al presente Piano (allegato 1) è riportato l'elenco completo della normativa di riferimento.

Le matrici oggetto di controllo:

Le direttive nazionali raccomandano, a seguito di valutazioni sulla categorizzazione del rischio, di concentrare i controlli sulle combinazioni matrice alimentare/micotossine individuate nella seguente tabella:

Micotossine	Matrici alimentare	Esempi
Aflatossine B e G	Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Pistacchi, arachidi, mandorle, ingredienti per gelati a base di frutta a guscio
Aflatossine M1	Latte e prodotti derivati	Latte HT, latte fresco pastorizzato, latte crudo al dettaglio (con esclusione del latte crudo in allevamento)
Ocratossina A	Vino	Vino rosso e da dessert
	Caffè torrefatto	Caffè istantaneo
Deossinivalenolo	Prodotti trasformati a base di grano duro e tenero	Pasta, pane, alimenti per la prima colazione
Fumonisine	Prodotti trasformati a base di mais	Farina per polenta, polenta istantanea, popcorn
Citrinina	Integratori alimentari	Riso rosso fermentato
Zearalenone	Prodotti alimentari a base di mais	Olio raffinato, prodotti per l'infanzia, farina per polenta
Patulina	Succhi e purea* di mele	Prodotti per l'infanzia e per la popolazione adulta

*come definita nella direttiva CE2001/112. Si precisa che nel Regolamento CE 1881/2006 è indicata come “passato di mela”

Si raccomanda, nell'ambito delle matrici alimentari individuate dal presente piano, di dare priorità nelle seguenti situazioni:

- quando l'alimento mostra presenza visibile di muffe;
- quando l'alimento non mostra presenza visibile di muffe ma è considerato a rischio in base a valutazioni specifiche;
- quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine;
- quando sussistono probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio (esempio prodotti per l'infanzia, alimenti per celiaci, prodotti comunemente presenti nelle allerte comunitarie, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione).

Il Campionamento:

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione. E' necessario comunque focalizzare le attività di campionamento nelle prime fasi della filiera alimentare e non al livello della vendita al dettaglio, in quanto il prelievo in tale fase non rappresenta una azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e a tutela dei consumatori. I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo sono i molini, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso, le farmacie (limitatamente a specifici alimenti quali alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, inclusi gli alimenti a fini medici speciali, integratori alimentari a base di riso rosso fermentato). Nell'allegato 2 al presente Piano sono riportate le tipologie di stabilimento oggetto di controllo ufficiale per le micotossine.

Le modalità di campionamento condizionano in modo cruciale le successive procedure di controllo analitico, pertanto l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali. In particolare, data l'estrema eterogeneità della

contaminazione con cui le micotossine sono presenti in una derrata alimentare, è evidente come la fase di campionamento rappresenti il punto in cui si rilevano le criticità più significative.

Il campionamento dei prodotti alimentari per il controllo delle micotossine deve essere effettuato conformemente al regolamento CE 401/2006 e successive modifiche e secondo quanto previsto dal DPR 26 Marzo 1980 n. 327.

Le fasi del campionamento devono essere le seguenti:

- **identificazione della partita o della sottopartita**, con l'indicazione univoca della tipologia del prodotto, il paese di origine, lo stato fisico del prodotto il tipo di imballaggio e , la destinazione d'uso del prodotto oggetto di campionamento, ossia a) se destinato direttamente al consumo umano; b) se utilizzato quale ingrediente alimentare; c) se da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano;
- **valutazione della grandezza della partita o sottopartita**;
- **valutazione del tipo di campionamento da effettuare** (se statico o dinamico);
- **calcolo e prelievo dei campioni alimentari (CE)**;
- **formazione del campione globale (CG)**;
- **formazione dei campioni di laboratorio (CL), ove necessario**;
- **formazione delle aliquote di legge**.

In allegato al PNCMA (Allegato 3 al presente Piano regionale) sono riportate le indicazioni messe a punto dal LNR per le micotossine presso l'ISS sul campionamento e sulla preparazione del campione per l'analisi.

In fase di campionamento dovrà essere utilizzato il verbale unico di campionamento per analisi chimiche allegato al PRISA con la scheda specifica (Scheda B) riportante tutte le informazioni necessarie ai fini del presente Piano. Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie (art.15 DPR n. 327/1980) di cui una deve essere consegnata al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari, unitamente all'aliquota ufficiale. Al verbale di prelievo, quando possibile, dovrà essere allegata l'etichetta originale, o copia, o documento commerciale, in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che esegue le analisi. Al fine di evitare contestazioni sulla "validità" dei campioni, è fortemente raccomandato che il verbale di prelievo contenga tutte le informazioni, necessarie per l'effettuazione dell'analisi come previsto dall'allegato I, A.3.8 del regolamento CE 401/2006. In caso di mancanza delle informazioni necessarie al laboratorio, lo stesso può chiederne un'integrazione nel verbale.

Programma di monitoraggio:

I 13 campioni programmati per il 2019 sono ripartiti secondo lo schema seguente.

ASL	Aflatossine B1 e totali * a) nelle materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio; b) nelle spezie (paprica, peperoncino, pepe nero)	Zearalenone in prodotti alimentari a base di mais (es. prodotti per l'infanzia, farina per polenta)	Ocratossina A nelle spezie (paprica, peperoncino, pepe nero)	Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia
AT	1			1
CN1	1	1		
TO4		3		
BI			1	1
TORINO	2		2	

*come chiarito con nota del Settore regionale competente prot. 15920 del 16/07/2018 in merito alle matrici indicate nell'ambito del programma di monitoraggio per la ricerca di Aflatossine B1 e Totali, è necessario prelevare entrambe le tipologie di prodotto alimentare indicate: ciò significa che ciascuna delle ASL individuate dovrà prelevare 1 campione di preparati per gelati a base di frutta secca e a guscio + 1 campione di spezie.

Programma di sorveglianza:

Gli 84 campioni previsti annualmente sono ripartiti secondo lo schema seguente:

ASL	Aflatossine nella frutta secca/a guscio e prodotti derivati	Ocratossina A nel vino rosso	Deossivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero e duro	Citrinina* nell'integratore e alimentare a base di riso rosso fermentato	Fumonisine** in prodotti trasformati a base di mais	Aflatossine M1 nel latte fresco pastorizzato e HT***	Ocratossina A nel caffè torrefatto
AL	3			2	5		
AT		4				5 campioni di formaggi	
BI				2	5		
CN1		2				5	1
CN2	1		5				1
NO	2			2			5
Torino	1						
TO3	2			2			1
TO4				2		5	2
TO5	2	1	5		1		
VC	2	3					
VCO	3	1	1				
TOT	16	11	11	10	11	15	10

*Con riferimento al campionamento ufficiale di integratori alimentari a base di riso rosso fermentato, per la ricerca di Citrinina, come da nota DGISAN prot. n. 2209 del 26/01/2017 il riferimento è rappresentato dalla parte M – Allegato1 del Regolamento UE n. 519/2014 da cui si evince la formazione di un campione globale (CG) (Cfr “dimensione del campione”). La quantità di CG dovrà essere conforme a quanto previsto dalla succitata parte M e le aliquote devono essere preparate a partire dal CG. Nel caso in cui la quantità di CG prevista dal succitato regolamento, non consenta la preparazione di quantità di aliquote idonee alle esigenze analitiche, è consentito costituire un CG di peso maggiore. Il laboratorio accreditato per la ricerca di citrinina negli integratori a base di riso rosso fermentato è l'IZS LER – reparto chimico di Bologna.

**Nel caso del prelievo di farina di mais per la determinazione di fumonisine è necessario, per fini analitici, conoscere la granulometria dell'alimento campionato. La granulometria è nota per la farina denominata “bramata”, “fioretto” e “fumetto”, oppure può essere dichiarata dal produttore al momento del prelievo. Qualora non sia possibile conoscere la granulometria della farina di mais oggetto del campionamento, dovrà essere prelevata una aliquota aggiuntiva per la determinazione

della granulometria da parte del laboratorio. Il prelievo dell'aliquota aggiuntiva dovrà essere riportato nel campo "note" del verbale di prelievo.

***Per quanto riguarda il latte, si precisa che la matrice corretta da campionare è Latte trattato termicamente. **Il campione deve essere prelevato in confezioni chiuse scegliendo tra pastorizzato e UHT.** Il latte crudo, prelevato in allevamento, è oggetto del Piano nazionale residui (PNR) e NON deve essere campionato nell'ambito del presente Piano.

I 5 campioni assegnati all'ASL AT dovranno essere eseguiti sulla matrice formaggi adottando i criteri di classificazione e i fattori di concentrazione di cui alla nota DGISAN pr. 0016312 del 19.04.2018. Nello specifico è necessario procedere come di seguito indicato:

- adozione dei criteri di classificazione dei formaggi di cui alla decisione della Commissione 97/80/CE *"recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari"* distinguendo secondo le modalità ivi riportate: formaggi a pasta molle, formaggi a pasta semi-molle, formaggi a pasta semi-dura, formaggi a pasta dura e formaggi a pasta extra dura;
- applicazione dei fattori di concentrazione di cui al parere del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare includendo tra i "formaggi a pasta tenera": i *"formaggi a pasta molle"* e quelli *"a pasta semi-molle"* come definito nella succitata decisione, e tra i "formaggi a pasta dura": i *"formaggi a pasta semi-dura, dura e extra dura"* anch'essi come definiti nella decisione 97/80/CE.

Pertanto nel verbale di campionamento dovrà essere sempre indicata in modo dettagliato la denominazione del formaggio o allegata una copia dell'etichetta in modo da consentire al laboratorio la relativa classificazione. E, se disponibili, riportare i fattori di concentrazione definiti dall'OSA.

Indicazioni generali per il Piano campionamenti 2019

Oltre ai chiarimenti di dettaglio, riportate nei paragrafi precedenti relativamente ai piani di monitoraggio e sorveglianza, si pone l'attenzione dei Servizi deputati alle attività di campionamento sulle seguenti ulteriori indicazioni fornite dal Ministero della Salute:

- 1) è necessario attenersi strettamente alle matrici alimentari previste da Piano;
- 2) è obbligatorio rispettare il numero minimo di campioni previsto per coppia prodotto alimentare/micotossina;
- 3) ciascuna ASL dovrà effettuare almeno un campione di alimenti biologici, scelto tra quelli assegnati nell'ambito del presente piano;
- 4) per le matrici alimentari "farina di pistacchio", "pasta di pistacchio", "farina di nocciola", "preparati per gelati alla nocciola", "pasta di nocciola", che possono essere prelevati nell'ambito del programma di monitoraggio delle Aflatossine B1 e Totali, non sono definiti limiti massimi, per tanto si applica l'art. 2 del Regolamento (CE) 1881/2006 relativo ai Prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti;
- 5) è necessario allegare sempre al verbale di campionamento la copia dell'etichetta del prodotto campionato o, in alternativa, di riportare sul verbale i fattori specifici di concentrazione o diluizione eventualmente forniti e motivati dall'OSA, ai fini dell'applicazione dell'art.2 del Regolamento (CE) 1881/2006;
- 6) è altresì necessario riportare sul verbale di campionamento, nel campo di testo libero per la descrizione della matrice alimentare, almeno i termini sotto elencati:
 - a) "infanzia": per gli alimenti destinati a lattanti e bambini della prima infanzia
 - b) "biologico": per gli alimenti biologici;
 - c) "crudo" o "termicamente trattato" per il latte.

Controllo analitico:

Il laboratorio ufficiale, nell'ambito del presente piano, effettua il controllo analitico dei prodotti alimentari, nel rispetto dei requisiti di cui agli articoli 11 e 12 del regolamento CE n. 882/2004 e in conformità a quanto previsto dal DPR 327/1980.

Il laboratorio designato per eseguire le analisi (screening e/o conferma) dei campioni prelevati in fase di controllo ufficiale è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta (IZS-PLV). I campioni prelevati dovranno essere consegnati presso:

Laboratorio di Referenza dell'IZS PLV di Asti, Viale Pilone, 113 – Asti

Responsabile Dott. Fulvio Brusa Tel.: 0141 272858 email: fulvio.brusa@izsto.it

Il Laboratorio ufficiale di controllo può ricevere, in funzione delle tipologie di prodotti alimentari, campioni globali, campioni di laboratorio (campioni globali suddivisi) confezioni al dettaglio. In merito al campionamento al dettaglio si precisa quanto segue: nel caso di prodotti a granulometria fine (es. farine) e limitatamente alle *Fusarium* tossine (zearalenone, fumonisine, deossinivalenolo, T2 ed HT2), che si distribuiscono in modo omogeneo nelle matrici alimentari, l'aliquota coincide con la confezione originale chiusa.

In tutti gli altri casi, di campionamento di alimenti con distribuzione non omogenea di micotossine, le aliquote di legge devono essere ricavate dal campione globale (o dai campioni di laboratorio) previa omogeneizzazione e successiva macinazione.

Al fine di garantire una distribuzione omogenea della contaminazione da micotossine nel campione globale lo stesso deve essere adeguatamente omogeneizzato, l'omogeneizzazione può avvenire sul luogo del prelievo.

La successiva fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati di laboratorio in quanto consente di fornire una migliore precisione ed esattezza delle analisi. **La macinazione del campione per la formazione delle aliquote di legge deve essere effettuata esclusivamente in laboratorio.**

L'allegato 4 al presente piano descrive la specifica procedura da adottare per il prelievo e la formazione dei campioni ufficiali per alimenti con distribuzione non omogenea di micotossine.

Trasmissione dei risultati:

Il Laboratorio ufficiale inserisce i dati sul campionamento e analitici nel flusso VIG del sistema NSIS, non appena disponibili e comunque fino al 31 Gennaio dell'anno successivo a quello cui si riferiscono.

La Regione Piemonte effettua la validazione nel Sistema NSIS entro il mese di Febbraio dell'anno successivo a quello del Piano di campionamento.

L'ISS elabora e valuta i dati validati ed invia un rapporto al Ministero entro il mese di marzo al fine di consentire allo stesso di redigere il rapporto finale da pubblicare ed integrare nel PNI e da inviare alla Commissione UE entro il mese di giugno.

I dati validati dall'ACR saranno trasmessi dal Ministero all'EFSA, annualmente, tramite il sistema NSIS

Attività di controllo extra piano:

La Regione e il Ministero, in accordo con i laboratori designati per il controllo ufficiale possono predisporre attività aggiuntive di controllo che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali.

Le eventuali attività extrapiano programmate dalla Regione Piemonte in e tempestivamente trasmesse alle Aziende sanitarie, verranno comunicate a scopo informativo anche alle altre Regioni/province autonome ed al Ministero.

Anche le risultanze di tali controlli ufficiali devono essere riportate nel sistema NSIS VIG, quali campionamenti extrapiano.

Azioni in caso di non conformità alla normativa e sanzioni:

Le azioni da intraprendere nel caso di prodotti alimentari non conformi alla normativa vigente e gli aspetti sanzionatori sono riportati nelle seguenti principali disposizioni di riferimento:

- Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano recante “Linee guida per la gestione operativa del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano (G.U. 9 dicembre 2008, n. 287 – Supplemento ordinario n. 270);
- Regolamento CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190 relativo alla disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) n. 178/2002 ;
- Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 di modifica degli articoli 242, 243, 247, 250, 262 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1943, n. 1265;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 recante il regolamento di esecuzione della legge 30 Aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Legge 24 novembre 1981, n. 689 recante modifiche al sistema penale;
- Decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507 in materia di depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell’art. 1 della L. 25 giugno 1999, n. 205.

Riferimenti del Piano:

Regione Piemonte – Settore Regionale Prevenzione e Veterinaria

Resp. Dr. Gianfranco Corgiat Loia

Corso Regina Margherita, 153 bis - 10122 TORINO

Tel. (011) 432.15.15 - Fax (011) 432.25.70 – e mail: sanita.pubblica@regione.piemonte.it

Referente del piano

Dott.ssa Caterina Pillitteri

Tel. (011) 432.57.12 – e mail: caterina.pillitteri@regione.piemonte.it

Coordinatore del piano

Dott.ssa Angela Costa

Tel. (011)432.48.34 – e mail: angela.costa@regione.piemonte.it

Allegati:

Allegato 1 - Normativa

Allegato 2 - Tipologia stabilimenti

Allegato 3 - Indicazioni sul campionamento

Allegato 4 - Protocollo macinazione

Allegato 4.1 - Allegati protocollo macinazione

Allegato 5 - fac-simile verbale formazione aliquote

Normativa sui contaminanti, e nello specifico micotossine, dei prodotti alimentari

1. Regolamento (CEE) n.315/1993 *che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari (GU CE L37/1 del 13/02/1993)*
2. Regolamento CE n.1881/2006 (di seguito “Regolamento contaminanti”) *che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti (GU L 364/5 del 20/12/2006)*
3. Regolamento (CE) N. 1126/2007 *che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le Fusarium-tossine nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco (GU L 255/14 del 29/9/2007)*
4. Regolamento (UE) N. 105/2010 *recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda l’ocratossina A (GU L 35/7 del 6/2/2010)*
5. Regolamento (UE) N. 165/2010 *recante modifica, per quanto riguarda le aflatossine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 50/8 del 27/2/2010)*
6. Regolamento (UE) N. 1058/2012 *recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di aflatossine nei fichi secchi (GU L 313/14 del 13/11/2012)*
7. Regolamento (UE) N. 212/2014 *che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi del contaminante citrinina negli integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso Monascus purpureus (GU L 67/3 del 7 marzo 2014)*
8. Regolamento (UE) N. 2015/1137 *che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di ocratossina A nelle spezie Capsicum spp. (GU L 185/11 del 14/07/2015)*
9. Regolamento (UE) N. 2015/1940 *che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi di Claviceps spp in taluni cereali non trasformati e le disposizioni in materia di monitoraggio e relazioni (GU L 283/3 del 29/10/2015)*

Normativa sul campionamento

10. Regolamento (CE) n. 401/2006 *relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori delle micotossine nei prodotti alimentari (GU L70/12 del 9/3/2006)*
11. Regolamento (UE) No 178/2010 *che modifica il regolamento CE 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l’olio vegetale (GU L 52/32 del 3/3/2010)*
12. Regolamento (UE) N. 519/2014 *che modifica il regolamento CE 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening (GU L 147/29 del 17/05/2014)*

13. *Guidance document for the implementation of Commission Regulation (EU) 519/2014*
http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm
14. *Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins*
http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm

Normativa sul controllo ufficiale

15. LEGGE 30 aprile 1962, n. 283 *Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*
16. DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 26 marzo 1980, n.327 *Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*
17. Decreto del Presidente della Repubblica del 14 Luglio 1995 *Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande* (GU 7 novembre 1995, n.260 S.O.)
18. Decreto del Ministero della sanità 8 ottobre 1998 *Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande* (GU n.249 del 24 ottobre 1998 - S. O. n. 178)
19. Regolamento CE n.882/2004 *relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti e mangimi e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali* (GU L 191/1 del 28/05/2004)
20. DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006, n. 190 *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorita' europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare*
21. Decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore* (GU 9 novembre 2007, n. 261, S.O.)
22. *Intesa ai sensi dell'art.8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131 tra il Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e mangimi* (prot. n.484 /08/2.17.4.10 del 29/01/2008)

23. Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a *“Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”* Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. 26 maggio 2010, n. 121)
24. Raccomandazione della Commissione 2003/598/CE *sulla prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mela e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande* (GU L 203/54 del 12/08/2003)
25. Raccomandazione della Commissione 2006/583/CE *sulla prevenzione e riduzione delle tossine Fusarium nei cereali e prodotti derivati* (GU L 234/35 del 29/08/2006)
26. Raccomandazione della Commissione 2012/154/UE sul monitoraggio della presenza degli alcaloidi dell’ergot (GU L 77/20 del 16/3/2012)
27. Raccomandazione della Commissione 2013/165/CE *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* (GU L 91/12 del 3/04/2013)

Normativa sull’importazione

28. Regolamento CE n.669/2009 *recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione*
29. Regolamento UE n. 884/2014 *che stabilisce condizioni particolari per l’importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009*
30. Regolamento di esecuzione (UE) 2015/949 della Commissione del 19 giugno 2015 *che approva i controlli pre-esportazione da alcuni paesi terzi su determinati alimenti riguardo alla presenza di alcune micotossine* (GU UE L 156/2 del 20/6/2015)
31. *Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins*
http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm
32. *Guidance document for the implementation of Commission Regulation (EU) 519/2014*
http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm

Principali tipologie di stabilimento insistenti sul territorio regionale oggetto di controllo ufficiale per la ricerca di micotossine

Tipologia di stabilimento*
<i>Lavorazione di cereali , semi, legumi e tuberi</i>
<i>produzione di pasta secca e/o fresca</i>
<i>produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria – freschi e secchi</i>
<i>Lavorazione del caffè</i>
<i>Lavorazione di frutta e di ortaggi</i>
<i>Produzione di prodotti di gelateria in impianti non riconosciuti</i>
<i>Produzione di bevande alcoliche</i>
<i>Produzione/ trasformazione/ confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini della prima infanzia, alimenti a fini medici speciali e sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso</i>
<i>Produzione di olii e grassi vegetali</i>

* Le voci del presente prospetto sono allineate alla nomenclatura prevista dalle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi di Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (atto 212/CSR del 10 novembre 2016)

«**partita**» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): *quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura.*

«**partita**» (art.3 del regolamento CE n.669/2009): *una quantità di qualsiasi alimento di origine non animale elencato nell'allegato I del regolamento, avente la medesima classe o descrizione, coperto dagli stessi documenti, convogliato dagli stessi mezzi di trasporto e proveniente dagli stessi paesi terzi o dalla stessa parte di essi.*

Una partita può essere formata anche da più lotti; pertanto, nell'ambito delle attività di campionamento, devono essere campionati prodotti appartenenti allo stesso lotto della partita o deve essere individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

«**sottopartita**» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): *porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile;*

«**campione elementare**» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): *quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o della sottopartita;*

«**campione globale**» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): *campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita;*

«**campione di laboratorio**» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): *campione destinato al laboratorio.*

Può corrispondere al campione globale o a due/tre campioni (in funzione della tipologia di prodotto alimentare) di uguale peso derivanti dalla suddivisione del campione globale;

«**aliquota**»: parte del campione globale/di laboratorio omogeneizzato e macinato qualora necessario, corrispondente ad una parte (1/3, 1/4, 1/5 a seconda dei casi) del campione globale o di laboratorio.

2.CAMPIONAMENTO

Al fine di procedere al campionamento di una partita di prodotti alimentari occorre far riferimento alle seguenti fasi di cui al regolamento CE n.401/2006 e successive modifiche (di seguito «**regolamento**»):

- 2.1 Identificazione della partita o della sottopartita
- 2.2 Valutazione della grandezza della partita o sottopartita
- 2.3 Valutazione del tipo di campionamento da effettuare (statico vs dinamico)
- 2.4 Calcolo e prelievo dei campioni elementari (CE)
- 2.5 Formazione del campione globale (CG)
- 2.6 Formazione del campione di laboratorio (CL), se necessario
- 2.7 Formazione delle aliquote

2.1. Identificazione della partita o della sottopartita

Per identificare la partita o sottopartita da sottoporre a controllo, sia esso documentale sia fisico, è necessario consultare la documentazione di accompagnamento ove rilevare, tra l'altro, in modo univoco la tipologia di prodotto, il Paese di origine ossia dove è avvenuta la produzione, lo stato fisico del prodotto (solido o liquido), il tipo di imballaggio (confezioni, sacchi, container, sfuso) e **la destinazione d'uso del prodotto, vale a dire:**

- **se destinato al consumo umano diretto,**
- **come ingrediente di prodotti alimentari,**
- **al consumo umano, previo trattamento fisico.**

In relazione alla tipologia di prodotto e al peso della partita il regolamento definisce il numero o il peso delle sottopartite.

2.2. Valutazione della grandezza della partita o sottopartita

Una volta identificata la partita o sottopartita da controllare, si deve valutare la sua grandezza espressa in tonnellate (t).

2.3. Valutazione del tipo di campionamento da effettuare (statico vs dinamico)

A seconda delle informazioni rilevate ai punti precedenti, si deve valutare quale tipologia di campionamento deve essere effettuata. Si possono effettuare campionamenti in modo statico o dinamico.

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010.

- **Campionamento in condizioni statiche:** i campioni elementari vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale della partita o sottopartita) secondo le modalità descritte nelle norme ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla accessibilità dei punti di prelievo da parte dell'operatore.
- **Campionamento in condizioni dinamiche:** nel caso di campionamento di prodotti sfusi in movimento è consigliabile l'effettuazione delle procedure di campionamento in condizioni dinamiche, vale a dire durante le operazioni di scarico/carico. In questi casi è consigliabile dotare il sito di campionamento con campionatori automatici. Il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati applicando la formula seguente:

$$\text{Intervallo o frequenza di campionamento (minuti)} = \text{Durata dello scarico (minuti)} / \text{N. di CE}$$

Ad esempio, per una partita di 45 t di **cereali** (cfr Tabella 2, allegato I.B.4 del regolamento), il

campione globale di 10 kg è formato da 100 CE da 100g ciascuno. Considerando una velocità di scarico di 20t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 135 minuti. Quindi la frequenza di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà data da: $135/100= 1,35$ min. Si dovrà prelevare, quindi, un campione elementare ogni 1,35 min.

2.4. Calcolo e prelievo dei campioni elementari

Il numero di campioni elementari da prelevare è riportato nel regolamento. A seconda della tipologia di prodotto, e del peso della partita, si devono consultare le tabelle corrispondenti riportate nel regolamento. Il peso del campione elementare è compreso nell'intervallo 100g - 300 g. Si ricorda che nel caso del prelievo al dettaglio, il peso del campione elementare deve corrispondere a quanto riportato nel Regolamento 401/2006 e suoi emendamenti, potendo risultare, a seconda dei casi, inferiore o superiore all'intervallo precedentemente citato.

Il prelievo dei campioni elementari avverrà come precedentemente riportato, in condizioni statiche o dinamiche.

Si consiglia di operare in condizioni statiche nei seguenti "siti di campionamento": camion, treni, magazzini, containers, al dettaglio.

Si consiglia di operare in condizioni dinamiche, possibilmente tramite l'utilizzo di campionatori automatici, nei seguenti "siti di campionamento (fasi di scarico/carico)": navi, silos.

2.4.1 Frequenza di prelievo dei campioni elementari da partite in confezioni singole

Per il campionamento delle partite commercializzate in imballaggi singoli (sacchi, confezioni al dettaglio, ecc.), si può effettuare il calcolo della frequenza di campionamento, mediante la formula sotto riportata, dove n individua ogni quante n confezioni singole si deve prelevare un campione elementare dal singolo imballo, approssimando i numeri decimali all'unità più vicina.

$$\text{Frequenza di campionamento (n)} = \text{peso della (sotto)partita(kg)} \times \text{peso del CE (kg)} / \text{peso del CG (kg)} \times \text{peso di una confezione singola (kg)}$$

Ad esempio, per una partita di 2000 **confezioni di arachidi** del peso di 50 kg ciascuna, considerando per le arachidi il peso del campione elementare pari a 200 grammi ed il peso del campione globale pari a 20 kg, si dovrà prelevare un campione elementare ogni 20 confezioni, secondo la formula indicata: $100000 \text{ kg} \times 0,2 \text{ kg} / 20 \text{ kg} \times 50 \text{ kg}$.

2.5. Formazione del campione globale

Il campione globale deve essere formato dalla unione di tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o sottopartita.

Ciascun CG deve successivamente essere omogeneizzato con apposito strumento adeguatamente pulito mediante opportuna (per tempo e portata) mescolatura. Si fa presente che l'omogeneizzazione non corrisponde alla macinazione del campione. L'omogeneizzazione può avvenire anche in laboratorio.

Il CG omogeneizzato deve essere opportunamente sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene. Il CG è successivamente consegnato dall'Autorità che ha effettuato il prelievo al laboratorio di analisi ufficiale operante sul territorio, in attesa della successiva fase di formazione delle aliquote ufficiali, a meno che quest'ultime non possano essere costituite sul luogo di prelievo.

Il CG deve necessariamente essere accompagnato da un verbale di prelievo recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate, sia la destinazione d'uso del prodotto. (ALLEGATO 6).

2.6. Formazione dei campioni di laboratorio

In casi particolari, come riportato nel regolamento UE n.178/2010 (**allegato I D.1.3-D.1.4. Metodo di campionamento per i fichi secchi: partita ≥ 15 t, partita < 15 t; allegato I D.2.3-D.2.4 Metodo di prelievo di campioni per arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche e frutta a guscio: partita ≥ 15 t, partita < 15 t**) il campione globale deve essere suddiviso, a seconda della dimensione della partita, in due o tre campioni di laboratorio. Per la formazione dei CL, il campione globale dovrà essere previamente opportunamente omogeneizzato, e poi suddiviso nei CL necessari. All'atto della loro formazione, che può avvenire direttamente nel sito di campionamento, i CL devono essere opportunamente omogeneizzati, sigillati e muniti di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui i campioni appartengono, prima dell'invio al laboratorio di analisi operante sul territorio, per la formazione delle aliquote ufficiali e delle successive analisi.

I CL, se costituiti sul luogo di prelievo, devono necessariamente essere accompagnati dal verbale di prelievo recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate, sia la destinazione d'uso del prodotto. (ALLEGATO 6).

2.7. Formazione delle aliquote di legge

Le aliquote di legge devono essere ricavate dal campione globale o dai campioni di laboratorio, previa omogeneizzazione e macinazione, laddove necessario. **La macinazione deve essere effettuata, esclusivamente, in laboratorio.**

Nei casi, invece, in cui le micotossine si possano considerare omogeneamente distribuite (ad esempio paste, alimenti liquidi, altri alimenti omogenei ad es pasta alimentare, altri prodotti trasformati, ecc.), le aliquote potranno essere formate sul luogo del prelievo.

3. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE per l'ANALISI in LABORATORIO

La procedura di preparazione delle aliquote a partire dal CG o CL, si articola nelle seguenti fasi operative:

- 3.1 Ricevimento in laboratorio del campione globale o dei campioni di laboratorio
- 3.2 Preparazione del CG o dei CL: omogeneizzazione e macinazione
- 3.3 Formazione delle aliquote di legge

3.1. Ricevimento in laboratorio del campione globale o dei campioni di laboratori

Il campione globale o i campioni di laboratorio, dopo opportuna codifica di ricezione, devono essere aperti ed opportunamente omogeneizzati e macinati, laddove necessario, prima di formare le aliquote di legge.

Con lo scopo di un migliore utilizzo delle risorse umane ed economiche e ove si ritenesse necessario, le Autorità sanitarie che hanno prelevato il campione potranno delegare altre Autorità locali (collegi della stessa amministrazione di appartenenza ASL /USMAF-SASN), con sede più vicina al laboratorio, che dovrà effettuare le analisi per assistere alle attività di apertura, omogeneizzazione, macinazione e formazione delle aliquote.

Sempre nella stessa ottica, nei casi in cui le attività di macinazione dovessero prolungarsi per molto tempo (ad es. CG molto grandi o matrici particolari) o il personale fosse o ridotto o impegnato in altre attività non procrastinabili, l'AC che ha effettuato il prelievo o suo delegato può limitare la sua presenza alle sole fasi di apertura del CG o del CL e di formazione delle aliquote di legge.

3.2. Preparazione del CG o dei CL: omogeneizzazione e macinazione

Al fine di garantire una distribuzione omogenea della contaminazione da micotossine nelle aliquote di legge, **si deve necessariamente** ricorrere alla macinazione del campione globale o di laboratorio omogeneizzati. La fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati di laboratorio in quanto consente di fornire una migliore precisione ed esattezza delle analisi.

Il CG o il CL deve essere omogeneizzato e macinato, laddove necessario, tramite opportuno omogeneizzatore industriale o da laboratorio. La macinazione può avvenire "a secco" o tramite la formazione di "slurry".

Le operazioni di macinazione del CG o dei CL devono essere effettuate da personale di laboratorio adeguatamente formato e dotato di dispositivi di protezione individuale, tramite l'uso di attrezzature idonee, e rigorosamente sotto cappa chimica.

- Macinazione a secco: le operazioni di macinazione devono essere effettuate rigorosamente sotto cappa chimica. E' consigliabile ottenere una granulometria non superiore a 0,75 mm.

- *Slurry*: si ottiene miscelando il CG o il CL con una opportuna quantità di acqua di rete fino ad ottenimento di una pasta densa ed omogenea. La tipologia di strumento da utilizzare per la formazione dello “slurry” dipende dalla quantità di campione da macinare. Nel caso non si disponga di uno strumento in grado di macinare il CG in un'unica soluzione si può procedere ad una macinazione in più tempi. Per quantità fino a 2 kg si può utilizzare uno strumento da banco http://www.safco.co.nz/foodservice_waring_b.htm codice 24C102T o equivalente, mentre nel caso di campioni globali di peso superiore ai 2 kg si deve utilizzare uno strumento industriale munito di una testa disintegrante ad uso generale dotato di motore EExd o equivalente http://www.crami.it/index.php?option=com_docman&Itemid=193 (catalogo M2).
- Si riportano, a livello indicativo, i più comuni rapporti acqua/matrice:
 - Per prodotti alimentari con guscio 2-2,5/1
 - Per prodotti alimentari senza guscio 0,8-1/1
- **Il laboratorio dovrà, comunque, calcolare il giusto rapporto a seconda della natura delle matrici controllate**

3.2.1 Procedure di pulizia degli strumenti di macinazione

Prima di processare un nuovo campione, nel caso di macinazione del campione tramite *slurry*, è necessario avviare l'omogeneizzatore industriale con solo acqua di rete, in modo tale da sciacquare la testa dell'apparecchiatura industriale o l'interno dell'omogeneizzatore da banco, fino a completa scomparsa dei residui; nel caso di macinazione a secco è necessario smontare e pulire con pennello le parti meccaniche componenti l'apparecchiatura fino a scomparsa dei residui del campione precedente. Le procedure di pulizia devono essere validate.

3.3. Formazione delle aliquote di legge

Se la costituzione delle aliquote ufficiali avviene sul sito di campionamento, deve essere presente l'Autorità competente che ha effettuato il prelievo o suo delegato ed il titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto alimentare.

Se la costituzione delle aliquote è effettuata in laboratorio deve esserne data comunicazione al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore nei tempi previsti dalla normativa vigente, in accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Il titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto, nel caso in cui le aliquote siano preparate in laboratorio e nel caso in cui non abbia intenzione di essere presente alla formazione delle stesse, deve comunicarlo per iscritto all' Autorità che ha effettuato il prelievo.

Inoltre, secondo quanto previsto nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), il campionamento di **prodotti alimentari non omogenei** commercializzati in confezioni originali chiuse, prevede che le confezioni vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote ufficiali.

In merito, si riporta la seguente ulteriore precisazione per il campionamento “al dettaglio”: per le micotossine, nei prodotti alimentari a granulometria fine, l'aliquota è formata a partire dal campione globale o di laboratorio derivante, a sua volta, dal mescolamento dei campioni elementari. Nel caso di prodotti a granulometria fine (es.farine) e **limitatamente** alle *Fusarium* tossine (zearalenone,

fumonisine, deossinivalenolo, T2/HT2), che si distribuiscono in modo maggiormente omogeneo nelle matrici alimentari, l'aliquota coincide con la confezione originale chiusa.

4.ESEMPI

Introduzione

I requisiti fondamentali del campionamento sono la rappresentatività e la praticabilità.

Un campione rappresentativo viene realizzato mediante l'impiego di attrezzature e procedure che consentano di prelevare un numero congruo di campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone della partita. Si deve inoltre considerare sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione (omogenea o meno) dell'analita nella massa.

Viene di seguito riportata la descrizione di procedure di campionamento diverse situazioni.

1) CAMPIONAMENTO DI CEREALI e DERIVATI

Per partite/lotti di cereali e derivati si procede come indicato nel regolamento UE n.401/2006 come modificato dal regolamento UE n.519/2014 a seconda della dimensione della partita.

Per partite fino a <1500 t si deve far riferimento a quanto riportato nell'allegato I.B del regolamento UE n.401/2006 (*Metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati*). Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni elementari sono indicati nelle TABELLE 1 e 2.

A) PARTITE DI CEREALI E DERIVATI DI DIMENSIONI > 50 t

TABELLA 1. Schema di campionamento per partite di cereali e derivati (allegato I.B.2 del regolamento come modificato) per il controllo dei limiti massimi di AFB1, AF totali, OTA e delle *Fusarium* tossine.

Dimensione Partita (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10
< 50	-----	3-100	1-10*

NB: LA TABELLA 1 PUO' ESSERE USATA SOLO SE LA PARTITA DA CONTROLLARE E' FISICAMENTE DIVISIBILE IN SOTTOPARTITE. E' AMMESSA UNA TOLLERANZA DEL 20% PER LE SOTTOPARTITE.

Se, invece, la partita di dimensioni <1500 t non è o non può essere suddivisa in sottopartite, da essa si preleva un numero minimo di campioni elementari pari a **100**; solo se la partita è maggiore di 500 t si preleva un numero di campioni elementari secondo la equazione **N. CE: $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** (regolamento UE n.519/2014).

- **ESEMPIO 1:** Partita da campionare pari a 500 t

a) Se suddivisibile in sottopartite: ad es 1 sottopartita pari a 180t e due sottopartite da 160t da cui si prelevano 100 campioni elementari per ciascuna sottopartita. Dalle tre sottopartite si ottengono tre campioni globali valutati in modo indipendente;

b) se non suddivisibile in sottopartite, si prelevano, in modo rappresentativo dell'intera partita, 100 campioni elementari.

- **ESEMPIO 2:** Partita da campionare: 800 t non suddivisibile in sottopartite

a) Essendo la partita maggiore di 500 t può essere utilizzata la succitata formula ($100 + \sqrt{800} = 128$). Il calcolo dei CE porta, quindi, al prelievo di 128 campioni elementari di 100g ciascuno.

b) Nel caso si campionano solo una parte della partita (regolamento UE n.519/2014) da 800t, ad esempio 160t (20%), il calcolo del numero dei CE porta a: $100 + \sqrt{160} = 113$ di 100 g ciascuno

B) PARTITE DI CEREALI E DERIVATI DI DIMENSIONI ≤ 50 t

Per le partite di cereali e prodotti derivati inferiori a 50 tonnellate si applica un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 3 a 100 CE, a formare un CG di 1- 10 kg, rispettivamente, secondo quanto riportato nella sottostante TABELLA 2. In caso di partite molto piccole ($\leq 0,05$ t=50 Kg) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale, formato riunendo tutti i campioni elementari, deve comunque pesare almeno 1 kg.

TABELLA 2. Schema di campionamento per partite di cereali e di prodotti derivati di dimensioni ≤ 50 t (allegato I.B.4 del regolamento) per il controllo dei limiti massimi di AFB1, AF totali, OTA e delle *Fusarium* tossine

Peso della partita	Numero di campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
> 50 kg e < 500 kg	5	1
> 500 kg e < 1000 kg	10	1
> 1 t e < 3 t	20	2
> 3 t e < 10 t	40	4
> 10 t e < 20 t	60	6
> 20 t e ≤ 50 t	100	10

ESEMPIO 3: Per una partita di 15 t di prodotti a base di cereali, confezionati in sacchi da 5 kg, il CG di 6 kg è formato da 60 CE (uno per ogni sacco/confezione) di almeno 100g, da prelevare mediante opportuna sonda.

Essendo la partita costituita da imballaggi singoli, come precedentemente indicato, la frequenza di campionamento è la seguente:

frequenza di campionamento (n) = peso della partita × peso del CE / peso del CG × peso di una confezione singola) = (15.000 x 0,1) / (6 x 5) = 50.

Quindi, si dovrà prelevare, ogni 50 confezioni, un CE di almeno 100g.

C) PARTITE CHE SI PRESENTANO IN CONFEZIONI AL DETTAGLIO (allegato I del regolamento: B.1 e B.5)

Per tali tipologie di partite la modalità di costituzione del CE dipende dal peso della confezione stessa:

- confezioni al dettaglio > 100g: esse rappresentano i campioni elementari,
- confezioni al dettaglio >>100g: ved ESEMPIO 3 oppure prelevare un n. di campioni elementari inferiore a quello indicato nelle tabelle purchè il peso del CG sia conforme a quello delle tabelle stesse,
- confezioni al dettaglio <100 g: esse rappresentano il campione elementare,
- confezioni al dettaglio <<100 g: un campione elementare è costituito dalla somma di due o più confezioni al dettaglio per raggiungere il peso di 100 g.

2) CAMPIONAMENTO DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Per le modalità di campionamento di altre matrici alimentari, si rimanda agli specifici paragrafi dell'allegato I al regolamento:

Parte C) Metodo di campionamento per la frutta secca, comprese le uve secche e i prodotti derivati ed esclusi i fichi secchi

Parte D): Metodo di campionamento per i fichi secchi, le arachidi e la frutta a guscio

- *Metodo di campionamento per i fichi secchi: par. D.1.*
- *Metodo di prelievo per le arachidi, gli altri semi oleosi, le mandorle di albicocche e la frutta a guscio e derivati: par. D.2.*

Parte E) Metodo di campionamento per le spezie

Parte F) Metodo di campionamento per il latte e i prodotti lattiero-caseari, gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento

Parte G) Metodo di campionamento per il caffè, i prodotti a base di caffè, la radice di liquirizia e l'estratto di liquirizia e derivati.

Parte H) Metodo di campionamento per i succhi di frutta, compresi i succhi d'uva, i mosti d'uva, il sidro e il vino

Parte I) Metodo di campionamento per i prodotti solidi a base di mela, il succo di mela e i prodotti solidi a base di mela destinati ai lattanti e alla prima infanzia.

Parte J) Metodo di campionamento per gli alimenti per bambini e per gli alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia.

Parte K) Metodo di campionamento per gli oli vegetali.

Parte L) Metodo di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo di campioni da tutta la partita.

*Parte M) Metodo di campionamento per integratori alimentari a base di riso fermentato con il lievito rosso *Monascus Purpureus**

3) CAMPIONAMENTO DI GRANDI PARTITE DI CEREALI >500t

Definizioni (applicabili alle grandi partite di cui al presente piano):

“Porzione campionata”: partita o parte identificata della partita.

“Grande partita”: partita di dimensioni superiori a 500 t.

- ✓ Per le **partite > 500 t** il numero di campioni elementari è pari a **$100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** .
- ✓ Nel caso di **partite >500 t che non consentono il prelievo di campioni dall'intera partita**, inclusi i casi in cui le operazioni di prelevamento risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:
 - prelevamento durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni,
 - prelevamento di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili,

si devono considerare le procedure descritte nel regolamento UE n.519/2014 **che introduce la possibilità di campionare almeno il 10% della partita**:

caso a) per porzioni campionate < 500 t, il numero di campioni elementari è pari a 100,

caso b) per porzioni campionate > 500 t il numero dei campioni elementari deve invece essere calcolato a seconda della dimensione della partita/porzione campionata, della suddivisibilità in sottopartite e della procedura di campionamento adottata. Si riassumono di seguito le varie casistiche:

a) se la partita è < 1500 t, e suddivisibile in sottopartite fisicamente separabili, il n. dei CE è quello di cui nella parte B dell'allegato I del regolamento come modificato;

b) se la partita è compresa tra 501t e 1500 t e non è fisicamente suddivisibile in sottopartite, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: **$100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** ,

c) se la partita è compresa tra 501 t e 1500 t e non è fisicamente suddivisibile in sottopartite, e si effettua il controllo solo su una parte della partita pari almeno al 10% della partita, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: **$100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$** ;

d) se la partita è compresa tra 1501 t e 5000 t il numero dei campioni elementari è sempre uguale a **$100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** .

e) se la partita è compresa tra 1501 t e 5000 t, e si effettua il controllo su una parte della partita almeno pari al 10%, il numero dei campioni elementari è sempre uguale a **$100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$** ;

f) Se la partita è > 5001 t il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: **$100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** ,

g) Se la partita è > 5001 t e si effettua il controllo solo su una porzione campionata almeno pari al 10%, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: **$100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$** .

Il CG ottenuto dalla porzione campionata e l'eventuale valutazione della non conformità viene estesa all'**intera partita**. Nel caso in cui l'operatore ritenga di contestare la metodologia seguita, può chiedere all'Autorità competente il campionamento dell'intera partita a proprie spese.

ESEMPIO 1. Campionamento di una partita di riso pari a 3000 t

- 1) se l'intera partita è oggetto di campionamento, il numero di campioni elementari da prelevare è pari a $100 + \sqrt{3000} = 155$;
- 2) se viene campionata una parte della partita, almeno pari a 300 t (10% della partita) e fino a 500 t, il numero di campioni elementari è pari a 100;
- 3) se viene campionata una porzione superiore a 500 t, il numero di campioni elementari da prelevare è pari a $100 + \sqrt{\text{porzione campionata (t)}}$

ESEMPIO 2: campionamento di grandi partite trasportate su navi

Per una partita di cereali di 30.000 t, nel caso di velocità di scarico pari a 500t/ora, il tempo di scarico è di 60 ore:

premesso che il campionamento deve essere eseguito ad intervalli regolari durante l'intera fase di scarico, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita pari ad almeno il 10%, ad esempio 3000 t (porzione campionata) che corrispondono ad un tempo di campionamento di 6 ore. In questo caso il n. dei CE si calcola come segue:

$$100 + \sqrt{3.000} = 155 \text{ CE di } 100\text{g}$$

a cui corrisponde un CG del peso di 15.5 kg

ESEMPIO 3: magazzini e silos

Nel caso di **campionamento di grandi partite stoccate in magazzini e silos** è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos, secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009. Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato nella parte accessibile della partita come descritto nel documento in ALLEGATO 1 (n.13 in elenco). La parte campionata non dovrà essere, comunque, inferiore al 10% della partita eccetto nei sili inferiori a 100 t e non accessibili dall'alto.

Il risultato di tale campionamento è considerato valido per l'intera partita.

Anche in questo caso, se l'operatore ritiene opportuno contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

a. Campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di 2 metri per effettuare un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

Esempio 1 (porzioni campionate <500 t):

Cereali stoccati in magazzini di dimensioni: 30 m larghezza – 50 m profondità – 4 m altezza = 6000 m³ = **circa 4500 t** accessibili da 1 solo lato (lato di 30 m).

- Possibilità di utilizzare sonde da 2m: 30m x 2m x 4m = 240m³ = circa **180 ton**. Poiché la porzione campionata è inferiore al 10 % della intera partita, la possibilità di utilizzare una sonda di lunghezza di circa 5 metri, deve essere considerata.

In caso di non disponibilità di sonde di 5m, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg, considerando la porzione campionata di 180 t.

Se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 25 punti di campionamento dislocate in modo rappresentativo lungo tutto il lato accessibile.

- Possibilità di utilizzare sonde da 5m, motorizzate: 30m x 5m x 4m = 600m³ = circa **450 t**. Anche in questo caso, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg.

Se la sonda dispone di 10 aperture, la partita deve essere campionata in 10 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutto il lato accessibile.

Esempio 2 (porzioni campionate < o > 500 t):

Cereali stoccati in magazzini di dimensioni: 30 m larghezza – 30 m profondità – 4 m altezza = 3600 m³ = circa 2700 ton, accessibili da tutti i lati (120 m).

- Possibilità di utilizzare sonde da 2m: $120\text{m} \times 2\text{m} \times 2\text{m} = 480\text{m}^3 = \text{circa } 360 \text{ t}$.
In questo caso, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg.

(se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 25 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutti i lati accessibili.

- Possibilità di utilizzare sonde da 5m, motorizzate: $120\text{m} \times 5\text{m} \times 2\text{m} = 1200\text{m}^3 = \text{circa } 800 \text{ t}$. Dato che la porzione campionata è superiore a 500 t è possibile calcolare il numero di CE con la formula: $100 + \sqrt{800} = 128$ CE di 100 grammi ciascuno – risultante in un campione globale di 12.8 kg.

(se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 32 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutti i lati accessibili.

b. Campionamento di sili (< 100 t) non accessibili dall'alto

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di raccogliere in un unico recipiente una quantità di materiale pari a 50 – 100 kg e da questo quantitativo, prelevare, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

Ad esempio per una partita di 70 t il CG è di 10 kg (cfr tabella 1, allegato I.B.2 del regolamento CE 401/2006 come modificato) ed il numero dei CE corrispondenti a 50 – 100 kg è 5 (tabella 2, allegato I.B.4 del regolamento), quindi verranno prelevati 5 CE da 2 kg.

Protocollo prelievo campioni alimenti con distribuzione non omogenea di MICOTOSSINE.

Analogamente al “Piano di Controllo Ufficiale sull’Alimentazione Animale” (PNAA), anche il Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti (PNCMA) prevede l’esecuzione di campioni di alimenti con distribuzione non omogenea di micotossine e, conseguentemente, è necessario elaborare una specifica procedura per la formazione del campione globale, la sua omogeneizzazione e successiva macinazione per la composizione del campione finale.

Il presente protocollo, specifico per il campionamento di alimenti destinati al consumo umano, ricalca la procedura già attiva inserita nel “Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti”.

Per quegli **alimenti che presentano una distribuzione non omogenea delle micotossine** spetta agli operatori ASL il compito di eseguire il prelievo e confezionamento del campione globale (CG) o dei campioni di laboratorio (CL) secondo le modalità stabilite dal Piano nazionale.

Il CG (o i CL), opportunamente etichettato e sigillato, munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene, deve essere inviato, anche attraverso le Sezioni periferiche dell’Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle D’Aosta (IZS PLV), secondo le procedure ordinarie, al Laboratorio di Referenza dell’IZS-PLV di Asti - Viale Pilone, 113 Asti, Tel. 0141 272858, email: asti@izsto.it - per l’espletamento, prima dell’analisi, della fase relativa alla macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali (CF) o aliquote.

Il CG (o i CL) deve essere necessariamente accompagnato da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento, sia le modalità con le quali è stato effettuato il campionamento.

Dovranno essere precisati sul verbale di prelevamento anche gli indirizzi PEC dell’ASL che ha effettuato il prelievo, della Ditta interessata dal campionamento e dell’eventuale Ditta produttrice.

Con lo scopo di un migliore utilizzo delle risorse umane ed economiche, le Autorità Competenti Locali che hanno prelevato il campione possono, in casi eccezionali, delegare altro personale ASL, operante presso la sede ASL più vicina al Laboratorio IZS-PLV che dovrà effettuare le analisi, per assistere alle attività di apertura, omogeneizzazione, macinazione e formazione delle aliquote (Allegato A). I dati personali di questi operatori, necessari per la delega, sono comunicati ai Direttori dei SIAN o dei Servizi Veterinari interessati.

Alla formazione dei campioni finali (CF) potrà essere presente anche il titolare dell’azienda o il proprietario/detentore dell’alimento presente alla formazione del CG (o loro delegato): questi potranno comunicare la propria volontà per iscritto, durante le attività di campionamento, all’ASL che ha effettuato il prelievo e la preparazione del CG o del CL (vedi Allegati B e C), vista la necessità di convocare le parti interessate nei tempi e nei modi previsti per legge.

Il titolare dell’azienda o il proprietario/detentore della merce, nel caso in cui non intenda essere presente alla formazione dei CF presso la sede in cui saranno allestiti, potrà comunicarlo per iscritto, durante le attività di campionamento, all’ASL che ha effettuato il prelievo e la preparazione del CG (vedi Allegato D).

Al CG deve essere allegata, secondo i casi, la seguente documentazione:

- a) verbale di prelievo
- b) delega (Allegato A) dell’ASL che ha effettuato il prelievo ad altro dipendente ASL titolato ad intervenire presso il Laboratorio IZS-PLV di Asti;

- c) delega (allegato B) del Legale rappresentante della Ditta a favore di altra persona avente titolo ad assistere alla formazione dei CF contenente, tra l'altro, l'indicazione del telefono ed e-mail della persona delegata, in modo da consentire la comunicazione o conferma alla parte del giorno, ora e sede ove avrà luogo la formazione dei campioni finali;
- d) dichiarazione (allegato C) del Legale rappresentante della Ditta di voler presenziare alla formazione dei campioni finali;
- e) dichiarazione (allegato D) del Legale rappresentante della Ditta di non voler presenziare in forma diretta o indiretta (delega) alla formazione dei campioni finali.

Si invita il personale ASL, che ha predisposto il campione, a concordare preventivamente (o contestualmente) al prelievo con il Laboratorio di Riferimento dell'IZS-PLV di Asti la data e l'ora di inizio delle operazioni per la formazione dei CF, che avranno luogo presso lo stesso Laboratorio. In questo caso il luogo, la data e l'ora di inizio delle operazioni sono comunicati dal personale dell'ASL, contestualmente al prelievo, alla Ditta interessata dal campionamento, e sono riportati nel verbale.

Qualora l'alimento campionato sia stato prodotto da una Ditta diversa rispetto a quella detentrica e quest'ultima abbia dichiarato di non voler presenziare alla formazione dei CF, il personale ASL che effettua le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei CF comunica luogo, data e ora di inizio di queste operazioni, con almeno 48 ore di anticipo, anche alla Ditta produttrice. Qualora sia stato delegato personale di altra ASL, è necessario che l'ente prelevatore invii nel più breve tempo possibile (e-mail) tutta la documentazione agli operatori ASL delegati, per permettere la segnalazione nei tempi previsti.

La data e l'ora in cui si svolgeranno le operazioni di macinazione/omogeneizzazione del CG e la formazione dei CF potranno essere eventualmente concordate anche successivamente al prelievo, su iniziativa del Laboratorio, dopo l'accettazione del CG. In questo caso data e ora di inizio di queste operazioni saranno comunicate, a cura del personale ASL che effettua le operazioni di macinazione/omogeneizzazione, con almeno 48 ore di anticipo, al Legale rappresentante della Ditta interessata dal campionamento, alla Ditta produttrice nonché all'ASL che ha effettuato il prelievo (in caso di delega tra ASL).

Delle operazioni svolte presso il Laboratorio di Riferimento dell'IZS-PLV, è dato atto in apposito verbale (Allegato 5 - Fac simile di verbale di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio di cui al Piano nazionale di controllo delle micotossine negli alimenti) che sarà trasmesso a cura del personale ASL che ha effettuato le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei CF, alla Ditta interessata dal campionamento, all'eventuale Ditta produttrice e, in caso di delega tra ASL, anche all'ASL responsabile del prelievo. Quest'ultima dovrà comunque provvedere, ai sensi dell'art. 15 del DPR 327/80, all'eventuale trasmissione al produttore del verbale di prelevamento.

Qualora né la Ditta interessata dal campionamento né l'eventuale Ditta produttrice abbiano assistito alle operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei CF dovrà essere indicato nel verbale Allegato 5 che i CF a queste destinati sono conservati presso il Laboratorio IZS-PLV di Asti.

Al Settore regionale Prevenzione e Veterinaria spettano i compiti di coordinamento e di supervisione sulle attività svolte, in modo da assicurarne piena conformità rispetto al presente protocollo.

All'I.Z.S. PLV
Viale Pilone, 113
ASTI

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome)....., nato/
a a(Prov.)....., il....., in
servizio presso ASL.....domiciliato per la carica in..... (Prov).....
Via/Piazza..... n,
in qualità di Autorità Competente che ha effettuato il prelievo

DELEGA

il/la Dr./Dr.ssa (nome e cognome).....,
nato/a a (Prov.)....., il....., in servizio presso
l'ASL, domiciliato per la carica in..... (Prov).....
Via/Piazza.....n,
ad agire per conto del sottoscritto per la formazione dei Campioni Finali dal Campione/i Globale/i di alimento di
cui al verbale di prelievamento n. del prelevato da me medesimo/a.

Luogo e data

Firma leggibile del delegante

All: fotocopia di un documento di riconoscimento del delegante.

All'I.Z.S. PLV
Viale Pilone, 113
ASTI

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome)....., nato/
a a(Prov.)....., il....., residente a
(Comune e Prov.) in Via/Piazza (indirizzo e n.
civico).....
recapito telefonico n..... e mail
legale rappresentante della società./ dittacon sede operativa sita in
..... presso la quale viene effettuata la seguente
attività di (specificare)
.....
.....
.....

DELEGA

il/la Sig./Sig.a (nome e cognome)....., nato/
a a (Prov.)....., il....., residente a
(Comune e Prov.) in Via/Piazza (indirizzo e
n. civico).....
recapito telefonico n..... e mail
ad assistere per conto del sottoscritto alla formazione dei Campioni Finali (aliquote) dal Campione/i Globale/i di
alimento di cui al verbale di prelievo n. del prelevato dall'ASL
di.....

Luogo e data

Firma leggibile del delegante

All: fotocopia di un documento di riconoscimento del delegante.

All'I.Z.S. PLV
Viale Pilone, 113
ASTI

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome)....., nato/
a a (Prov.)....., il....., residente a
..... (Prov.)
in Via/Piazza.....n
recapito telefonico n..... e mail
legale rappresentante della società/ ditta con sede operativa in
presso il quale viene effettuata la seguente attività di
in qualità di dell'alimento campionato

DICHIARA

che intende assistere alla formazione dei Campioni Finali dal Campione/i Globale/i di alimento di cui al verbale
di prelevamento n. del prelevato dall'A.S.L di

Luogo e data

Firma leggibile del Legale Rappresentante

All'I.Z.S. PLV
Viale Pilone, 113
ASTI

Il/la sottoscritto/a (nome e cognome)....., nato/
a a (Prov.)....., il....., residente a
..... (Prov.)
in Via/Piazza.....n
recapito telefonico n.....e mail
legale rappresentante della società/ ditta con sede operativa in
presso il quale viene effettuata la seguente attività di
in qualità di dell'alimento campionato

DICHIARA

che non intende assistere in forma diretta o indiretta alla formazione dei Campioni Finali dal Campione/i Globale/i
di alimento di cui al verbale di prelevamento n. del
prelevato dall'A.S.L di

Luogo e data

Firma leggibile del Legale Rappresentante

ALLEGATO 5 Fac simile di verbale di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio (PNCMA)

LABORATORIO DI CONTROLLO UFFICIALE:.....(sede.....)

VERBALE di formazione aliquote ufficiali n.

VERBALE di prelievo n.:.....

In data (giorno/mese/anno).....alla presenza di in qualità di titolare/rappresentante/detentore/delegato (barrare/eliminare quanto non pertinente) del prodotto alimentare oggetto di campionamento,

alla presenza di.....in qualità di rappresentante/i della ASL (o delegato/i) che ha/hanno effettuato il campionamento,

oppure alla presenza di.....in qualità di rappresentante/i dell'USMAF-SASN di.....(o delegati) che ha/hanno effettuato il campionamento,

.....(altri),

alla presenza di.....in qualità di rappresentante/i del laboratorio ufficiale che ha accettato il campione e/o che effettua l'analisi (barrare/eliminare quanto non pertinente);

.....(nominativo/i),(indicare la qualifica e l'ente di appartenenza)

ha/hanno proceduto alla formazione di n.....aliquote ufficiali, ciascuna di peso pari a g o ml....., dal campione globale oppure da n. X campioni di laboratorio* (barrare/eliminare se non pertinente), dopo omogeneizzazione (barrare/eliminare se non pertinente) e dopo macinazione, se del caso, (barrare/eliminare se non pertinente), di cui n. X consegnata al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (barrare/eliminare quanto non pertinente) o delegato, insieme ad una copia del presente verbale e le altre aliquote così sigillate e identificate..... e conservate nel modo seguente.....(descrivere le attività effettuate)

Il campione globale o i campioni di laboratorio (barrare/eliminare quanto non pertinente), consegnati al laboratorio come da verbale di prelievo, è/ sono macinati "a secco"/ "a umido tramite la formazione dello slurry" (barrare/eliminare quanto non pertinente).

Macinazione a secco (barrare/eliminare quanto non pertinente):

- ✓ Rapporto ponderale guscio/parte edibile:.....

Macinazione a umido (barrare/eliminare quanto non pertinente):

- ✓ Rapporto ponderale guscio/parte edibile:.....
- ✓ Rapporto acqua/matrice:.....

Dichiarazioni del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (o delegato/i):.....

Altre dichiarazioni:.....

Verbalizzanti

Firme rappresentanti ASL/USMAF-SASN /
rappresentanti del laboratorio ufficiale

Firma titolare/rappresentante/detentore del prodotto alimentare

*cfr paragrafi D.1.3 (fichi secchi: partite ≥ 15 t), D.1.4 (fichi secchi: partite ≤ 15 t); D.2.3 (arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche, frutta a guscio:partite ≥ 15 t), D.2.4 (arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche, frutta a guscio: partite ≤ 15 t) dell'allegato I al regolamento CE n.401/2006 e succ. modifiche