



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **6 MAR. 2015** Protocollo N° **89750** Class: **3.00.02.16** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Piano regionale Integrato dei controlli 2015-2018 (P.R.I.C.) sulla sicurezza Alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali. Annualità 2015.

AI SIGNORI RESPONSABILI
DEI SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DELLE A.U.L.S.S. DEL VENETO

AI SIGNORI RESPONSABILI
DEI SERVIZI VETERINARI
DELLE A.U.L.S.S. DEL VENETO

AL SIGNOR DIRETTORE
DELLA DIREZIONE REGIONALE
LABORATORI DELL'A.R.P.A. V.

AL SIGNOR DIRETTORE SANITARIO
DELL'I.Z.S. DELLE VENEZIE
LEGNARO (PADOVA)

LORO SEDI

Con la presente si anticipano, nelle more dell'adozione di specifico provvedimento regionale, gli Allegati B1, B2, B3 e B4, al PRIC della Regione del Veneto 2015-2018, annualità 2015.

Cordiali saluti

IL DIRIGENTE DEL REGIONALE
Dott. Giorgio Cester

RG/rg
AnticipoPRIC_2015

SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dorsoduro, 3493 – 30123 Venezia - Tel. 041/2791417-3188 – Fax 041/2791330-1374
PEC: protocollo.generale@pec.regione.veneto.it



**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI –
ANNI 2015 – 2018
ANNUALITA' 2015**

**“PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE
ALIMENTI 2015 - 2018”
ANNUALITA' 2015
SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
SIAN
DELLE AZIENDE ULSS
PER L'EFFETTUAZIONE DI ANALISI CHIMICHE
E MICROBIOLOGICHE**

ACRONIMI

AA: Additivi Alimentari

AC: Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

ARPAV: Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto

ASL: Aziende Sanitarie Locali

AULSS: Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)

CE: Comunità europea

DDR: Decreto del Dirigente Regionale

DGA: Dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

EFSA: European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

MOCA: Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti

NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliere

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SIAN: Servizio/i Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

SVet: Servizio/i Veterinario/i

SVSA: Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

uc: unità campionaria/e

UE: Unione europea

UPSAIA: Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UPV: Unità di Progetto Veterinaria

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

**“PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2015-2018” – ANNUALITA' 2015
SIAN DELLE ULSS.****Introduzione**

Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015-2018 – Annualità 2015, segue i piani annuali di campionamento riportati all'interno degli specifici allegati al PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2011-2014, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 24.12.2010, n. 89, sue modifiche e integrazioni (smei), in particolare nelle articolazioni annuali in merito redatte, contenute all'interno del DDR dell'UPV 13.04.2012, n. 36, del DDR dell'UPV 20.02.2013, n. 21, e del DDR della SVSA 23.01.2014, n. 3. Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015–2018 - Annualità 2015, è redatto all'interno del “PR Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018 – Annualità 2015, sulla base di quanto emerso nell'applicazione del precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2011–2014, nelle sue articolazioni annuali e tenuto conto, per quanto possibile, delle osservazioni e delle proposte formulate dai Servizi interessati.

I controlli ufficiali, sono eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti, secondo quanto codificato dal presente PR, attuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi di controllo ufficiale devono attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione, approvato con il DPR n. 327/1980, dal DM 16 dicembre 1993 e dalle altre norme vigenti, sia nazionali che comunitarie.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da poter utilizzare per uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, ciascun SIAN deve rispettare il piano di campionamento proposto e segnalare tempestivamente alla SVSA eventuali difficoltà che si riscontrassero nel rispettare il piano stesso.

E' possibile, per motivate esigenze, l'effettuazione di campioni mirati alla verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo.

Matrici da campionare

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018, Annualità 2015, dei SIAN delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici già definite nell'ALLEGATO A al precedente DDR della SVSA n. 3/2014.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.

Per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, E. coli, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 grammi di materiale analizzabile sono ritenuti sufficienti per la determinazione completa.

Si precisa inoltre che:

- Per il 2015 si continuano a campionare germogli destinati al consumo umano (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC), per i quali è richiesta una numerosità di 60 campioni da effettuare in 5 uc su cui ricercare Salmonella spp e E. coli STEC [E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4] ai sensi del Reg. (UE) n. 209/2013 che modifica il Reg. (CE) n. 2073/2005.

I campioni per questo tipo di indagine sono in capo ai SIAN delle AULSS e le analisi sono effettuate dall'IZSVE, come avvenuto nel 2014.

- I campioni relativi alle analisi sui Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA), divisi per AULSS, sono riportati all'interno della programmazione prevista nelle successive tabelle del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018.- Annualità 2015.

- per quanto riguarda i Campionamenti per AA, è stato predisposto uno specifico Piano regionale di Controllo ufficiale degli AA, tal quali e nei prodotti alimentari.
I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA tal quali, con campionamento in capo ai SIAN delle AULSS e i campioni per controllo ufficiale degli AA nei prodotti alimentari di origine non animale, sono riportati nel “PR riguardante il controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari, anni 2015–2018 – Annualità 2015”, allegato al PR Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015–2018 – Annualità 2015”.
I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale, sono comuni a quelli previsti per i controlli chimici sulle Carni e sui Prodotti ittici, riportati a pagina 73 del presente PR di Controllo Ufficiale Alimenti anni 2015–2018 – Annualità 2015.
Le analisi sono in capo rispettivamente, all'ARPAV, per i campioni destinati al controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari non di origine animale e all'ZSVE per il controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale.
- Sono stati inoltre previsti circa 100 campioni per il controllo ufficiale delle acque minerali in commercio.

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 uc, oppure da una sola uc.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote, da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, nel rispetto delle procedure previste in merito.

Per il campionamento di matrici previste nel Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015 - 2018 – Annualità 2015, relativo ai SIAN e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, il campionamento deve effettuarsi nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962 DPR n. 327/1980), o da norme di campionamento specifiche (es.: Regolamenti (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.), come peraltro raccomandato anche per i precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

Parametri analitici da ricercare

I parametri analitici minimi che il laboratorio ARPAV ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento e riportati nei quadri analitici riportati nel presente allegato.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SIAN interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

Punti di campionamento

Anche per gli anni 2015–2018 – Annualità 2015, il 20% dei campioni assegnati dovrà essere, possibilmente, prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere, possibilmente, prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale, e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e/o il più vicino possibile all'immissione in commercio.

Distribuzione dei campioni

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SIAN delle AULSS, considerando anche il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio secondo i dati regionali disponibili.

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio, la suddivisione per SIAN è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

Flussi informativi

Il SIAN, di ciascuna AULSS, redige annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo effettuata (Modello A – Ministeriale), e la trasmette, entro il 10 febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferisce la scheda stessa, alla SVSA della Regione del Veneto.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

L'ARPAV, provvede ad inserire e trasmettere, progressivamente, i dati relativi all'attività di controllo ufficiale effettuata, utilizzando il citato sistema NSIS-Alimenti. Tale procedura dovrà comunque essere completata entro il mese di febbraio dell'anno successivo a cui si riferiscono i dati stessi.

Questa modalità di trasmissione dati, dal 2015 sostituisce quella effettuata negli anni precedente mediante il Modello B – Ministeriale.

I risultati analitici, relativi a ciascun campione analizzato, saranno trasmessi dall'ARPAV, per via telematica, assieme ad altri dati riportati nel verbale di campionamento, acquisiti in tale fase dai SIAN delle AULSS.

Verifiche di attività

L'ARPAV trimestralmente invia, alla SVSA, i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SIAN in tale arco temporale e, semestralmente invia un rapporto analogo dettagliato per matrice alimentare relativo a tale periodo temporale (semestre).

La SVSA potrà informare i SIAN in relazione a evidenze di significativi scostamenti rispetto a quanto programmato ed emersi da tali rapporti di andamento.

Il Responsabile del SIAN di ciascuna delle AULSS, deve nominare un referente del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti.

Precisazioni

Nel PR di campionamento ufficiale alimenti viene confermato l'incremento del numero di campioni di sale destinato all'uso alimentare umano finalizzato, in particolare, alla verifica del tenore di iodio presente nel sale iodato.

I campioni previsti per il controllo Ufficiale su AA sono stati trasferiti nel Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli AA sia tal quali e che nei prodotti alimentari di origine non animale (Allegato D al PRIC 2015–2018 – Annualità 2015).

Il Piano relativo al controllo ufficiale degli additivi tal quali diventerà obbligatorio a partire dal 2016 ma, comunque, per il 2015 vengono date nell'Allegato 4B al "Piano Regionale Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018" – Annualità 2015", indicazioni circa la tipologia di matrici e il numero di campioni da effettuare in merito.

Si precisa inoltre che l'effettuazione di campioni in aggiunta rispetto a quelli previsti dal presente PR, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.) dovrà essere relazionata dal responsabile del SIAN interessato alla SVSA della Regione del Veneto

Verbale di campionamento

Il verbale da utilizzare per il campionamento da parte dei SIAN delle AULSS deve essere redatto utilizzando la specifica modulistica (verbale + un modello integrativo al verbale di campionamento) ed è riportato più innanzi riportato nel presente allegato.

E' stato inoltre redatto anche un verbale da utilizzare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine non animale e relativo modello integrativo che viene anch'esso più innanzi riportato nel presente allegato.

Tale modulistica è stata inserita nel presente PR per rendere più omogenea la raccolta dei dati relativi ai campioni effettuati, soprattutto in considerazione della "novità" in vigore dal 2015 rappresentata dalla modalità di trasmissione, mediante il Sistema NSIS–Alimenti, dei dati analitici relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

Tale sistema richiede l'acquisizione in fase di campionamento, da parte del personale AULSS, di alcune informazioni per poter operare efficacemente l'invio dei dati.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione in tale richiesta informativa possono essere utilizzati dei "Documenti di riferimento", più innanzi elencati e che sono reperibili sul portale del Ministero della Salute, Sezione "sicurezza Alimentare, sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.isp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>)

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati
3. Esempio di file XML Vigilanza
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML
5. Anagrafi 2014
6. Codici di errore

Inoltre viene di seguito riportato l'ALLEGATO A alle "Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI."

ALLEGATO A

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVIT' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS-Alimenti attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

REGIONE DEL VENETO

Azienda ULSS n° _____ di _____
 Dipartimento di Prevenzione – SIAN

Sede: Via _____ cap _____ Città _____

VERBALE n° _____ di prelevamento campioni di _____

Causale del prelievo: vigilanza ordinaria indagine conoscitiva tossinfezione alimentare

Progetto esportazione importazione ... altro _____

Il giorno ___ del mese _____ dell'anno ___ alle ore ___ i /la sottoscritt__ tecnic_ della prevenzione

nell'esercizio della vigilanza sulla produzione e sul commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, si è/sono recat_ presso _____ sito in _____

condotto dal Sig. _____ nato a _____ il _____

residente in _____

e data conoscenza della propria qualifica e motivazione della visita alla presenza del Sig.

_____ nato a _____ il _____ residente in _____

_____ ha__ proceduto, a norma delle vigenti disposizioni di legge e con le modalità sotto indicate, al prelievo di un campione di: _____

da una partita costituita da _____

in vendita/deposito in un locale in condizioni ambientali _____

e conservata in confezioni originali ed integre/ allo stato sfuso, operando con le seguenti modalità:

_____ indicazioni riportate

sulle confezioni od altrove: _____

Ai sensi dell'art. 223 del DLgs n.271/89 si informa che l'apertura del campione e l'inizio delle analisi avverranno in data _____ alle ore: _____ presso: ARPAV - Dipartimento Regionale Laboratori - Via Dominutti, 8 – 37135 Verona - .Area Microbiologia Area Chimica

Condizioni di conservazione: _____

Il campione viene suddiviso in n° _____ aliquote, ognuna costituita da unità campionarie

Ogni aliquota viene a sua volta introdotto in

apposite buste autosigillanti non manomissibili riportanti le indicazioni atte al riconoscimento ed alla individuazione del campione

in sacchetti di carta sui quali sono riportate le indicazioni per il riconoscimento e l'individuazione del campione. I sacchetti sono sigillati con _____ recanti le diciture: Az ULSS N _____

Il Sig. _____ dichiara spontaneamente che la merce di cui sopra

Diamo atto che il presente verbale viene redatto in n° ___ copie

Il Sig. _____ dichiara di ricevere una aliquota del campione e una copia del presente verbale dopo lettura dello stesso.

NOTE: _____

Letto, confermato e sottoscritto.

I_ VERBALIZZANT_

FIRMA DI CHI HA ASSISTITO
 AL PRELIEVO

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato integrativo al verbale prelevamento n. del/...../.....

ALIMENTI	
	VIG002AL – Criteri Microbiologici (2073/2005)
	VIG003AL – 3MCPD
	VIG004AL – Diossine
	VIG005AL – Micotossine
	VIG001AL – analisi diverse dalla precedenti

MATERIALI A CONTATTO	
	VIG001MC – Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
ADDITIVI E SIMILI	
	VIG001AD – Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento:

- pianificazione ordinaria
- su sospetto
- non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento (cfr tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR)

3. Nazione dello stabilimento di produzione _____

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT_VIG)

5. identificativo dell'OSA

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo

oppure

- Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare: Partita Iva o Codice Fiscale

REGIONE DEL VENETO – VERBALE DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI IN ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE

Azienda ULSS n. _____ di _____

Dipartimento di Prevenzione

SIAN

VERBALE n. (composto da n. copie) di prelievo di campione di

Causale del prelievo:

PIANO REGIONALE (PRIC)

A SEGUITO POSITIVITÀ'

ALTRO

L'anno duemila..... mese di, giorno, alle ore alla presenza del Sig.

..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/collaboratore/detentore della merce

il/i sottoscritto/i, dopo essersi qualificato/i e aver fatto

conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n° campioni in ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ aliquote,

ognuna costituita da n° unità campionarie, del seguente prodotto/alimento/merce:

..... che si presenta come prodotto sfuso prodotto confezionato, con le seguenti modalità di prelievo e costituzione delle aliquote:

.....
.....
.....
.....
.....

Indicazioni riportate sulle confezioni o altrove:

.....
.....
.....
.....
.....

Il campionamento è stato eseguito presso:

- dettaglio GDO industria alimentare centro di confezionamento laboratorio di lavorazione
- ristorazione collettiva macello centro di depurazione centro di spedizione deposito all'ingrosso
- erogatore latte crudo cisterna aziendale altro (specificare)

Dati Aziendali:

Ditta (tel.) registr/riconosc n.

sita in via n.

di proprietà/condotta dal sig. nato a

il residente a via n.

il cui legale rappresentante è il sig. nato a

.....

Il residente a via n. ...

Il prodotto/alimento/animale-i **proviene dalla ditta /allevamento** cod/reg/ric.....

sita/o in via n.

Il prelievo è stato effettuato per ricerche: CHIMICHE MICROBIOLOGICHE ALTRO

Analisi richieste

- Ogni aliquota, individuata dalle lettere A ____ (gr), B ____ (gr), C ____ (gr), D ____ (gr), E ____ (gr), viene chiusa
- in un sacchetto chiuso in modo inviolabile firmato dagli intervenuti con apposizione di sigilli recanti la sigla
- o in sacchetto antimanomissione con l'intestazione dell'Az. ULSS, debitamente sigillato e firmato dagli intervenuti

• Il campione viene **conservato**:

.....

• Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo vengono / non vengono posti in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterlo/i e di conservarlo/i nel seguente modo:

.....

.....

.....

• n. 1 copia del presente verbale, unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera,viene consegnata al sig.

• Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore:

.....

.....

.....

• Ai sensi dell'art. 223 del D. Lgs n. 271/89 si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso il laboratorio di

CHIMICA MICROBIOLOGIA dell'IZSve di / dell'ARPAV di il giorno

..... alle ore

Letto e sottoscritto

FIRMA DELL'OSA o suo RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL VERBALIZZANTE

MODELLO AGGIUNTIVO DI VERBALE

REGIONE DEL VENETO

AZIENDA ULSS N.:

FOGLIO INTEGRATIVO DEL

VERBALE DI CAMPIONAMENTO 1 n.: Del:/...../.....

Campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.

ORIGINE DEL PRODOTTO:

PRODOTTO:

Descrizione:

Prod Code: P | |_| |_| |_| |_| |_| |_| |_| A (indicare esclusivamente il codice EFSA)

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T103A	=	Succo di Frutta	<input type="checkbox"/>
F110A*	=	Macinatura	<input type="checkbox"/>
T120A*	=	Conserva Vegetale	<input type="checkbox"/>
T123A*	=	Produzione di Vino	<input type="checkbox"/>
T104A*	=	Produzione di Olio	<input type="checkbox"/>
T131A	=	Disidratato	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non Trasformato	<input type="checkbox"/>

* Si possono utilizzare altri codici per descrivere meglio la trasformazione

METODO DI PRODUZIONE

PD07A	Produzione Biologica /Organica	<input type="checkbox"/>
PD09A	Produzione non Biologica	<input type="checkbox"/>
PD12A	Produzione/Lotta Integrata	<input type="checkbox"/>
Z0215	Metodo Sconosciuto	<input type="checkbox"/>

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

ST10A	= Campionamento Casuale	<input type="checkbox"/>
ST20A	= Campionamento Mirato su Campioni di Controllo	<input type="checkbox"/>
ST30A	= Ca	

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

- K005A = DM 23.12.1992
- K009A = Piano Coordinato Comunitario (Reg. UE n. 788/2012)
- K018A = Piano Coordinato Comunitario e Nazionale
- K019A = Controlli Accresciuti all'Importazione (Reg. UE n. 669/2009)

METODO DI CAMPIONAMENTO

- N001A = Individuale
- N008A = Non Conosciuto
- N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC (Recepita in Italia con DM 23.07.2003)

PUNTO DI CAMPIONAMENTO

- E100A = Produzione Primaria
- E301A = Impianto di Trasformazione
- E500A = Vendita all'Ingrosso e al Dettaglio
- E510A = Distributore all'Ingrosso
- E520A = Dettagliante
- E530A = Attività d'Importazione
- E700A = Magazzino di Stoccaggio
- E900A = Altro (Visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli dianzi citati)

IDENTIFICATORE OSA

Partita I.V.A.:

Codice Fiscale:

Campo

NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO:

.....

Se Azienda Agricola Codice Univoco Anagrafe Aziendale (CUAA):

Altra Azienda Partita I.V.A. o Codice Fiscale:

I Verbalizzanti:

.....

.....

TIBRO O FIRMA OSA

.....

DATA

.....

PIANO CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2015 – 2018

ANNUALITA' 2015

SIAN

CHIMICA

2015 BELLUNO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totale semestrale
	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	
pane fresco	1	1											2
grissini, crackers, fette	1	1			1								3
Farina					1	1							2
mais/cereali per Micotossine					2	1							3
pasta semola	1				1						1	1	4
pasta uovo											1		1
pasta ripiena													0
Riso													0
prodotti aliment. particolare			1	1			1					1	4
integratori alimentari											1		1
Cacao													0
cacao per ocratossine													0
preparati per brodo zuppe									1	1			2
confetture/conserven vegetali											1		1
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva				1									1
olio semi			1	1									2
olio di frittura			1										1
olio per IPA													0
margarina vegetale			1										1
Zucchero													0
Dolcificanti													0
sale													0
Spezie											1		1
Caffè		1									1	1	3
caffè per ocratossine		1											1
frutta secca													0
prodotti da forno													0
pasticceria/dolciumi							1						1
gelati artigianali									1				1
gelati confezionati													0
Vino			1									1	2
vino per ocratossine											1		1
Aceto										1			1
Birre									1	1			2
Liquori													0
bibite cola							1						1
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina													0
MOCA					1								1
acque minerali											1		1
TOTALI	3	4	5	3	6	2	4	0	3	3	8	4	44
Totali ULSS 1	3		5		6		4		3		8		29
Totali ULSS 2		4		3		2		0		3		4	16

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1*						1		1	1	1*	1	6
frutta surgelata		1											1
frutta esotica													0
Agrumi	1	1											2
Banane													0
Patate	1												1
legumi freschi													0
ortaggi surgelati							1						1
altri ortaggi freschi	1*										1		2
olio di oliva			1									1	2
Riso				1									1
Farine	1*	1	1	1*	1*	1*							6
Vino	1	1	1*										3
Totali mensili	6	4	3	2	1	1	2	0	1	1	2	2	25
Totali ULSS 1	6		3		1		2		1		2		15
Totali ULSS 2		4		2		1		0		1		2	10
TOTALI SEMESTRALI													69

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 BELLUNO ANALISI CHIMICA	LUGLIO		AGOSTO		SETTEMBRE		OTTOBRE		NOVEMBRE		DICEMBRE		Totale semestrale
	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULS S 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	
pane fresco					1	1							2
grissini, crackers, fette						1							1
Farina					1								1
mais/cereali per Micotossine					2	1							3
pasta semola					1								1
pasta uovo													0
pasta ripiena					1								1
Riso													0
prodotti aliment. Particolare integratori alimentari								1	1				2
Cacao			1									1	2
cacao per ocrà tossine													0
preparati per brodo zuppe					1	1							2
confetture/conserven vegetali													0
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva				1									1
olio semi			1										1
olio di frittura													0
olio per IPA											1		1
margarina vegetale													0
Zucchero													0
Dolcificanti													0
sale marino								1					1
Spezie								1					1
Caffè										1			1
caffè per ocrà tossine											2		2
frutta secca													0
prodotti da forno											1		1
pasticceria /dolciumi													0
gelati artigianali													0
gelati confezionati				1									1
Vino											1		1
vino per ocrà tossine													0
Aceto								1	1				2
Birre													0
Liquori								1					1
bibite cola									1				1
altre bibite analcoliche								1					1
succhi di frutta					1								1
succhi di frutta e bibite per Patulina								1					1
MOCA	1									1	1		3
acque minerali						1							1
Totali mensili	1	0	2	2	8	5	7	3	2	5	1	1	37
Totali ULSS 1	1		2		8		7		2		1		21
Totali ULSS 2		0		2		5		3		5		1	16

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1	1*	1	1	1	1*	1	1	1*				9
frutta surgelata													0
frutta esotica										1	1*		2
Agrumi										1	1	1	3
Banane													0
Patate					1								1
legumi freschi	1*	1*				1							3
ortaggi surgelati								1					1
altri ortaggi freschi			1*		1	1		1	1	1*			6
olio di oliva													0
Riso				1									1
Farine				1		1*							2
Vino									1	1	1	1	4
Totali mensili	2	2	2	3	3	4	1	3	3	3	3	3	32
Totali ULSS 1	2		2		3		1		3		3		14
Totali ULSS 2		2		3		4		3		3		3	18
TOTALI SEMESTRALI													69

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

015 PADOVA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestra le
	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	ULS S 15	UL SS 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	
pane fresco	1	1	1				1		1							1	1		7
grissini, crackers, fette		1	1				1	2								1	1	1	8
Farina	1	1	1					1								2	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola		2	1				1	1	1							1	2	1	10
pasta uovo	1	1	1					1								1	1	1	7
pasta ripiena	1	2	1				1	2								1	1	1	10
Riso																			0
prodotti aliment. Particolare				2	2	1				1	2	2				2		1	13
integratori alimentari																	2		2
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe													1	2	1				4
confetture/conserve vegetali																			0
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				2	2	2													6
olio semi				1	2	2													5
olio di frittura					2														2
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1	1	1													3
Zucchero																			0
Dolcificanti													1						1
sale																			0
Spezie																1	1	1	3
Caffè																1	3	1	5
caffè per ocratossine																			0
frutta secca	1	4	3																8
prodotti da forno																			0
pasticceria/dolciumi										1	1	1							3
gelati artigianali													1	1					2
gelati confezionati														1	1				2
Vino				1	3	1										1	2	1	9
vino per ocratossine																			0
Aceto													1	2	2				5
Birre													1	1	1				3
Liquori													2	2	2				6
bibite cola										2	4	4							10
altre bibite analcoliche										3	5	3							11
Succhi di frutta																			0
Succhi di frutta e bibite per Patulina										1	1	1							3
MOCA							2	2	2										6
Acque minerali	4		2		2						2	1						2	13
TOTALI	9	12	11	7	14	8	6	9	4	8	15	12	7	9	7	12	15	11	176
Totali ULSS 15	9			7			6			8			7			12			49
Totali ULSS 16		12			14			9			15			9			15		74
Totali ULSS 17			11			8			4			12			7			11	53

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca		1	1		1									1*		1	1	6	
Fragole												1			1			2	
pesche (comprese pesche noci e ibridi)																1		1	
frutta surgelata				1		1												2	
frutta esotica									1	1*	1							3	
Agrumi		1	1	1	1	1	1	1	1									8	
Succo d'arancia		1																1	
Banane									1*	1								2	
Patate									1	2								3	
Legumi freschi																		0	
ortaggi surgelati	1		1						1	2								5	
altri ortaggi freschi							1*	1*	1					1		1*	2*	7	
peperoni dolci																		0	
Lattuga																	2	2	
olio di oliva				2	1*	1*									1*	2	1	8	
Riso				2	2*	2												6	
Farine	1*		1*															2	
Frumento																	2	2	
Vino	2	3	2	2	2	2	1	1*	1		1	1						18	
Totali mensili	4	6	6	8	7	7	3	3	3	4	7	2	1	2	1	3	8	3	78
Totali ULSS 15	4			8			3			4			1			3			23
Totali ULSS 16		6			7			3			7			2			8		33
Totali ULSS 17			6			7			3			2			1			3	22
TOTALI SEMESTRALI																			255

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso le con * e tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 PADOVA ANALISI CHIMICA	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totale semest rale
	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	ULS S 15	UL SS 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	UL SS 15	UL SS 16	ULS S 17	
pane fresco								1	1										2
grissini, crackers, fette							1	3	1										5
Farina							2	2	1										5
mais/cereali per Micotossine								1	1										2
pasta semola							1	3	1										5
pasta uovo							1	1	1										3
pasta ripiena							1	1											2
Riso																			0
prodotti aliment. particolare										1	2	2							5
integratori alimentari																			0
Cacao				1	1	1										1	1	1	6
preparati per brodo zuppe							1	1	2										4
confetture/conserve vegetali																			0
alimenti in scatola																			0
surgelati																			0
olio oliva				1	1	3										2	4	1	12
olio semi				1	3	1										1	3	2	11
olio di frittura					1														1
olio per IPA																	1		1
margarina vegetale				1	2	1										1	1	1	7
zucchero					1	1													2
dolcificanti																	1		1
sale										1	2	1							4
Spezie										1	2	2							5
Caffè																			0
caffè per ocratossine																			0
frutta secca													2	4	3				9
prodotti da forno													1	2					3
pasticceria/dolciumi								1	1										2
gelati artigianali					2	1													3
gelati confezionati				1															1
Vino													2	2	1				5
vino per ocratossine																			0
Aceto										1	2	1							4
Birre										1	1	1							3
Liquori										1	3	2							6
bibite cola										5	3	2							10
altre bibite analcoliche										5	5	4							14
Succhi di frutta							6	4	3										13
Succhi di frutta e bibite per Patulina							2	1	1										4
MOCA	2	3	2										2	3	2				14
Acque minerali	4	2	1	4	2	2	2	3	2										22
TOTALI	6	5	3	9	13	10	17	22	15	16	20	15	7	11	6	5	11	5	196
Totali ULSS 15	6			9			17			16			7			5			60
Totali ULSS 16		5			13			22			20			11			11		82
Totali ULSS 17			3			10			15			15			6			5	54

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca		1	1*	1		1	1			1								6	
Mele										1								1	
uva da tavola				1					1									2	
frutta surgelata													2			1	1	4	
frutta esotica												1*	1	1		1*		4	
Agrumi												1	1	1	1	1	1	6	
succo d'arancia																1		1	
Banane													1	1*				2	
Patate								1										1	
legumi freschi							2	1										3	
piselli freschi o congelati	1	1	bi															2	
ortaggi surgelati										2	1							3	
altri ortaggi freschi			1*	1	1	1	1	1	1*	1*								8	
peperoni dolci		1																1	
Melanzane	1	1																2	
Broccoli											1							1	
olio di oliva																		0	
Riso				2*	3	1*												6	
Farine					2*	1*												3	
Vino									1	2	1*		2	2		1	1	10	
Totali mensili	2	4	2	3	7	4	2	3	4	3	6	3	2	7	5	1	5	3	66
Totali ULSS 15	2			3			2			3			2			1			13
Totali ULSS 16		4			7			3			6			7			5		32
Totali ULSS 17			2			4			4			3			5			3	21
TOTALI SEMESTRALI																			267

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 ROVIGO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totale semestrale
	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	
pane fresco	1											1	2
grissini, crackers, fette	1	1			1	1							4
Farina	1				1	1					1		4
mais/cereali per Micotossine													0
pasta semola		1			1							1	3
pasta uovo		1				1					1		3
pasta ripiena											1		1
Riso													0
prodotti aliment. particolare			1	1									2
integratori alimentari							1					1	2
Cacao													0
preparati per brodo zuppe									1				1
confetture/conserve vegetali													0
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva				1									1
olio semi			1										1
olio di frittura			1										1
olio per IPA													0
margarina vegetale													0
Zucchero													0
Dolcificanti									1				1
sale												1	1
Spezie											1		1
Caffè											1	1	2
caffè per ocratossine													0
frutta secca	1	1											2
prodotti da forno													0
pasticceria/dolciumi								1					1
gelati artigianali													0
gelati confezionati									1				1
Vino			1								1		2
vino per ocratossine													0
Aceto									1				1
Birre									1				1
Liquori										1			1
bibite cola							1	1					2
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina								1					1
MOCA					1	1							2
acque minerali									1	1			2
TOTALI	4	4	4	2	4	4	3	3	6	2	6	5	47
Totali ULSS 18	4		4		4		3		6		6		27
Totali ULSS 19		4		2		4		3		2		5	20

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1*	1	1	1	1	1*	1					7	
Fragole										1	1	2	
frutta surgelata			1									1	
frutta esotica						1						1	
Agrumi		1*	1	1								3	
Banane						1*						1	
Patate							1					1	
legumi freschi												0	
ortaggi surgelati	1						1					2	
altri ortaggi freschi	1*	1			1	1*				1*	1	6	
olio di oliva			1*								1*	2	
Riso			1*	1*								2	
Farine	1	1		1	1	1	1				1*	7	
Vino	1*	1	1									3	
Totali mensili	5	5	4	5	4	3	4	2	0	0	2	4	38
Totali ULSS 18	5		4		4		4		0		2		19
Totali ULSS 19		5		5		3		2		0		4	19
TOTALI SEMESTRALI													85

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 ROVIGO ANALISI CHIMICA	LUGLIO		AGOSTO		SETTEMBRE		OTTOBRE		NOVEMBRE		DICEMBRE		Totale semestrale
	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	ULSS 18	ULSS 19	
pane fresco	1												1
grissini, crackers, fette Farina						1							1
mais/cereali per Micotossine													0
pasta semola						1							1
pasta uovo					1	1							2
pasta ripiena					1								1
Riso													0
prodotti aliment. particolare integratori alimentari							1						1
Cacao			1					1				1	2
preparati per brodo zuppe confetture/conserve vegetali					1	1							2
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva			1								1	1	3
olio semi				1							1		2
olio di frittura													0
olio per IPA				1									1
margarina vegetale												1	1
Zucchero													0
Dolcificanti													0
sale							1	2					3
Spezie								1					1
Caffè													0
caffè per ocratossine													0
frutta secca									1	1			2
prodotti da forno										1			1
Pasticceria/dolciumi													0
gelati artigianali													0
gelati confezionati				1									1
Vino										1			1
vino per ocratossine													0
Aceto								1					1
Birre								1					1
Liquori								1					1
bibite cola							1						1
altre bibite analcoliche													0
succhi di frutta						1							1
succhi di frutta e bibite per Patulina													0
MOCA	1	1							1	1			4
Acque minerali						1							1
Totali mensili	2	1	2	3	3	6	3	7	2	4	2	3	38
Totali ULSS 18	2		2		3		3		2		2		14
Totali ULSS 19		1		3		6		7		4		3	24

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1						1					2	
Mele					1							1	
frutta surgelata								1				1	
frutta esotica								1				1	
Agrumi									1*	1		2	
Banane								1	1			2	
Patate					1							1	
legumi freschi												0	
Piselli freschi o congelati	1											1	
ortaggi surgelati							1				1*	2	
altri ortaggi freschi		1*	1									2	
olio di oliva												0	
Riso			1	1								2	
Farine		1	1	1		1		1			1	6	
Vino									1	1	1*	3	
Totali mensili	2	2	3	2	0	3	1	2	3	3	2	3	26
Totali ULSS 18	2		3		0		1		3		2		11
Totali ULSS 19		2		2		3		2		3		3	15
TOTALI SEMESTRALI													64

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono indicate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 TREVISO ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestrale
	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	UL SS 8	UL SS 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	UL SS 9	ULS S 7	ULS S 8	UL SS 9	
pane fresco		1	1						1							1	1	1	6
grissini, crackers, fette	1	1	2				1		2							1	0	1	9
Farina	1	0	2				1	1	2							1	1	1	10
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola	1	1	2				1	1	2							1	1	1	11
pasta uovo	1		2				1	1	2							1		1	9
pasta ripiena	0		1						1								1	1	4
Riso																			0
prodotti aliment. particolare				1	1	2				1	1	1						1	8
Integratori alimentari												2				1	1	1	5
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe		1											1	2	2				6
confetture/conserv vegetali																		3	3
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				1	1	1													3
olio semi				0	1	1													2
olio di frittura					1														1
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1		1													2
Zucchero																			0
Dolcificanti														1					1
sale																			0
Spezie																1		1	2
Caffè																1		2	3
caffè per ocratossine																			0
frutta secca	1	1	3																5
prodotti da forno																			0
pasticceria/dolciumi											1	1							2
gelati artigianali													1		1				2
gelati confezionati													1		1				2
vino+ fitosanitari				1	1	2											1	2	7
vino per ocratossine																			0
Aceto													1		1				2
Birre													1	0	2				3
Liquori														1	1				2
bibite cola										1	0	2							3
altre bibite analcoliche										0	1	2							3
Succhi di frutta																			0
Succhi di frutta e bibite per Patulina																			0
MOCA							2	1	3										6
acque minerali					1	1											1		3
TOTALI	5	5	13	4	6	9	6	4	13	2	3	8	5	4	8	8	7	16	126
Totali ULSS 7	5			4			6	4	13	2			5	4	8	8	7	16	30
Totali ULSS 8		5			6			4			3			4			7		29
Totali ULSS 9			13			9			13			8			8			16	67

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1											1	1	1		1	5
frutta surgelata						1													1
frutta esotica										1	1*								2
Agrumi	1		1			2		1	1										6
Banane										1*									1
Patate										1	1*								2
legumi freschi																			0
ortaggi surgelati		1	1*								1								3
altri ortaggi freschi							1*	1*	1							1*		2*	6
olio di oliva				1		2											1b o	2	6
Riso				1*	1	2													4
Farine	1*	1	1*																3
Vino	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1*		1	1					12
Totali mensili	3	3	5	3	2	8	2	3	2	1	4	3	1	2	1	2	1	5	51
Totali ULSS 7	3			3			2	3		1			1			2			12
Totali ULSS 8		3			2			3			4			2			1		15
Totali ULSS 9			5			8			2			3			1			5	24
TOTALI SEMESTRALI																			177

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D. M. Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

015 TREVISO	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totale semestrale
	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULS S 8	ULS S 9	ULS S 7	ULSS 8	ULS S 9	
pane fresco								1										1	
Grissini, crackers, fette							1	1	2									4	
Farina							1	0	2									3	
mais/cereali per Micotossine								1										1	
pasta semola							1	1	2									4	
pasta uovo							0	1	1									2	
pasta ripiena									1									1	
Riso																		0	
Prodotti aliment. Particolare										1	1							2	
Integratori alimentari												2						2	
Cacao				1		1										1	2	5	
Preparati per brodo zuppe							1	1	1									3	
confetture/conserve vegetali																		0	
Alimenti in scatola																		0	
Surgelati																		0	
olio oliva				1	1	2									1	1	2	8	
olio semi				1	1	2										1	1	6	
olio di frittura																		0	
olio per IPA						1												1	
Margarina vegetale				1		1											1	3	
Zucchero						1												1	
Dolcificanti																		0	
sale										1		1						2	
Spezie											1	2						3	
Caffè																		0	
caffè per ocratossine																		0	
frutta secca													0	1	4			5	
Prodotti da forno													1		1			2	
pasticceria/dolciumi							1		1									2	
gelati artigianali					1	1												2	
gelati confezionati					1													1	
Vino													1		2			3	
vino per ocratossine														1				1	
Aceto											1	1						2	
Birre										1	1	2						4	
Liquori										1		1						2	
bibite cola										1	0	3						4	
altre bibite analcoliche										1	1	1						3	
Succhi di frutta							1	1	2									4	
Succhi di frutta all'arancia																		0	
Succhi di frutta e bibite per Patulina										1	1							2	
MOCA	1	1	3										1	2	2			10	
Acque minerali							1	1	1									3	
TOTALI	1	1	3	4	4	9	7	7	14	7	6	13	3	4	9	1	3	6	102
Totali ULSS 7	1			4			7		7	7			3			1		6	23
Totali ULSS 8		1			4				7		6			4			3		25
Totali ULSS 9			3			9			14			13			9			6	54

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1		1			1			1								4
Mele							1		1										1
frutta surgelata												1					1	1	3
frutta esotica												1*		1*				1*	3
Agrumi													1*	1*	1	1		1	4
Banane												1*		1*					2
Patate							1												1
legumi freschi	1*		1					1*											3
ortaggi surgelati										1		1							2
altri ortaggi freschi	1		1*	1		1		1			1	2							8
peperoni dolci					1	1													2
Porri									1+1 bio										2
olio di oliva																			0
Riso				1		2*													3
Farine				1		3													4
Vino							1*	1		1	1	1	1	1		1	1		9
Totali mensili	2	0	3	3	2	7	3	3	1	2	2	5	4	2	3	2	2	3	49
Totali ULSS 7	2			3			3			2			4			2			16
Totali ULSS 8		0			2			3			2			2			2		11
Totali ULSS 9			3			7			1			5			3			3	22
TOTALI SEMESTRALI																			151

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con *sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D. M. Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 VENEZIA ANALISI CHIMICA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totali semestrali
	ULSS 10	ULS S 12	ULS S 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULS S 13	ULSS 14	ULSS 10	ULS S 12	ULS S 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULS S 13	ULSS 14	ULSS 10	ULS S 12	ULS S 13	ULSS 14	ULSS 10	ULS S 12	ULS S 13	ULSS 14	
pane fresco	1	1		1	2				1	1	1														8
grissini, crackers, fette	1		1																		1	1			4
Farina									1	1												1			3
mais/cereali per Micotossine																							2		2
pasta semola	1	1		1						1															4
pasta uovo		1							1														1		3
pasta ripiena									1	1												1			3
Riso																									0
prodotti aliment. particolare					2	2	1						1	1	1	1					1	2	1		13
integratori alimentari														2											2
Cacao																									0
preparati per brodo zuppe																	1	1	1						3
confetture/conserven vegetali																					1	1			2
alimenti in scatola																									0
Surgelati																									0
olio oliva					1	2																			3
olio semi					1	3	1	1																	6
olio di frittura					1			1																	2
olio per IPA							1																		1
margarina vegetale					1	1																			2
Zucchero																									0
Dolcificanti																	3	1							4
sale																									0
Spezie																					1	2			3
Caffè																					1	1			2
caffè per ocratossine																							1		1
frutta secca	1	2	1																						4
prodotti da forno																									0
Pasticceria/dolciumi													1	1											2
gelati artigianali																	1	1							2
gelati confezionati																									0
Vino					2	2	1														1	1	1	1	9
vino per ocratossine																					1	1	1	1	4
Aceto																	1								1
Birre																	1		1						2
Liquori																	3	1							4
bibite cola													1	2	1										4
altre bibite analcoliche														2											2
succhi di frutta																									0
succhi di frutta e bibite per Patulina															1										1
MOCA								4	3	1	1														9
Acque minerali										2					2			2					5		11
TOTALI	4	5	2	2	10	10	4	2	8	7	4	1	3	8	5	1	1	10	5	1	7	11	12	2	126
Totali ULSS 10	4				10				8				3				1				7				34
Totali ULSS 12		5				10				7				8				10				11			51
Totali ULSS 13			2				4				4				5				5				12		32
Totali ULSS 14				2				2				1							1					2	9

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1	1																1	1		1*	1	1*	7	
Fragole																		1bio						1	
frutta surgelata					1	1																		2	
frutta esotica													1*	1*										2	
Agrumi	1	1			1			1	1*															5	
Banane																								1	
Patate																								1	
legumi freschi																								0	
ortaggi surgelati	1	1																						3	
altri ortaggi freschi								2*	1												2*	2	1	1*	9
Rucola(*)									1															1	
olio di oliva					1*	1*																1*		3	
Riso					1*	1		1																3	
Farine	1																							1	
Vino	1	1	1		1	1		1					1											7	
Totali mensili	5	4	1	0	5	3	1	1	4	3	0	0	2	3	1	0	0	1	1	0	3	4	2	1	45
Totali ULSS 10	5				5				4				2				0				3			19	
Totali ULSS 12		4				3				3				3				1				4		18	
Totali ULSS 13			1				1				0				1					1			2	6	
Totali ULSS 14				0				1				0					0						1	2	
TOTALI SEMESTRALI																								171	

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con *sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

(*): rucola: pesticidi nitrati-nitriti

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1			1	1	1			1	1		1	1											9	
frutta surgelata																1	1		1		1			4	
frutta esotica															1*	1*			1*	1*	1*			5	
Agrumi															1	2		1	2*	2	1			9	
Banane																1*								1	
Patate								1*	1	1														3	
legumi freschi	1*	1*	1					1	1*															5	
ortaggi surgelati												1	1	1*										3	
altri ortaggi freschi	1	1			1	1*															1*			5	
rucola**									1			1												2	
Broccoli								1					1+1b io											3	
Porri						1																		1	
olio di oliva																								0	
Riso					1	1*																		2	
Farine					1*																			1	
Vino								1*				1		1		1	1	1		1				7	
Totali mensili	3	2	1	1	4	3	1	0	5	4	1	1	4	4	3	0	3	6	2	1	5	3	3	0	60
Totali ULSS 10	3				4				5				4				3				5				24
Totali ULSS 12		2				3				4				4				6				3			22
Totali ULSS 13			1				1				1				3				2				3		11
Totali ULSS 14				1				0				1				0				1				0	3
TOTALI SEMESTRALI																									191

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

(**): rucola: pesticidi nitrati-nitriti

2015 VERONA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totali semest rali
	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	UL SS 22	ULS S 20	ULS S 21	ULSS 22	
pane fresco	1	1	1				2	1	1							1	1	1	10
grissini, crackers, fette	2		1				2	1	2							1	1		10
Farina	1	1					2		1							1	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola	2		1				2	1	1							1		1	9
pasta uovo	1	1	1				2		1							2		1	9
pasta ripiena	2						2	1								2			7
Riso																			0
prodotti aliment. Particolare				3	1	2				3	1	1				1	1		13
integratori alimentari																2		1	3
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe													1		1				2
confetture/conserve vegetali																1			1
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				3		1													4
olio semi				2	1	1													4
olio di frittura					1														1
olio per IPA					1														1
margarina vegetale				2	1														3
Zucchero																			0
Dolcificanti													1						1
sale																			0
Spezie																2		1	3
Caffè																3	1	1	5
caffè per ocr tossine																			0
frutta secca	3	1	1																5
prodotti da forno																			0
pasticcERIA/dolciumi										1	1	1							3
gelati artigianali													2						2
gelati confezionati													1		1				2
Vino				3	1	1										4		1	10
vino per ocr tossine				1															1
Aceto													2	1	1				4
Birre													2		1				3
Liquori													1	1	1				3
bibite cola										3	1	1							5
altre bibite analcoliche										2	1	1							4
succhi di frutta																			0
succhi di frutta e bibite per Patulina																			0
MOCA							4	1	2										7
Acque minerali	3	1	2										3	1	2				12
TOTALI	15	5	7	14	6	5	16	5	8	9	4	4	13	3	7	21	5	8	155
Totali ULSS 20	15			14			16			9			13			21			88
Totali ULSS 21		5			6			5			4			3			5		28
Totali ULSS 22			7			5			8			4			7			8	39

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca	2		1											1				4	
pesche (comprese pesche noci e ibridi)															1+1 bio	1	1	4	
frutta surgelata				1		1												2	
frutta esotica									2		1							3	
Agrumi	1	1		1			1		1									5	
succo d'arancia	1bio			1														2	
Banane									1	1								2	
Patate									1									1	
legumi freschi																		0	
ortaggi surgelati	2		1							2	1							6	
altri ortaggi freschi								1								2*		3	
Lattuga										1+1 bio							1	3	
olio di oliva				2	1	1										2	1	7	
Riso				2		1*												3	
Farine	1*	1	1*															3	
Frumento																1+1 bio	1	3	
Vino	1	1	1	3		2	1		1	1		1						12	
Totali mensili	8	3	4	10	1	5	2	1	2	7	2	2	1	0	0	8	1	4	61
Totali ULSS 20	8			10			2			7			1			8			36
Totali ULSS 21		3			1			1			2			0			1		8
Totali ULSS 22			4			5			2			2			0			4	17
TOTALI SEMESTRALI																			216

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

015 VERONA ANALISI CHIMICA	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totali semest rali
	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	ULS S 22	ULS S 20	ULS S 21	UL SS 22	ULS S 20	ULS S 21	ULSS 22	
pane fresco							2	2	1										5
grissini, crackers, fette							2	1	1										4
Farina							2	1	2										5
mais/cereali per Micotossine									1										1
pasta semola							2	2	1										5
pasta uovo							2	1	1										4
pasta ripiena							2		1										3
Riso																			0
prodotti aliment. Particolare										3	1	1							5
integratori alimentari																			0
Cacao				2		1										2	1	1	7
preparati per brodo zuppe							1	1											2
confetture/conserve vegetali																			0
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				2	1	1										3	1	1	9
olio semi				3	1	1										3		1	9
olio di frittura						1													1
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1		1										2	1	1	6
Zucchero				1															1
Dolcificanti																		1	1
sale										3		1							4
Spezie										2	1	1							4
Caffè																			0
caffè per ocr tossine																			0
frutta secca													4	1	2				7
prodotti da forno													2	1					3
pasticcERIA/dolciumi							1		1										2
gelati artigianali				1		1													2
gelati confezionati				1	1														2
Vino													1	1	1				3
vino per ocr tossine													1						1
Aceto										1	1								2
Birre										2	1	1							4
Liquori										2		1							3
bibite cola										2	1	1							4
altre bibite analcoliche										2	1	2							5
succhi di frutta							3		2										5
succhi di frutta e bibite per Patulina							1	1	1										3
MOCA	4	1	2										5	1	2				15
Acque minerali							2		1										3
TOTALI	4	1	2	11	3	7	20	9	13	17	6	8	13	4	5	10	3	5	141
Totali ULSS 20	4			11			20			17			13			10			75
Totali ULSS 21		1			3			9			6			4			3		26
Totali ULSS 22			2			7			13			8			5			5	40

ANALSI PESTICIDI																			
frutta fresca	2	1		1*														4	
Mele									1bio		1							2	
uva da tavola							1+1 bio		1									3	
frutta surgelata													1				1	2	
frutta esotica													2*	1		1*		4	
agrumi													1	1*	1	2		1	6
succo d'arancia													1					1	
banane													1		1			2	
patate									1*									1	
legumi freschi																		0	
piselli freschi o congelati	2																	2	
ortaggi surgelati										1		1						2	
altri ortaggi freschi				1			1	1*		1*		1*						5	
melanzane	1+1 bio		1															3	
broccoli												1						1	
porri				1		1												2	
olio di oliva																		0	
riso					1	1												2	
farine				1														1	
frumento																			
vino						1		1	1	1	1	2		2	1		1	11	
Totali mensili	6	1	1	4	1	2	4	1	3	3	2	4	8	2	4	4	1	2	53
Totali ULSS 20	6			4			4			3			8			4		29	
Totali ULSS 21		1			1			1			2			2			1	8	
Totali ULSS 22			1			2			3			4			4			2	16
TOTALI SEMESTRALI																		194	

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92
 LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 VICENZA ANALISI CHIMICA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totali semestrali
	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	
pane fresco				2					1	1	1									1			1		7
grissini, crackers, fette	1	1	1	2								2								1	1			2	11
Farina	1	1	1	1					1	1	1	2								1				2	12
mais/cereali per Micotossine																									0
pasta semola	1	1	1	1					1	1		2								1			1	2	12
pasta uovo	1		1	2					1	1		1								1	1			1	10
pasta ripiena		1							1			2												1	5
Riso																									0
prodotti aliment. Particolare					1	1		2					1	1	1	1					1	1	1	1	11
Integratori alimentari																				1				1	2
Cacao																									0
preparati per brodo zuppe																	1	1	1	1					4
confetture/conserv vegetali																					1			2	3
alimenti in scatola																									0
Surgelati																									0
olio oliva					1	1		1																	3
olio semi					1	1	1	1																	4
olio di frittura						1																			1
olio per IPA							1																		1
margarina vegetale						1	1	2																	4
Zucchero																									0
Dolcificanti																	1								1
sale																									0
Spezie																					1	1		0	2
Caffè																						1	1	1	3
caffè per ocr tossine																									0
frutta secca	1	1	1	1																					4
prodotti da forno																									0
pasticceria/dolciumi														1		1									2
gelati artigianali																	1								1
gelati confezionati																		1		1					2
Vino					1	2	1	2													1	2	1	2	12
vino per ocr tossine																									0
Aceto																	1	1		2					4
Birre																	1	1		1					3
Liquori																			1	2					3
bibite cola													1	2		1									4
altre bibite analcoliche													1	1	1	1									4
succhi di frutta																									0
succhi di frutta e bibite per Patulina															1	1									2
MOCA									1	2	1	3													7
acque minerali		2	2			2	2							2	2				1						13
TOTALI MENSILI	5	7	7	9	4	9	6	8	6	6	3	12	3	7	5	5	5	4	3	7	8	8	5	15	157
Totali ULSS 3	5				4				6				3				5					8			31
Totali ULSS 4		7				9				6				7				4					8		41
Totali ULSS 5			7				6				3				5				3				5		29
Totali ULSS 6				9				8				12				5			7					15	56

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1	1		1															1*			1		1*	6
frutta surgelata					1																				1
frutta esotica												1*			1										2
Agrumi			1	1		1*		1			1	2													7
Banane												1			1										2
Patate														1											1
legumi freschi																									0
ortaggi surgelati	1	1													1	1									4
altri ortaggi freschi												2*										1*	1*	1	5
peperoni dolci																									1
olio di oliva					1	1*	1	1												1*		1		1*	7
Riso					1*	1*	1	1																	4
Farine		2	1	2																					5
Vino	1	1	1	1	1	2	1	1				1				1					1			1	13
Totali mensili	3	5	3	5	4	5	3	4	0	0	1	5	2	1	2	3	0	0	1	1	1	3	1	4	57
Totali ULSS 3	3				4				0				2				0					1			10
Totali ULSS 4		5				5				0				1				0				3			14
Totali ULSS 5			3				3				1				2				1				1		11
Totali ULSS 6				5				4				5				3				1				4	22
TOTALI SEMESTRALI																									214

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

015 VICENZA ANALISI CHIMICA	LUGLIO				AGOSTO				SETTEMBRE				OTTOBRE				NOVEMBRE				DICEMBRE				Totali seme- strali
	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	ULS S4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL SS 3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	
pane fresco									1		1														2
grissini, crackers, fette									1	1		2													4
Farina									1		1														2
mais/cereali per Micotossine																									0
pasta semola									1		1	2													4
pasta uovo										1		2													3
pasta ripiena									1	1		1													3
Riso																									0
prodotti aliment. Particolare													1	2	1	2									6
Integratori alimentari																									0
Cacao					1	1		1													1	1	1		6
preparati per brodo zuppe									1	1	1	1													4
confetture/conserv e vegetali																									0
alimenti in scatola																									0
Surgelati																									0
olio oliva					1	1	1	1													1			1	6
olio semi					1	1	1	1													2			2	8
olio di frittura																									0
olio per IPA																					1				1
margarina vegetale					1		0	1													1			1	4
Zucchero																									0
Dolcificanti																									0
sale													1	1		1									3
Spezie													1	1	1	1									4
Caffè																									0
caffè per ocra tossine																									0
frutta secca																	1	2	1	2					6
prodotti da forno																		1		1					2
pasticceria/dolciumi											1	1													2
gelati artigianali						1		1																	2
gelati confezionati							1																		1
Vino																	1	2	1	1					5
vino per ocra tossine																									0
Aceto													1	1	1	1									4
Birre														1		1									2
Liquori													1		1	2									4
bibite cola														1		2									3
altre bibite analcoliche													1	1	1	1									4
succhi di frutta									1	1		2													4
succhi di frutta e bibite per Patulina																									0
MOCA	1	2	1	2													1	1	1	2					11
additivi, aromi (+)																									
additivi, aromi (+)																									
acque minerali		2	2							2	2														8
Totali mensili	1	4	3	2	4	4	3	5	5	9	5	13	6	8	5	11	3	6	3	6	0	6	1	5	118
Totali ULSS 3	1				4				5				6				3				0				19
Totali ULSS 4		4				4				9				8				6				6			37
Totali ULSS 5			3				3				5				5				3				1		20
Totali ULSS 6				2				5				13				11				6				5	42

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1*			1*		1		1		1		1	1								8				
frutta surgelata															1		1			1	3				
frutta esotica															1*	1*			1*		1*	4			
Agrumi														1	1		2	1	1		1*	7			
Banane															1bi o		1					2			
Patate								1	1													2			
legumi freschi		1							1													2			
ortaggi surgelati											1		1									2			
altri ortaggi freschi	1*			1		1*	1	1*	1	1		1*	1*									9			
peperoni dolci		1	1bi o																			2			
olio di oliva																						0			
Riso					1	2	1*	1*														5			
Farine						1*		1*														2			
Vino				1				1		1		1	1*		1	1	1	1*			1	11			
Totali mensili	2	2	1	3	1	5	2	5	1	2	2	5	0	3	2	2	2	5	2	5	1	2	2	2	59
Totali ULSS 3	2				1				1				0				2				1			7	
Totali ULSS 4		2				5				2				3				5				2		19	
Totali ULSS 5			1				2			2					2				2			2		11	
Totali ULSS 6				3				5			5				2					5			2	22	
TOTALI SEMESTRALI																								177	

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con * sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92
 LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 -
 DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

**PIANO CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2015 - 2018
ANNUALITA' 2015**

SIAN

MICROBIOLOGIA

PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI - 2015 - SERVIZI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

ALIMENTI	AULSS	BELLUNO			VICENZA					TREVISO				VENEZIA					PADOVA				ROVIGO			VERONA				Totale campioni
		1	2	Tot.	3	4	5	6	Tot.	7	8	9	Tot.	10	12	13	14	Tot.	15	16	17	Tot.	18	19	Tot.	20	21	22	Tot.	
		ZUPPE, BRODI, SALSE		2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	8	3	
CEREALI E PRODOTTI PANETTERIA																														
	Cereali	4	3	7	4	4	4	4	16	4	4	6	14	5	5	4	4	20	4	5	5	14	4	4	8	9	4	5	18	97
	Prodotti della macinazione	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	3	16	3	4	4	11	3	2	5	8	3	4	15	74
	Pane, altri prodotti della panetteria	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
	Prodotti di pasticceria e biscotti	8	4	12	9	11	7	12	39	8	9	17	34	25	20	7	2	54	8	18	12	38	7	6	13	38	7	13	58	248
	Paste alimentari secche	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
	Paste alimentari all'uovo	5	2	7	5	7	5	7	24	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	128
	Paste alimentari speciali	4	2	6	4	7	5	7	23	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	125
FRUTTA SECCA SGUSCIATA		3	2	5	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	4	11	2	2	4	6	3	4	13	69
FRUTTA FRESCA PRETAGLIATA		2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	3	10	3	2	5	6	3	3	12	67
VERDURA FRESCA PRONTA AL CONSUMO		6	3	9	7	9	5	10	31	5	6	12	23	19	13	5	3	40	6	13	10	29	5	6	11	21	5	10	36	192
ERBE, SPEZIE, CAFFE', THE		2	1	3	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	7	3	4	14	71
BEVANDE NON ALCOLICHE		1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
GELATI E DESSERT		9	5	14	6	8	5	8	27	6	7	9	22	12	10	6	2	30	7	12	9	28	6	5	11	10	6	9	25	157
CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO		1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
PIATTI PREPARATI		14	7	21	18	24	14	26	82	16	16	35	67	52	42	14	4	112	16	37	26	79	13	11	24	77	15	28	120	505
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE		3	2	5	3	4	3	5	15	3	4	6	13	8	7	3	2	20	4	6	5	15	3	2	5	8	3	6	17	90
ACQUE MINERALI IMBOTTIGLIATE		3	2	5	4	5	3	5	17	4	4	7	15	8	9	3	2	22	4	7	5	16	3	2	5	12	3	5	20	100
TOTALE		71	43	114	83	102	74	107	366	77	81	151	309	195	168	73	38	474	82	152	119	353	69	56	125	260	73	121	454	2195

Campionamento di germogli per la ricerca di *E.coli* STEC (il campionamento è in capo ai SIAN delle AULSS e l'analisi sarà eseguita dall'IZSVE) - Annualità 2015

AULSS	gennaio	febbraio	marzo	Aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	Totale
1			1				1						2
2			1										1
3	1				1								2
4					1						1		2
5	1								1				2
6			1				1		1		1		4
7	1				1				1				3
8	1					1				1			3
9		1		1		1		1		1			5
10				1			1			1			3
12		1				1				1		1	4
13		1					1				1		3
14		1											1
15				1				1			1		3
16	1	1		1		1		1		1			6
17				1				1					2
18					1					1			2
19			1										1
20		1		1		1		1		1		1	6
21		1								1			2
22	1				1				1		1		4
TOTALE	6	7	4	6	5	5	4	5	4	8	5	2	61

Nota: la distribuzione dei campioni per AULSS è stata effettuata in base alla popolazione presente al censimento 2011 (<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

QUADRI ANALITICI ARPAV

PREMESSA

In questo documento sono indicati i "quadri analitici" da applicare alle diverse matrici conferite per analisi chimiche ad ARPAV - Servizio Laboratori di Verona.

Lo Scopo

Definire le attività analitiche di base che saranno svolte sulle diverse tipologie di campioni conferiti.

I riferimenti

I quadri analitici proposti in questo documento sono stati elaborati tenendo conto di:

- prescrizioni normative, ove esistenti;
- parametri maggiormente significativi per il campione in esame;

Il metodo

Il primo stadio, in questo percorso, ha permesso di definire:

- la denominazione univoca delle procedure di prova (metodi di analisi);
- le caratteristiche delle prestazioni (ad es. determinazione, limiti di rilevabilità,...);
- l'espressione uniforme dei risultati (unità di misura, numero massimo delle cifre significative dopo la virgola).

Gli impegni

E' necessaria una collaborazione tra chi opera in laboratorio e coloro che presiedono ad altre funzioni per pianificare ed individuare i criteri di controllo (determinazioni significative, limiti,...), protocolli di prelievo, di trasporto, di conservazione dei campioni.

Si delinea pertanto un'attività piuttosto complessa di cui le attività prettamente analitiche sono un importante aspetto.

LEGENDA

Nelle tabelle dei quadri analitici:

Parametri: Denominazione della Procedura di Prova (metodo di analisi)

Riferim. legislativo: Norma che prevede la determinazione del parametro. In alcuni casi il Riferimento Legislativo stabilisce anche il metodo di analisi, in altri casi lo rimanda ad altro documento ufficiale, in altri ancora il Responsabile del Laboratorio individua il metodo analitico più idoneo. In quest'ultimo caso il metodo può essere già recensito da altri organismi scientifici nazionali e/o internazionali (metodo validato) oppure il metodo viene progettato e "validato" all'interno del laboratorio (metodo interno).

Unità di misura: Modalità di espressione dei risultati delle analisi. Tra parentesi, nella prima colonna, è riportata la forma o la specie in cui il risultato è espresso.

Decimali: Numero massimo di cifre significative dopo la virgola che vanno riportate nel Rapporto di Prova.

Parametri riportati riportati in corsivo: Parametri opzionali la cui effettuazione è demandata al singolo laboratorio in base alle richieste di chi ha effettuato il prelievo o a esigenze emerse nel corso dello svolgimento delle analisi

5 ALIMENTI CHIMICA

- 5.1 GRASSI E OLI
- 5.2 ZUPPE, BRODI, SALSE
- 5.3 CEREALI
- 5.4 FRUTTA E VERDURA
- 5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ
- 5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 5.7 VINO ACETI
- 5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO
- 5.9 GELATI
- 5.10 CACAO
- 5.11 DOLCIUMI
FRUTTA SECCA
- 5.12 PIATTI PREPARATI
- 5.13 PRODOTTI DIETETICI
- 5.14 ADDITIVI
- 5.15 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

6 ALIMENTI MICROBIOLOGIA

- 6.1 GRASSI ED OLI
- 6.2 ZUPPE, BRODI, SALSE
- 6.3 CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA
- 6.4 FRUTTA E VERDURA
- 6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'
- 6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 6.7 GELATI E DESSERT
- 6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO
- 6.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO SPUNTINI
- 6.11 PIATTI PREPARATI
- 6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
- 6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI
- 6.14 ALTRI ALIMENTI

5. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (CHIMICA)

Note: in corsivo, determinazioni facoltative, consigliabili o da eseguirsi in particolari casi. A seconda delle metodiche in uso, la misura in ufc/g può sostituire quella in MPN/g.

5.1 GRASSI E OLI (ALIM0500)**5.1.1 Oli di oliva**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.1.1.1	Caratteri organolettici	Reg. CEE n. 2568/91 s m e i		
5.1.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.1.3	Acidità in acido oleico	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.4	<i>Indice di rifrazione</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		
5.1.1.5	Numero di perossidi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	meqO ₂ /kg	1
5.1.1.6	Composizione in acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.7	<i>K232</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.8	<i>K270</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.9	<i>Delta K</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		2
5.1.1.10	Solventi alogenati	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	mg/kg	2
5.1.1.12	<i>Numero di iodio</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		0

5.1.2 Oli vegetali di semi

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.1.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.2.3	Acidità in acido oleico	RDL 15.10.1925 n. 2033		1
5.1.2.4	<i>Indice di rifrazione</i>	L. 27.01.1968 n. 35		
5.1.2.5	Numero di perossidi	L. 27.01.1968 n. 35	meqO ₂ /kg	1
5.1.2.6	Composizione in acidi grassi	L. 27.01.1968 n. 35	%	2
5.1.2.7	<i>Assorbimenti spettrofotometrici</i>	L. 27.01.1968 n. 35	U. A.	1
5.1.2.8	<i>Numero di iodio</i>	L. 27.01.1968 n. 35		0
5.1.2.9	<i>Solventi organici</i>	DLgs 04.02.1993 n. 64	mg/kg	2
5.1.2.11	<i>Antiparassitari</i>	Reg CE 369/05	mg/kg	2

5.1.3 Margarina, imitazione dello strutto, altri grassi alimentari

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.1.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.1.3.3	Umidità	L. 04.11.51 n. 1316	%	1
5.1.3.4	Acido sorbico (E200)	D.M. n. 209/96	mg/kg	1
5.1.3.5	Acidità in acido oleico	L. 04.11.51 n.1316	%	1
5.1.3.6	Composizione acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	2
5.1.3.7	<i>Ricerca coloranti</i>	DM n. 209/96	Pos/neg	

5.2 ZUPPE, BRODI, SALSE (ALIM600)**5.2.1 Estratti di carne**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.1.3	Residuo secco	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.4	<i>Lattosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.5	<i>Glucosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.6	<i>Fruttosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.7	<i>Saccarosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.8	<i>Materia grassa</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.9	Ceneri	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.10	Cloruro di sodio	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.11	<i>Azoto totale</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	mg/kg	1

5.2.2 Preparazioni di ortaggi conservati con aceto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.2.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62		
5.2.2.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.2.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.5	Acidità totale <small>espressa in acido acetico</small>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.2.6	Piombo (Pb) <small>su prodotti in recipienti metallici</small>	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.2.7	Ferro (Fe)	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.8	Cromo (Cr) <small>su prodotti in recipienti metallici</small>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.9	Stagno (Sn) <small>su prodotti in recipienti metallici</small>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	1

5.2.3 Preparazioni di ortaggi sott'olio o altrimenti conservati

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.3.1	Stato del contenitore, <i>se metallico</i>	L. n. 283/62 DA CONTROLLARE TUTTA		
5.2.3.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.3.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.5	Acidità totale <i>espressa in acido acetico</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.3.6	Piombo (Pb) <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.3.7	Cromo (Cr) <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.3.8	Stagno (Sn) <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.2.3.9	Caratterizzazione olio per prodotti sott'olio	DLgs n. 109/92	%	2
5.2.3.10	<i>Numero di perossidi per prodotti sott'olio</i>	DLgs n. 109/92	meqO ₂ /kg	1

5.2.4 Preparazioni di Pomodori conservati (pelati)

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.4.1	Stato del contenitore, <i>se metallico</i>	L. n. 283/62		
5.2.4.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.4.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.5	Acidità <i>espressa in acido citrico</i>	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.6	Impurità minerali	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.7	Piombo (Pb) <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.4.8	Ferro (Fe) <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.02.1984	mg/kg	
5.2.4.8	Zuccheri	L. n. 95/1969	%	
5.2.4.9	Cromo <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18/02/1984	mg/kg	2
5.2.4.10	Stagno <i>su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	

5.2.5 Preparazioni per salse e salse preparate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.5.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.5.3	Residuo secco	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.5	Composizione in acidi grassi *	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

* In presenza di sostanza grassa

5.3 CEREALI (ALIM0700)**5.3.1 Cereali**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80		
5.3.1.3	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.3.1.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.1.5	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.6	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.7	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.8	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.9	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

5.3.2 Prodotti della macinazione

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.2.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.4	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.5	Sostanze azotate	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.3.2.7	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.2.8	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.2.9	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.10	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.11	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.12	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

* In caso di sospetta cattiva conservazione, etc.

5.3.3 Paste alimentari secche

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.3.3	Umidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.4	Ceneri s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.5	Sostanze azotate s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.6	Acidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.7	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

* In caso di sospetta malconservazione, etc.

5.3.4 Paste all'uovo e speciali

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.4.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.3.4.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.4	Ceneri s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.5	Sostanze azotate s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.6	Acidità s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	Gradi	
5.3.4.7	<i>Steroli s.s.</i>	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.8	Estratto etereo s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

5.3.5 Pane e altri prodotti della panetteria

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.5.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.5.2	Umidità	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.3	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	2
5.3.5.4	Materia grassa	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.5	Composizione in acidi grassi*	DPR 30.11.1998 n. 502	%	2
5.3.5.6	Lattosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.7	Glucosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.8	Fruttosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.9	Saccarosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.10	Glutine (prodotti per celiaci)	Reg. CEE n. 41/09		
5.3.5.11	Alcol etilico in pane in cassetta	DM n. 312/98		

* Se speciale

** Se dichiarati

5.3.6 Prodotti della pasticceria e della biscotteria

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.6.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.6.2	Umidità		%	1
5.3.6.3	Acido sorbico	DM 27.2.96 n. 209	mg/kg	1
5.3.6.4	Materia grassa	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.5	Composizione in acidi grassi se specificata il tipo o Composizione grassa *	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.3.6.7	<i>Verifica ingredienti riportati</i>	DLgs n.109/92		

* Quando è indicato il tipo di sostanza grassa

5.4 FRUTTA E VERDURA (ALIM0800)**5.4.1 Legumi, ortaggi, radici, tuberi**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.4.1.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.1.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.4.1.3	<i>Nitrati e nitriti (ortaggi foglia larga, anche surgelati)</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.4.1.4	<i>Piombo</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2
5.4.1.5	<i>Cadmio</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2

5.4.2 Frutta

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.4.2.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.2.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

5.4.3 Agrumi

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.4.3.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.3.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ (ALIM0900)**5.5.1 Caffè crudo**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.1.3	Umidità	DPR 16.2.1973 n. 470	%	1
5.5.1.4	<i>Impurità e imperfezioni</i>	DPR 16.2.1973 n. 470		
5.5.1.5	<i>Ocratossina</i>	Reg. CEE n.1881/06	µg/kg	1

5.5.2 Caffè decaffeinato/macinato/torrefatto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.2.3	Caffeina	DM 20.5.1976	mg/kg	1
5.5.2.4	Umidità	DM 20.5.1976	%	1
5.5.2.5	Solventi di estrazione	DLgs 4.2.93 n. 64	mg/kg	1
5.5.2.6	Ocratossina	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

5.5.3 Tè

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.3.3	Umidità	DM 12.12.1979	%	1
5.5.3.4	<i>Caffeina sul decaffeinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.5	<i>Solventi di estrazione decaffeinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.7	Ceneri	Rapporti ISTISAN 96/34	%	
5.5.3.8	<i>Coloranti</i>	DM 209/96 n. 209		

5.5.4 Spezie

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.4.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.4.3	Umidità		%	1
5.5.4.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.5.4.5	<i>Antiparassitari</i>	Reg. CEE n. 396/05	mg/kg	3
5.5.4.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

5.5.5 Sale da cucina

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.5.1	Caratteri organolettici	DPR 16.07.97 n. 297		
5.5.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.5.3	Iodio ionico, sul sale iodato	DM 10.8.95 n. 562	mg/kg	1
5.5.5.4	<i>Titolo</i>	DM 31.1.97 n. 106	%	1
5.5.5.5	Arsenico	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.6	Piombo	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.7	Cadmio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.8	Rame	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.9	Mercurio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2

5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE (ALIM1000)**5.6.1 Limonate, acque gassose e acque aromatizzate**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.6.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.6.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.1.3	Residuo secco ottico	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.4	<i>Glucosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.5	<i>Fruttosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.6	<i>Saccarosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.7	Caffeina (bevande tipo Cola)	Direttiva CEE 1169/11	mg/l	1
5.6.1.8	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1

5.6.2 Succhi e nettari di frutta

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.6.2.1	Caratteri organolettici	DPR 18.5.82 n. 489		
5.6.2.2	Peso netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.2.3	Residuo secco rifrattometrico	DLgs n. 151/04	%	0
5.6.2.4	<i>Glucosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.5	<i>Fruttosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.6	<i>Saccarosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.7	<i>Anidride solforosa</i>	DLgs n. 151/04	mg/l	0
5.6.2.8	Acidità in acido tartarico, nettari di frutta	DLgs n. 151/04		1
5.6.2.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1
5.6.2.10	<i>Patulina, succo di mela</i>	Reg. CE n. 1881/06	µg/l	1

5.7 VINO, ACETI (ALIM1100)**5.7.1 Vini di uve fresche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.7.1.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.7.1.3	Grado alcolico	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.4	Alcole metilico	Reg. n. CEE 606/09	% alc compl	2
5.7.1.5	Acidità totale in acido tartarico	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.6	Zuccheri riduttori	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.7	Saccarosio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.8	Grado alcolico complessivo	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.9	Acidità volatile	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.10	<i>Solfato di potassio</i>	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.11	Cloruro di sodio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.12	Anidride solforosa	Reg. n. CEE 606/09	mg/l	0
5.7.1.13	Estratto secco netto	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.14	<i>Ceneri</i>	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.15	Zinco (Zn)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.16	Rame (Cu)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.17	Piombo (Pb)	Reg. CEE n. 1881/06	mg/l	1

5.7.2 Aceti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.7.2.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.2.2	Contenuto netto	DLgs n 327/80	MI	0
5.7.2.3	Acidità totale in acido acetico	L. n. 82/06	%	1
5.7.2.4	Alcol etilico	L. 20.2.2006 n. 82	% vol	1
5.7.2.5	Anidride solforosa	DM n. 209/96 All. XI parte B	mg/l	0
5.7.2.6	Estratto secco netto	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.7	Ceneri	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.8	Zinco (Zn)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.9	Rame (Cu)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.10	Piombo (Pb)	DM 27.3.86	mg/l	2

5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO (ALIM1200)**5.8.1 Birra**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.8.1.1	Caratteri organolettici	DPR 30.12.1970 n. 1498		
5.8.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.8.1.3	Grado saccarometrico	L. 16.8.62 n. 1354	% vol	1
5.8.1.4	Acidità totale	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.5	Acidità volatile	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.6	Anidride carbonica	DPR 30.12.1970 n. 1498	ml %	1
5.8.1.7	Grado alcolico	DPR 30.12.1970 n. 1498	% vol	1
5.8.1.8	Ceneri	DPR 30.12.1970 n. 1498	g %	1
5.8.1.9	<i>Limpidità</i>	DPR 30.12.1970 n. 1498	Torbidità formazina	0
5.8.1.10	Anidride solforosa (SO ₂)	DM n. 209/96	mg/l	

5.8.2 Acqueviti, liquori, bevande alcoliche contenenti alcol di distillazione, altre bevande alcoliche

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.8.2.1	Caratteri organolettici	DPR 16.7.97 n. 297		
5.8.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	
5.8.2.3	Grado alcolico	DPR 16.7.97 n. 297	% vol	
5.8.2.4	Saccarosio	DPR 16.7.97 n. 297	g/l	
5.8.2.5	Alcol metilico	DPR 16.7.97 n. 297	% alc anid	
5.8.2.6	<i>Sostanze volatili</i>	DPR 16.7.97 n. 297	g/hl alc anid	

5.9 GELATI E DESSERT (ALIM1300)**5.9.1 Gelati**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.9.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.9.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.9.1.3	Residuo secco	DM 3.2.1989	%	1
5.9.1.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.6	Additivi coloranti	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.9.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

5.10 CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO (ALIM1400)**5.10.1 Cacao e sue preparazioni**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.10.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.10.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.10.1.3	Umidità	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.4	Materia grassa	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.10.1.6	Numero di perossidi sulla materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	meqO ₂ /kg	1
5.10.1.7	Lattosio *	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.8	Glucosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.9	Fruttosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.10	Saccarosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.11	Azoto totale	DM 6.1.1979	%	2
5.10.1.12	<i>Ceneri</i>	DM 6.1.1979	%	1
5.10.1.13	<i>Alcalinità delle ceneri</i>	DM 6.1.1979		0
5.10.1.14	<i>Carbonato di potassio</i>	DM 6.1.1979	%	1

*se al latte

**se zuccherato

5.10 DOLCIUMI (ALIM1500)**5.11.1 Zuccheri**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.1.3	<i>pH a 20°C</i>	L. 31.3.80 n. 139	Unità di pH	1
5.11.1.4	Umidità	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.5	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.1.6	Saccarosio	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.7	<i>Colore (scala Braunschweig)</i>	DM 20.2.04 n. 51		0

5.11.2 Prodotti a base di zuccheri non contenenti cacao

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.2.3	Umidità	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.4	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.2.5	<i>Saccarosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.6	<i>Glucosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.7	<i>Fruttosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.8	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.11.2.9	<i>Residuo ottico</i>	DM 12.3.1986		1

5.11.3 Frutta candita – Confettura di frutta, gelatina, marmellate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.11.3.3	Umidità	DLgs n. 50/04	%	
5.11.3.4	<i>Glucosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.5	<i>Fruttosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.6	<i>Saccarosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.7	Anidride solforosa (SO ₂)	DLgs n. 209/06	mg/kg	
5.11.3.8	<i>Altri additivi, coloranti e non</i>	DLgs n. 209/06	mg/kg	
5.11.3.9	Residuo ottico	DL 50 20.02.04		

5.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO (ALIM1600)**5.12.1 Frutta secca**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.12.1.1	Aflatossine	Reg. CEE n. 188/06	µg/kg	2
5.12.1.2	Acido sorbico	DM n. 209/96	mg/kg	
5.12.1.3	Anidride solforosa	DM n. 209/96	mg/kg	

5.10 ALIM1700 PIATTI PREPARATI**5.13.1 Preparazioni gastronomiche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.13.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.13.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.13.1.3	Umidità	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.4	Materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.5	Composizione in acidi grassi (se c'è grasso)	Rapporti ISTISAN 96/34	%	2
5.13.1.6	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.13.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1

5.10 PRODOTTI DIETETICI (ALIM1800)**5.14.1 Prodotti dietetici**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.1.1	Caratteri organolettici	L n. 283/62		
5.14.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	g o ml	1
5.14.1.3	Umidità/residuo secco	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.4	Proteine (Nx6.38)	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.5	Materia grassa	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.6	Composizione in acidi grassi*	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.7	<i>Verifica oligoelementi</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.8	<i>Verifica vitamine</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.9	Zuccheri	DLgs 27/1/92 n.111		

* se contiene materia grassa

5.14.2 Latte per la prima infanzia

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.2.1	Contenuto netto	DPR n. 327/80		1
5.14.2.2	Umidità/residuo secco	DM 9.4.09 n. 82	G	1
5.14.2.3	Proteine (Nx6.38)	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.4	Materia grassa	DM 9.4.09 n. 82	%	1
5.14.2.5	Composizione in acidi grassi	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.6	<i>Verifica oligoelementi</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.7	<i>Verifica vitamine</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.8	<i>Aflatossine</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	1
5.14.2.9	<i>Stagno (alimenti in scatola)</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	0

5.10 ADDITIVI (ALIM 1900)**5.15.1 Additivi e coloranti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.15.1.1	Contenuto netto	DM n. 209/06	G	1
5.15.1.2	Identificazione	DM n. 209/06		
5.15.1.3	Verifica requisiti di purezza	DM n. 209/06		
5.15.1.4	Arsenico	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.5	Mercurio	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.6	Piombo	DM n. 209/06	mg/kg	2

5.10 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI (ALIM2000)**5.16.1 Materie plastiche a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.1.1	Migrazione globale	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1
5.16.1.2	Migrazione dei coloranti	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	0
5.16.1.3	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1
5.16.1.4	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm ² o ppm	1

5.16.2 Gomma a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.2.1	Migrazione globale	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1
5.16.2.2	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1
5.16.2.3	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm ² o ppm	1

5.16.3 Carte e cartoni a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.3.1	Umidità	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.2	Sostanze di carica (ceneri)	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.3	Determinazione dell'azoto totale	DM 21.3.73	%	2
5.16.3.4	Determinazione Piombo (Pb)	DM 30.5.01 n. 267	µg/kg	0
5.16.3.5	Imbiancanti ottici	DM 30.5.01 n. 267	pres/ass	0
5.16.3.6	Determinazione grammatura del cartone	DM 25.9.07 n. 217	g/m ²	0
5.16.3.7	<i>Materie fibrose</i>	DM 25.9.07 n. 217	%	1
5.16.3.8	<i>Determinazione PCB</i>	DM 25.9.07 n. 217	mg/kg	1
5.16.3.9	<i>Sostanze ausiliarie solubili in acqua</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.10	<i>Amidi disciolti</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.11	<i>Sostanze di carica solubili in solvente</i>	DM 21.3.73	%	1

5.16.4 Vetro a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.4.1	Migrazione globale	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	1
5.16.4.2	Migrazione del Piombo (Pb) per il vetro C	DM 21.3.73	mg/dm ² o ppm	1

5.16.5 Ceramica a contatto con alimenti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.5.1	Migrazione Piombo (Pb)	DM 4.4.85	mg/l	1
5.16.5.2	Migrazione Cadmio (Cd)	DM 4.4.85	mg/l	1

6. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (MICROBIOLOGIA)**Nota:**

Quadri analitici diversi verranno effettuati su richiesta, previo accordo con il laboratorio o per ricerche microbiologiche di approfondimento decise in fase analitica.

6.1 GRASSI ED OLI**Margarina, imitazione dello strutto**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	//	UFC/g	1

6.2. ZUPPE, BRODI, SALSE**Estratti di carne e di pesce, preparati per brodo animali e vegetali, minestre liofilizzate, brodi di origine animale e vegetale a lunga conservazione e pronti per il consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n.132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1

Conserve /semiconserve: preparazioni di ortaggi con aceto e senza aceto (es: salsa di pomodoro, sughi vari, prep. vegetali ,) e frutta sciropata

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	//	UFC/g	1
	Spore Clostridi solfito riduttori	//	UFC/g	1

Conserve: prodotto a lunga conservazione, mantenuto a temperatura ambiente, confezionato in recipiente ermetico che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di distruggere i microrganismi che possono alterare l'alimento.

Semiconserve non deperibili: prodotto la cui conservazione è prevista a temperatura ambiente, reso conservabile per effetto di un trattamento tecnologico (affumicazione, essiccazione, liofilizzazione) o dell'aggiunta di sostanze (consentite dalla legge quali zucchero, sale, olio, alcool, aceto) che siano in grado di inibire o rallentare la proliferazione microbica e l'attività di enzimi

Preparazioni per salse e salse confezionate non deperibile (maionese, salse a base di maionese, altre salse)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Enterobatteriacee	//	UFC/g	1
	Muffe	//	UFC/g	1

6.3. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA**Cereali**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283 30.4.1962	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Prodotti della macinazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	DPR n. 132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283 30.4.1962 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Pane, altri prodotti della panetteria (pane grattugiato, crackers, grissini, corn-flakes, gallette di mais e riso)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Prodotti di pasticceria deperibili

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995 Reg. CE n. 2073/2005 GUCE n. 124 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp. **	Circ. Reg. n. 26. 02.08.1990 DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	P/A in 25g	5

**Parametro da eseguire solo in prodotti di pasticceria a base di uova crude (es. tiramisù) o farciti con crema.

Prodotti di pasticceria e biscotti non deperibili (da forno)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

Paste alimentari secche, non all'uovo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

Paste all'uovo industriali secche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n° 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate e paste all'uovo industriali fresche confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Coliformi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Bacillus cereus presunto ♦♦	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossine stafilococciche **		//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione

♦♦ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985

°° Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste farcite artigianali fresche non confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto♦♦	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 0.12.1993 GU n.291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste farcite industriali fresche confezionate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' DI MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto♦♦	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Paste alimentari farcite precotte surgelate

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto♦♦	Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus °°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto ≥ a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi ≥ a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.4 FRUTTA E VERDURA**Legumi, ortaggi, radici, tuberi**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1

Legumi secchi

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

Funghi secchi, conservati e surgelati,

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame della contaminazione entomologica	L. n. 283/62 DPR n 376 del 14.7.1995 GU n. 212 dell'11.9.1995 DM Industria n. 249 del 9.10.1998 in GU n. 249 del 24.10.1998 DGRV n. 3468 del 17.11.2009 BUR n. 102 del 15.12.2009	N° organismi in 100 g in funghi congelati, surgelati N° organismi in 15 g in funghi secchi	1

Frutta pretagliata e ortaggi freschi confezionati e non, pronti per il consumo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n.124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ**Erbe infusionali ed aromatiche, caffè, the**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Enterobatteriacee	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Lieviti e Muffe	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Salmonella spp.	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	P/A in 10g	1

Spezie

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Enterobatteriacee	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Clostridium perfringens	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Bacillus cereus presunto	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus °°°	//	//	//
	Salmonella spp.	Racc. CE 19.12.2003	P/A in 25g	1

°°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto \geq a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva . In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE**Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati, pronti al consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	u.c.
	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15/11/2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

Succhi di frutta e di ortaggi pastorizzati e a lunga conservazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/mL	1

Bevande analcoliche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n.260 del 7.11.1995	UFC/mL (non filtrabili) UFC/100mL (filtrabili)	1

6.7 GELATI E DESSERT**Gelati a base di latte**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25 g	5

Dessert a lunga conservazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO**Cacao e sue preparazioni**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132 del 14.7.995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

6.9 DOLCIUMI**Zuccheri e prodotti a base di zuccheri (caramelle...)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

Frutta candita, confettura di frutta, gelatina, marmellata, crema da spalmare

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

6.10 FRUTTA SECCA E A GUSCIO RIGIDO**Frutta secca e a guscio rigido**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283/62	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

** Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

6.11 PIATTI PREPARATI

Preparazioni gastronomiche a base di carne, verdure, pesce e insaccati cotti/crudi/formaggi al dettaglio.

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007 DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	5
	Salmonella spp**	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25 g	5

** Parametro da eseguire nei prodotti a base di carne (es: roast beef, carpaccio), su insaccati cotti/crudi, su crostacei e molluschi cotti

6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**Prodotti dietetici**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

Alimenti per la prima infanzia (omogeneizzati e preparati di frutta e verdura)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Coliformi	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi \geq a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI**Superfici di lavoro**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterobatteriacee #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterococchi intestinali #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Stafilococchi coagulasi positivi # (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm ²	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A	1
	Salmonella spp. #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A	1

Parametri da eseguire su richiesta.

** Parametro da eseguire sempre in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi.

6.14 ALTRI ALIMENTI**Alimenti da consumarsi previa cottura**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	OM 7.12/1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	3° 5#
	Salmonella spp.	//	P/A in 25 g	1

°°Alimenti non sottoposti a trattamento di riscaldamento.

#Alimenti precotti o pastorizzati.

Alimenti surgelati e congelati da consumarsi previa cottura

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Coliformi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Spore di Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	5
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1

** Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi ≥ a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO
UFFICIALE ALIMENTI 2015-2018**

ANNUALITA' 2015

**PER L'EFFETTUAZIONE DI ANALISI
CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE**

SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS

IZS DELLE VENEZIE

NOTA ESPLICATIVA RELATIVA AL “PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011 – 2015” – ANNUALITA’ 2015– DEI SERVIZI VETERINARI DELLE AULSS

Introduzione

Il precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011-2014, nelle sue successive annualità, è venuto a succedere ai precedenti, analoghi, piani di campionamento ufficiale alimenti, riportati all'interno degli specifici allegati delle successive annualità del PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2007-2010, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 23 marzo 2007 n. 227, sue modifiche ed integrazioni per gli anni 2008, 2009 e 2010, riportate nei DDR dell'UPSAIA n. 155/2008, n. 116/2009 e n. 197/2009;

In seguito sono stati predisposti il “PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011–2014, nelle Annualità 2011, 2012, 2013 e 2014, nell'ambito del PR Integrato di Campionamento sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali (PRIC) 2011–2014”, relativo a tali annualità ed emanati con il DDR della Prevenzione 24 dicembre 2010, n. 89 e con i DDR dell'UPV13 aprile 2012, n. 36 e 20 marzo 2013, n. 21 e con il DDR della SVSA, 23 gennaio 2014, n. 3, loro modifiche ed integrazioni.

Tali piani sono stati redatti anche sulla base di quanto emerso nell'applicazione dei precedentemente citati Piani di Campionamento Ufficiale Alimenti 2007–2010, nelle loro articolazioni annuali e tenendo conto anche di osservazioni e proposte dei SVet delle AULSS e dei Laboratori interessati dell'IZSVE.

I controlli ufficiali, eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti sono effettuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti comunitari e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi che effettuano il controllo ufficiale devono obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione approvato con DPR n. 327/1980 e dal DM 16.12.1993 e dalle altre norme vigenti, anche di origine comunitaria, in quanto applicabili.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da utilizzare per attuare uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, è necessario che ciascun SVet rispetti il piano di campionamento proposto e segnali tempestivamente, alla SVSA della Regione del Veneto eventuali difficoltà emerse nel rispettare il piano stesso.

Matrici da campionare

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2015 dei SVet delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici definite nell'Allegato A al DDR della Prevenzione n. 89/2010, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 36/2012, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 21/2013 e nell'Allegato A al DDR della SVSA n. 3/2014, loro modifiche e integrazioni, per la parte attinente ai SVet stessi.

Si precisa in particolare che, per le analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.

A tal proposito si precisa che per alcune determinazioni (p.e. ricerca di *Listeria monocytogenes*) la ricerca del microrganismo va effettuata al cuore dell'alimento in esame. Pertanto, il quantitativo sopra indicato (pari a 30 g per determinazione richiesta) deve essere inteso non sul campione in toto, ma al cuore del prodotto.

Si fa presente inoltre che per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, *Escherichia coli*, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 g di materiale analizzabili sono sufficienti per eseguire il pannello completo di determinazioni.

A partire dal 2015 è stato introdotto, in ottemperanza al Reg. (CE) n. 218/2014, un piano di campionamento ad hoc relativo al controllo di Salmonella come criterio di igiene di processo nelle carcasce suine. Tali campionamenti devono essere effettuati in regime di controllo ufficiale.

Il campionamento deve essere eseguito secondo quanto indicato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e pertanto va effettuato mediante metodo non distruttivo, campionando le medesime aree della carcassa campionate dall'operatore alimentare (dovrebbero essere considerate le aree a più alta probabilità di contaminazione) considerando un'area totale di campionamento pari ad almeno 400 cm². Annualmente il numero di campioni da prelevare in ciascun macello dovrà seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella.

N° capi macellati all'anno/macello	N° di campioni da eseguire/macello
50-500	5 campioni all'anno
500-15600	1 campione al mese per 10 mesi
>15600	5 campioni al mese per 10 mesi

I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento.

Il numero di campioni da effettuare per AULSS è stato determinato tenendo conto del numero di macelli presenti in Veneto in data 05.12.2014 (dato fornito da: statistiche del macellato disponibile su www.crev.it) e dei capi macellati/anno.

Numero di macelli per capi macellati/anno in data 05/12/2014

A.U.L.S.S	50-500	500-15600	>15600	Totale
1				0
2	1	2		3
3	2	1		3
4	2	2		4
5		1	1	2
6	1	3		4
7	2	1		3
8		1		1
9	2	2		4
10				0
12				0
13	1	1		2
14				0
15		2	2	4
16				0
17	2	1		3
18				0
19		2		2
20	2			2
21	1	1		2
22	8	2	1	11
Totale	24	22	4	50

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 unità campionarie (uc), oppure da una sola unità campionaria.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, adottando le procedure connesse.

Per il campionamento di matrici previste nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per il 2015, relativo ai SVet e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, sue modifiche ed integrazioni, il campionamento si effettua nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962 e DPR n. 327/1980) o da norme di campionamento specifiche [es.: Reg. (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.], come peraltro raccomandato anche nei Piani di Campionamento dei precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio di analisi pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

Parametri analitici da ricercare

I parametri analitici minimi che il laboratorio dell'IZSVE ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SVet interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

In ogni caso è necessario che nel verbale di prelievo dei campioni il verbalizzante abbia cura di dettagliare le analisi richieste evitando di inserire diciture generiche. Il campione potrà essere analizzato solo nel caso in cui siano specificati i parametri analitici richiesti.

Punti di campionamento

Anche per l'anno 2015, l'80% dei campioni assegnati deve essere prelevato, per quanto possibile, direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla loro messa in commercio, mentre il restante 20% dei campioni deve essere prelevato nei punti vendita al dettaglio.

Distribuzione dei campioni

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SVet delle AULSS, considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio.

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio la suddivisione, per ciascun SVet, è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

5. Verbale di Campionamento

Il verbale da utilizzare per il campionamento da parte dei SVet delle AULSS, come quello da utilizzare da parte dei SIAN deve essere redatto utilizzando la specifica modulistica (verbale di campionamento + modello integrativo al verbale di campionamento), riportato di seguito nel presente allegato, con l'obiettivo di armonizzare la raccolta dei dati relativi ai campioni al fine di consentire l'utilizzo della trasmissione degli esiti analitici dei controlli effettuati, da parte dei Laboratori del controllo Ufficiale, per mezzo del Sistema NSIS-Alimenti.

Qualunque altro tipo di verbale e relativo modulo integrativo non potrà essere utilizzato se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quelli allegati al presente piano.

E' stato inoltre redatto un verbale da utilizzare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine animale e relativo modello integrativo che vengono anch'essi di seguito riportati nel presente allegato.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione di tali informazioni può essere consultato anche il portale del Ministero della Salute, Sezione "Sicurezza Alimentare", sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.isp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati.
3. Esempio di file XML Vigilanza.
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML.
5. Anagrafi 2014.

6. Codici di errore.

Inoltre viene di seguito riportato l'ALLEGATO A alle "Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI".

ALLEGATO A**INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE**

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS-Alimenti attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelievo campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

Flussi informativi

Ciascun SVet delle AULSS compila annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo ispettivo effettuata (Modello A Ministeriale), come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 di febbraio 2016, alla SVSA della Regione del Veneto.

L'IZSVE, per adempiere alle richieste di informazioni relative all'attività analitica effettuata nell'anno 2015, inserisce i dati relativi a tale attività nell'apposito sistema informatico fornito dal Ministero della Salute (Sistema NSIS VIG Alimenti).

Tali dati che devono essere validati dalla SVSA della Regione del Veneto, prima del loro invio al Ministero, entro il mese di febbraio 2016. Conseguentemente il caricamento di tali dati nel citato sistema informatico deve essere effettuato entro il 10 febbraio del 2016, per consentire tale validazione da parte della SVSA ed eventuali verifiche e integrazioni.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

Verifiche di attività

L'IZSVE trimestralmente invia alla SVSA della Regione del Veneto i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SVet in tale arco temporale e dettagliato per matrice alimentare.

La SVSA della Regione del Veneto potrà avvisare i SVet in merito alle evidenze emerse da tali rapporti.

Il Responsabile del SVet di ciascuna AULSS nomina un referente del presente Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti, dandone comunicazione alla SVSA della Regione del Veneto.

Precisazioni

Come per i SIAN, anche per i SVet delle AULSS, si evidenzia come l'effettuazione di campioni in aggiunta a quelli previsti dal presente piano, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.), dovrà essere relazionata al Responsabile della SVSA della Regione del Veneto.

In aggiunta, al fine di ottimizzare l'attività del laboratorio, viene chiesto, per quanto possibile, di favorire l'invio dei campioni nei primi giorni della settimana limitando, per quanto possibile, gli invii nella giornata di venerdì.

REGIONE VENETO –VERBALE CAMPIONAMENTO ALIMENTI

- VIGILANZA PIANO REGIONALE (PRIC) RICHIESTA UVAC
 A SEGUITO POSITIVITA'/SU SOSPETTO LATTE CRUDO AL CONSUMO ALTRO

Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n°di.....Distretto n°.....

VERBALE DI PRELEVAMENTO n°

L'anno duemila....., addì..... del mese di, alle ore.....alla presenza del Sig..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce il/i **sottoscritto/i**....., dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n°..... di campioni in ①②④⑤ **aliquote**, ognuna costituita da n°.....**unità campionarie**, del seguente prodotto/alimento/merce:

.....
 che si presenta come prodotto sfuso prodotto confezionato con le seguenti caratteristiche riportate in etichetta (ALLEGARE ETICHETTA):

Il campionamento è stato eseguito presso

- dettaglio vendita all'ingrosso GDO industria alimentare centro di confezionamento
 laboratorio di lavorazione ristorazione collettiva centro di depurazione centro di spedizione
 deposito all'ingrosso erogatore latte crudo

così identificato: Ditta.....**cod/ P.IVA**.....
 sita in.....via.....n.....
 di proprietà/condotta dal Sig.....nato a.....
 Ilresidente a
 vian.....il cui legale rappresentante è
 il
 sig.....nato ail.....residente a.....
 via.....n.....

il prodotto/alimento/animali **provengono dalla ditta /allevamento**.....
**cod**.....sita/o in.....
via.....n.....
 del Sig.....residente a.....
 vian.....

Il prelievo è stato effettuato per ricerche CHIMICHE MICROBIOLOGICHE

<p>Analisi richieste..... </p>

il prelievo è stato eseguito con le seguenti **modalità**:.....

- Il/I campione/i sono stati suddivisi in n° aliquote dal peso di individuate singolarmente dalle lettere....., che dopo identificazione mediante cartellini/sacchetto inviolabile firmati dagli intervenuti e apposizione di sigilli recanti la sigla..... vengono inviati, unitamente a n° copie del presente verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data
- I campioni vengono **conservati** nel seguente modo:.....
.....
.....
- N° 1 copia del presente verbale unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera..... viene consegnata al Sig. nelle sue qualità di.....
- Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore
- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo **vengono/non vengono** poste in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterla/o e di conservarla/o nel seguente modo.....
.....
- Si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso l'Area di CHIMICA
MICROBIOLOGIA dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, viale dell'Università,10 il giorno con inizio alle ore

Letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO /
DETENTORE/RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTE/I (tel.)

MODELLO AGGIUNTIVO DI VERBALE
REGIONE DEL VENETO

DEL SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ULSS N.:

INTEGRATIVO DEL VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: del:/...../.....

campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)

PAESE DI ORIGINE/

PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)

.....

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

ProdTreat

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T127A	=	Cotto	<input type="checkbox"/>
T135A	=	Affumicato	<input type="checkbox"/>
T136A	=	Concentrato	<input type="checkbox"/>
T140A	=	Trattamento a caldo	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non trasformato	<input type="checkbox"/>
T150A	=	Pastorizzazione del latte	<input type="checkbox"/>

I VERBALIZZANTI:

.....
.....

TIMBRO E FIRMA OSA identificato con:

- numero di registrazione
- numero di riconoscimento
- P. IVA
- C.F.

.....

LUOGO E DATA DI PRELIEVO

.....

**PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE
ALIMENTI 2015 - 2018**

ANNUALITA' 2015

SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS

IZS DELLE VENEZIE

CHIMICA

INDICAZIONI GENERALI PER IL CAMPIONAMENTO CHIMICO

Si evidenzia che campioni che vengono prelevati per il presente piano devono essere impiegati anche per l'effettuazione dei controlli analitici previsti dal PR di controllo ufficiale degli additivi alimentari nei prodotti alimentari (ascorbati, nitriti e nitrati nelle carni, polifosfati e solfiti in prodotti ittici) e negli additivi tal quali (in particolare per la verifica dell'eventuale contaminazione da metalli pesanti), come meglio dettagliato nell'allegato D "Piano Regionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari Tal quali e nei Prodotti alimentari Anni 2015 – 2018 – Annualità 2015" al Piano Regionale Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC) 2015 2018 – Annualità 2015.

Per il 2015 si sono mantenute le matrici presenti nel 2014 rivedendo la numerosità campionaria in base alle prevalenze osservate nel 2013.

Le matrici considerate sono le carni, il miele, i prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi.

Per ogni matrice sono stati individuati gli esami da effettuare riportati nella successiva Tabella 1.

TABELLA 1: ESAMI DA EFFETTUARE PER MATRICE CAMPIONATA – SCHEMA GENERALE

			N° CAMPIONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLOR	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSINA	IPA	BIOTOSSINE ALGALI
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE /LAVORATE	150					100											
	Carne non trasformata																		
MIELE		MIELE	100																
PRODOTTI DELLA PESCA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90			B			B		B								
	Prodotti della pesca trasformati		60																C
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi *		60																
	Molluschi bivalvi vivi		40																
NOTE																			
A	SOLO SE SPECIE UNICA																		
C	CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																		
*	PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																		

Come è noto il prelievo di un campione ufficiale, dovendo rispettare i criteri di rappresentatività della partita/lotto soggetto a campionamento ed omogeneità delle aliquote costituenti il campione, si può considerare il primo punto del processo analitico che determina la conformità o meno di un prodotto alimentare in relazione agli esiti degli accertamenti di laboratorio,

Si ritiene utile ed opportuno ricordare nella presente nota, gli obblighi formulati a livello di normative comunitarie per le modalità di campionamento relative ad alcune tipologie di ricerche, unite ad alcune indicazioni pratiche nell'intento di conseguire più risultati tra cui la tutela degli operatori a fronte di possibili contestazioni delle parti in causa, una migliore omogeneità comportamentale a livello regionale e una migliore garanzia sul percorso analitico di laboratorio.

Per praticità si ricorda, ai fini delle attività del presente piano, ove non esistano specifiche normative (es. Reg. (CE) n. 333/2007), la rappresentatività di campionamento per le analisi chimiche deve seguire le istruzioni previste dal DPR n. 327/1980.

1. Campionamento per la ricerca di istamina

Nel prelievo di prodotti ittici per la ricerca di istamina, deve essere osservato quanto previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed in particolare il rigo 1.26 ed 1.27 del capitolo I.

Nonostante il parametro istamina sia espressamente considerato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche, la relativa analisi è di tipo chimico: in tal senso il campione deve essere suddiviso in 4/5 aliquote equivalenti, come previsto dall'art. 7 del DPR n. 327/1980, ognuna delle quali contenenti il numero di unità campionarie previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche.

La quantità che costituisce ogni unità campionaria dovrà essere di almeno 50 g. di parte edibile.

Premesso quanto sopra, il prelievo dei prodotti della pesca per la ricerca di istamina dovrà essere eseguito secondo quanto indicato nella seguente tabella:

Tipo alimento (a)	N. unità per aliquota (a)	N. aliquote	N. totale unità
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	5 (c)	45 (c)
Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (b)	9	5 (c)	45 (c)

a) Rigo 1.26 e 1.27 del Capitolo I del Reg. (CE) n. 2073/2005.

b) Qualora il materiale disponibile sia insufficiente per disporre di tutte le unità campionarie necessarie ad allestire tutte le aliquote previste, si procederà a prelevare la quantità di materiale necessaria a costituire un'unica aliquota formata comunque da nove unità, su cui si procederà ad eseguire analisi unica irripetibile, garantendo i diritti alla difesa.

1.1 Avvertenze specifiche

Va sottolineato che uno dei punti più critici e contestabili di questo accertamento è la temperatura di conservazione del prodotto dal momento del prelievo sino all'analisi. In tal senso si ritiene opportuno richiamare i prelevatori a trasportare quanto prima il campione presso le sedi dell'IZS VE, in condizioni di refrigerazione.

Nel caso il trasferimento non fosse immediato (superiore alle due ore) è indispensabile prevedere la conservazione a temperature di congelamento e darne evidenza nel verbale di prelievo.

Inoltre, per una maggior garanzia di rappresentatività del prelievo, soprattutto se si tratta di merce esposta sul banco, nel caso vi siano le condizioni per la costituzione di un campione in 4/5 aliquote, le aliquote devono esser costituite previo mescolamento degli elementi prelevati.

E' necessario dichiarare nel verbale se il prodotto prelevato beneficia della denominazione di prodotto tipico per una corretta interpretazione delle concentrazioni riscontrate.

Nel caso il prelievo venga effettuato in stabilimento di produzione su di un prodotto già in fase di stagionatura, è opportuno precisare in che fase della stagionatura si trova (se all'inizio o al completamento).

In merito ad eventuali prelievi effettuati alla distribuzione non di prodotti tipici, sarà preferibile indirizzarsi su quelli dove non è dichiarata l'aggiunta.

2. Campionamento per la ricerca di nitriti e nitrati

In ragione delle modalità del loro utilizzo la distribuzione dei nitriti e dei nitrati può risultare non omogenea, sia nei prodotti trattati superficialmente ma anche nei prodotti ottenuti da impasto.

Pertanto le modalità più corrette per eseguire un campionamento costituito da aliquote omogenee non possono prevedere il prelievo di diverse unità ognuna delle quali costituente una diversa aliquota, ma il sezionamento del/dei prodotti prelevati in un numero di pezzi sufficiente a comporre le aliquote in modo che ognuna sia costituita o da un singolo pezzo (nel caso del prelievo di una sola unità) o da pezzi di ognuno dei prodotti prelevati (nel caso di prelievi di più unità).

3. Prelievo per ricerca di metalli pesanti

Il campionamento di prodotti alimentari per la determinazione del tenore di contaminazione da metalli pesanti, è regolamentato dal Reg. (CE) n. 333/2007.

Gli aspetti essenziali menzionati sono legati alla rappresentatività del campionamento e all'omogeneità delle aliquote predisposte.

Per quanto riguarda il primo aspetto è necessario che nel verbale venga indicata la consistenza della partita campionata e il numero di campioni elementari prelevati in funzione dell'utilizzo dei criteri definiti nella Tabella 3 (in funzione del peso della partita) o nella Tabella 4 (in funzione del numero di confezioni) facendo riferimento a quale delle due opzioni si è ricorso.

Per quanto riguarda il secondo aspetto il regolamento prevede che, nel caso il campione venga prelevato ai fini dell'applicazione della normativa, il campione globale, costituito dai campione elementari, venga omogeneizzato prima di costituire le aliquote. Stante l'evidente difficoltà, nella maggior parte dei casi, di poter procedere all'omogeneizzazione sul luogo del prelievo, bisogna quantomeno seguire le seguenti avvertenze:

- nel caso di specie ittiche di piccola taglia, i pesci costituenti le unità campionarie devono essere preventivamente prodotti in porzioni ridotte, escluse teste e code, e mescolate tra loro prima di costituire le aliquote;

- nel caso di tranci di pesci di dimensioni significative, i tranci prelevati devono essere suddivisi in tanti pezzi quante sono le aliquote da costituire, in modo che in ognuna di esse sia presente un pezzo di ogni trancio prelevato.

Di tale procedura si dovrà dare descrizione nel verbale di prelievo.

4. Prelievo di campioni di miele

Il miele per sua natura è un prodotto che può presentare disomogeneità.

Sarebbe buona norma che al momento del prelievo di confezioni già pronte, il contenuto delle confezioni individuate per costituire il campione venisse trasferito in un unico contenitore di capacità adeguata, ivi mescolato e successivamente ridistribuito nel numero necessario di contenitori.

NUMEROSITA' CAMPIONARIA E RIPARTIZIONE DI CAMPIONI CHIMICI COLLEGATI ANCHE ALLA RICERCA DI ADDITIVI ALIMENTARI (AA) SU PRODOTTI ALIMENTARI

La numerosità campionaria per il 2015 è stata redatta tenendo presente i risultati di prevalenza del 2013.

Su 100 campioni di insaccati verrà effettuata la ricerca di:

- lattosio: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 1.5%).

Verranno effettuati 100 campioni di miele sui quali effettuare analisi di:

- cloramfenicolo, streptomina, sulfamidici, tetraciclina, tilosina. La numerosità permette di dire, con una confidenza del 95% che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenze osservate nel 2013 pari a 0.00%).

Verranno effettuati 150 campioni di prodotti della pesca sui quali effettuare analisi di:

- cadmio, mercurio e piombo su 60 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati.

La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 5%;

Verranno effettuati 100 campioni di Molluschi bivalvi vivi sui quali effettuare 60 analisi per cadmio, mercurio, piombo e I.P.A. e 100 analisi per biotossine algali DSP, PSP e ASP, numerosità che permette di dire con il 95% di confidenza che se tutti i campioni sono negativi la prevalenza è sotto al 5% per cadmio, mercurio, piombo e IPA e al 3% per biotossine algali DSP, PSP e ASP.

Oltre a i criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su: <http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10, 40, 40, 10, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione (Tabella 2).

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

Tabella 2: piano di campionamento per matrice e A.U.L.S.S.

		POPOLAZIONE CENSIMENTO 2011		CARNE	MIELE	PRODOTTI DELLA PESCA			TOTALE
						PRODOTTI DELLA PESCA	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	
AULSS		totale	%	150	100	150	60	40	500
1	Belluno	126.248	2,60	4	3	1			8
2	Feltre	83.753	1,72	3	2	1			5
3	Bassano del Grappa	178.889	3,68	6	4	2			11
4	Alto vicentino	186.698	3,84	6	4	2			12
5	Ovest vicentino	178.998	3,69	6	6	2			13
6	Vicenza	314.620	6,48	10	6	3			20
7	Pieve di Soligo	216.417	4,46	7	4	2			13
8	Asolo	248.780	5,12	8	5	3			15
9	Treviso	411.593	8,47	13	8	4			26
10	Veneto Orientale	213.552	4,40	7	4	11	6	4	31
12	Veneziana	298.938	6,15	9	6	42	7	5	69
13	Mirano	266.746	5,49	8	5	3			17
14	Chioggia	67.726	1,39	2	1	42	38	25	108
15	Alta Padovana	253.419	5,22	8	5	3			16
16	Padova	481.462	9,91	15	10	5			30
17	Este	183.869	3,79	6	4	2			11
18	Rovigo	171.098	3,52	5	4	2			11
19	Adria	73.862	1,52	2	2	11	10	5	29
20	Verona	460.159	9,47	14	9	5			29
21	Legnago	153.633	3,16	5	3	2			10
22	Bussolengo	286.750	5,90	9	6	3			18
		4.857.210	100,00	150	100	150	61	39	502

Distribuzione mensile dei campioni da effettuare per A.U.L.S.S. e matrice

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V01	CARNE	1				1				1			1	4
	MIELE				1				1		1			3
	PRODOTTI DELLA PESCA						1							1
TOTALE V01		1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8
V02	CARNE		1			1						1		3
	MIELE			1						1				2
	PRODOTTI DELLA PESCA							1						1
TOTALE V02		0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
V03	CARNE		1		1		1		1		1		1	6
	MIELE			1				1		1		1		4
	PRODOTTI DELLA PESCA						1				1			2
TOTALE V03		0	1	1	1	0	2	1	1	1	2	1	1	12
V04	CARNE			1		1		1		1	1	1		6
	MIELE		1				1				1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1				2
TOTALE V04		0	1	1	0	2	1	1	0	2	2	1	1	12
V05	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE		1		1		1		1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA					1							1	2
TOTALE V05		1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	14
V06	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		10
	MIELE	1		1		1		1		1		1		6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1					1				1	3
TOTALE V06		2	1	3	1	2	1	2	2	2	0	2	1	19
V07	CARNE		1	1	1		1		1		1		1	7
	MIELE			1				1				1	1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA				1						1			2
TOTALE V07		0	1	2	2	0	1	1	1	0	2	1	2	13

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	Marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	CARNE	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	MIELE	1		1			1			1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1		1		3
TOTALE V08		2	1	2	1	1	2	0	1	2	1	1	2	16
V09	CARNE	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
	MIELE	1		1		1		1		1		1	2	8
	PRODOTTI DELLA PESCA		1			1			1			1		4
TOTALE V09		3	2	2	1	3	1	2	2	2	1	3	3	25
V10	CARNE		1		1		1		1		1	1	1	7
	MIELE	1				1				1			1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		1		1		2		2					6
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)		1		1		1		1					4
TOTALE V10		1	4	1	4	2	5	1	5	2	2	2	3	32
V12	CARNE	1		1		1		1	1	1	1	1	1	9
	MIELE		1		1		1		1	1	1			6
	PRODOTTI DELLA PESCA	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	1		1		1		2		2				7
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1				5
TOTALE V12		6	4	6	4	6	4	8	6	9	6	5	5	69
V13	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE		1			1		1		1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
TOTALE V13		1	2	1	0	2	1	2	0	2	2	1	2	16
V14	CARNE				1								1	2
	MIELE				1									1
	PRODOTTI DELLA PESCA	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
TOTALE V14		10	10	9	11	9	9	8	8	8	8	8	10	108

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V15	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE			1		1		1		1		1		5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
TOTALE V15		1	1	2	0	2	1	2	0	2	2	2	1	16
V16	CARNE	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
	MIELE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	PRODOTTI DELLA PESCA	1		1		1			1		1			5
TOTALE V16		3	2	3	2	3	3	3	4	2	3	1	1	30
V17	CARNE		1		1		1		1		1	1		6
	MIELE		1				1				1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
TOTALE V17		0	2	1	1	0	2	0	1	1	2	1	1	12
V18	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE				1				1		1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
TOTALE V18		1	0	2	1	1	0	1	1	2	1	1	1	12
V19	CARNE		1									1		2
	MIELE	1						1						2
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	2		2		2		2		1		1		10
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1		1		6
TOTALE V19		4	2	4	1	4	1	5	1	3	1	4	1	31
V20	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	MIELE		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	PRODOTTI DELLA PESCA		1		1		1		1		1			5
TOTALE V20		1	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	28
V21	CARNE	1		1		1		1			1			5
	MIELE			1				1				1		3
	PRODOTTI DELLA PESCA		1						1					2
TOTALE V21		1	1	2	0	1	0	2	1	0	1	1	0	10

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V22	CARNE			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	MIELE	1		1		1			1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1				1				1		3
TOTALE V22		1	0	3	1	2	1	2	2	1	2	2	1	18
TOTALE		39	40	49	36	46	40	45	41	46	43	41	41	507

IMPORTANTE: ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

**PIANO CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI
PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI
SU ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
2015 - 2018**

ANNUALITA' 2015

SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS

IZS DELLE VENEZIE

CHIMICA

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
1	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
1	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	37	07-set-15	11-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
3	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
4	36	31-ago-15	04-set-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
5	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
5	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
5	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	47	16-nov-15	20-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	29	13-lug-15	17-lug-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
7	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
8	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	36	31-ago-15	04-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	37	07-set-15	11-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
10	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
10	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
10	38	14-set-15	18-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	43	19-ott-15	23-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	19	04-mag-15	08-mag-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	39	21-set-15	25-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	40	28-set-15	02-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
14	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	26	22-giu-15	26-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
14	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
16	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
16	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
17	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
18	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
19	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
19	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
19	46	09-nov-15	13-nov-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	35	24-ago-15	28-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
22	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	28	06-lug-15	10-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

AULSS	###	dal	al	Sp.Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
12	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
17	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
20	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
7	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
13	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
21	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI

REGIONE DEL VENETO



Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n° _____ Distretto n° _____

**PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE
DEI PRESIDI SANITARI, IN ESECUZIONE AL D.M. 23.12.1992 E AL REGOLAMENTO
788/2012/CE**

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____ IMPIANTO DI
PRELEVAMENTO _____

L'anno duemilaquindici addì _____ del mese di _____ alle ore _____
il sottoscritto dr. _____, dopo essersi
qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n° _____ di
campioni in ④ ⑤ ⑥ esemplari di:

CARNE LATTE PESCE UOVA BURRO

CAMP. n°	CONTRASSEGNO	SPECIE - CATEGORIA	Produzione. Regionale	Produzione. EXTRA Regionale

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di Pesticidi Organoclorurati Antiparassitari

1) macellato/i nell'impianto _____ cod. _____ sito
in via
della Ditta in data

2) prelevato presso la ditta
.....
..... **cod/IVA**

classificata come vendita al dettaglio vendita all'ingrosso GDO industria alimentare
 centro di confezionamento laboratorio di lavorazione deposito all'ingrosso macello

Sita in
Via n°
di proprietà/condotta dal Sig..... nato
a..... il.....
residente a via n°
il cui legale rappresentante è il sig nato
a il.....

residente a via n °.....

il prodotto/alimento/animali **provengono dalla ditta/allevamento**

..... **cod**sita/o in

.....via.....n

del Sig..... residente a

via n

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: allevati in batteria (polli, conigli) allevati all'aperto
allevamento biologico Allevamento intensivo selvaggina/ittico selvatico
selvaggina o ittico allevato PPL sconosciuto

Il prelievo è stato eseguito con le seguenti modalità:

.....
.....
.....

- Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore
-

- I campioni sono stati suddivisi in n° aliquote individuate singolarmente dalle lettere
-, che dopo identificazione mediante cartellini firmati dagli intervenuti e apposizione
- di sigilli recanti la sigla vengono inviati, unitamente a n° copie del presente
- verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data
-

- I campioni vengono conservati :
- La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e viene/vengono consegnata/e al Sig.
- nella sua qualità di a disposizione dell'/degli
- interessato/i che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo con diffida di non
- manometterla/e e conservarla/e nel seguente modo

- La carcassa/mezzena/parti / la partita di prodotto oggetto del prelievo **viene/non viene** posta in
- sequestro fino all'esito dell'esame con diffida di non manomettere la/o e di conservarla/o nel
- seguente modo
-

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

FIRMA DEL VETERINARIO

MODELLO AGGIUNTIVO DI VERBALE REGIONE DEL VENETO

DEL SERVIZIO VETERINARIO AZIENDA ULSS N.:

INTEGRATIVO DEL VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: del:/...../.....

campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)

PAESE DI ORIGINE/

PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)

.....

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

ProdTreat

Table with 4 columns: Code, separator, description, checkbox. Rows include T100A (Trasformazione generica), T127A (Cotto), T135A (Affumicato), T136A (Concentrato), T140A (Trattamento a caldo), T998A (Congelato), T999A (Non trasformato), T150A (Pastorizzazione del latte).

I VERBALIZZANTI:

.....

TIMBRO E FIRMA OSA identificato con:

- checkbox numero di registrazione
checkbox numero di riconoscimento
checkbox P. IVA
checkbox C.F.

.....

LUOGO E DATA DI PRELIEVO

.....

**PIANO CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI
2015 – 2018**

ANNUALITA' 2015

SERVIZI VETERINARI

MICROBIOLOGIA

Tabella 1 : Criteri statistici e numerosità campionaria sulla base delle prevalenze osservate nel 2013 per matrice da campionare

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUIZIONE %
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	listeria	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	salmonella	2,82%		4%	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	9,35%			8%
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			listeria	0,81%	microorganismo non ricercato nel 2015		
		insaccato fresco	salmonella	9,55%			8%
			listeria	1,31%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
		preparazioni di carne	salmonella	4,15%			4%
			listeria	2,13%	microorganismo non ricercato nel 2015		
	CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	<i>S. Typhimurium</i> e <i>S. Enteritidis</i>	2,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%	
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		enterotossine stafilococciche	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	1,20%	se trovo almeno 1 positivo >2%		

Continua...

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUZIONE %
UOVA**		uova	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
LATTE CRUDO		latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157	0,00%	2 campioni per ogni distributore presente al 31/12/2013 sul territorio (dati CREV 213 distributori)		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			listeria	2,98%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			coli	2,84%			5%
			biotossine algali	0% (su 60 campioni)	se trovo almeno 1 positivo >3%		
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
			listeria	3,03%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	salmonella	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		
			E.coli STEC	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		

Continua...

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUZIONE %
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	istamina	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina						
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	Salmonella				
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		criteri di igiene di processo: carica mesofila totale, e.coli, salmonella				
	prodotti tipici tradizionali locali		salmonella				
			listeria				
	altro....		salmonella				
			listeria				

Continua...

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	100	tutte	500		listeria	
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	190	tutte	950		salmonella	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						listeria	
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	150	tutte	750		salmonella	
							salmonella	
							listeria	
Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	insaccato fresco	180	tutte	900		salmonella		
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte						listeria		
Carni separate meccanicamente (CSM)	preparazioni di carne	225	tutte	1125		salmonella		
CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	150		750		S. Typhimurium e S. Enteritidis	
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione						salmonella	
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	150	tutte	750		listeria	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						enterotossine stafilococciche	

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
UOVA**		uova	100	tutte	100			salmonella
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	100	tutte	100			salmonella
LATTE CRUDO		latte crudo	362	tutte	362			Salmonella Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157, Stafilococchi coagulasi positivi
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	150	tutte	750		salmonella listeria	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	150	10, 12, 14, 19 presso ingrosso (CDM/CSM) e tutte al dettaglio	750		salmonella	coli biotossine algali (su 100 campioni)
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	100	tutte	500		salmonella listeria	
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	60	tutte	300		salmonella E.coli STEC	

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	100	tutte	900			
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	540	tutte	540			Salmonella
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		100	tutte	100			criteri di igiene di processo
	prodotti tipici tradizionali locali							salmonella, listeria
	altro....							salmonella, listeria
			2807	unità campionarie	9227			
			100	unità campionarie	900			
			2907	unità campionarie	10127			

* Formaggi erborinati o a crosta fiorita

** Eseguire solo in 1 u.c.

La numerosità campionaria è stata decisa in base alla tipologia di patogeni ricercati, alla capacità di laboratorio e alla prevalenza osservata nel 2008; in totale si richiedono 2.215 campioni/anno corrispondenti a 9.875 unità campionarie.

In particolare:

- 1) in presenza di un dato di prevalenza 2009 si considera un intervallo di confidenza del 95% e una differenza che si ritiene opportuno rilevare;
- 2) in assenza di un dato storico o con prevalenza bassissima, si è determinata la numerosità campionaria in modo da essere certi al 95% di avere almeno un positivo nel caso in cui il patogeno sia presente a una determinata prevalenza.

Il piano campionamento 2015 – 2018, relativamente al 2015, prevede la prosecuzione del campionamento di nuova matrice d'interesse: PRODOTTI CASEARI di MALGA. I campioni di tale tipologia vanno effettuati nei mesi compresi tra giugno e settembre e la distribuzione dei campioni è stata eseguita tenendo presente la distribuzione delle malghe nel territorio di competenza (dato tratto www.crev.it, sezione statistiche dell'anagrafe zootecnica).

Ovviamente il campionamento va effettuato in considerazione del fatto che in tali insediamenti venga svolta un'effettiva attività di produzione di prodotti caseari.

La distribuzione degli altri campioni è stata effettuata secondo i criteri dei piani di campionamento presentati negli scorsi anni.

I SVet delle AULSS sono comunque invitati a comunicare alla SVSA della Regione del Veneto e al CREV, l'effettivo numero di malghe dove può essere effettuato il prelievo dei campioni dianzi citato

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 IN DETTAGLIO

		CARNE LAVORATA										
ASL	ASL	macinato in stabilimento	macinato al dettaglio	salumi cotti in stabilimento	salumi cotti al dettaglio	insaccato fresco in stabilimento	insaccato fresco al dettaglio	insaccato stagionato in stabilimento industriale	insaccato stagionato in stabilimento non industriale	insaccato stagionato in stabilimento al dettaglio	preparazioni carne in stabilimento	preparazioni carne al dettaglio
1	belluno	0	1	0	2	5	1	2	0	1	0	1
2	feltre	0	1	0	1	5	1	4	0	1	0	1
3	bassano	8	0	6	1	11	0	4	3	1	9	0
4	alto vicentino	4	1	3	3	20	1	13	2	2	4	1
5	ovestr vicentino	2	1	1	3	3	1	4	3	2	2	1
6	vicenza	2	2	0	5	14	2	6	4	3	2	2
7	pieve di soligo	2	2	3	3	9	2	7	1	2	2	2
8	asolo	12	2	3	4	2	2	6	5	2	13	2
9	treviso	6	3	6	6	0	3	6	1	4	7	3
10	san donà	12	1	4	3	11	1	6	3	2	13	2
12	veneziana	2	2	0	5	0	2	1	2	3	2	2
13	mirano	6	2	3	4	2	2	8	3	2	7	2
14	chioggia	2	1	1	2	2	1	3	1	1	2	1
15	cittadella	12	2	6	4	6	2	3	3	2	13	2
16	padova	6	1	6	3	2	1	5	2	2	7	1
17	conselve	24	1	3	3	0	1	9	2	2	26	1
18	rovigo	0	1	6	2	5	1	4	1	1	0	1
19	adria	0	1	0	1	2	1	2	0	1	0	1
20	verona	6	3	8	7	6	3	5	3	4	7	3
21	legnago	6	1	13	2	15	1	4	5	1	7	1
22	bussolengo	6	1	12	2	6	1	15	6	1	7	1
Totale	Totale	120	30	84	66	120	30	164	205	41	128	32
		150		150		150		205			160	

Continua.....

		PRODOTTI LATTE			PRODOTTI CASEARI DI MALGA	UOVA/OVOPRODOTTI				PREPARAZIONI
ASL	ASL	formaggi in stabilimento	formaggi al dettaglio	formaggi importati	formaggi, burro, ricotta	uova in stabilimento	uova al dettaglio	ovoprodotti in stabilimento	ovoprodotti al dettaglio	gastonomia
1	belluno	5	1	0	62	0	1	0	1	5
2	feltre	3	1	0	18	0	0	0	0	3
3	bassano	8	0	0	79	0	0	0	0	2
4	alto vicentino	9	1	0	20	0	1	0	1	7
5	ovestr vicentino	6	1	0	10	5	1	5	1	6
6	vicenza	12	2	0	3	5	1	5	1	11
7	pieve di soligo	6	2	0	12	10	1	10	1	8
8	asolo	7	2	0	24	10	1	10	1	8
9	treviso	11	3	0	0	0	2	0	2	14
10	san donà	5	1	0	0	10	1	10	1	7
12	veneziana	2	2	0	0	0	2	0	2	11
13	mirano	2	2	0	0	0	1	0	1	9
14	chioggia	2	1	0	0	0	1	0	1	5
15	cittadella	10	2	0	0	0	1	0	1	8
16	padova	4	1	0	0	0	1	0	1	6
17	conselve	2	1	0	0	0	1	0	1	7
18	rovigo	3	1	0	0	15	1	15	1	4
19	adria	1	1	0	0	0	0	0	0	3
20	verona	7	3	0	52	10	2	10	2	16
21	legnago	5	1	0	0	0	1	0	1	5
22	bussolengo	9	1	0	23	15	1	15	1	5
Totale	Totale	120	30	0	300	80	20	80	20	150
		150				100		100		

Continua.....

							ANALISI CHIMICHE			
		MOLLUSCHI			ALTRO		PESCA			
ASL	ASL	prodotto ittico fresco in stabilimento	prodotto ittico fresco al dettaglio	prodotto ittico cotto	altro in stabilimento	altro al dettaglio	ricerca istamina negli stabilimenti	ricerca istamina al dettaglio	totale	totale UC
1	belluno	0	1	3	4	1	0	1	97	465
2	feltre	0	1	2	4	1	0	0	46	212
3	bassano	0	0	1	10	0	1	0	146	690
4	alto vicentino	0	2	4	10	2	1	1	112	517
5	ovestr vicentino	0	2	4	8	2	1	1	74	292
6	vicenza	0	3	7	13	3	2	1	113	466
7	pieve di soligo	0	2	5	9	2	0	1	102	385
8	asolo	0	2	6	8	2	1	1	135	553
9	treviso	0	4	9	14	4	3	2	110	486
10	san donà	7	2	5	6	2	4	1	122	508
12	veneziana	32	3	8	2	3	5	2	94	466
13	mirano	0	2	6	3	2	4	1	74	357
14	chioggia	86	1	3	5	1	19	1	143	766
15	cittadella	0	2	6	16	2	5	1	108	486
16	padova	0	2	4	8	2	2	1	65	292
17	conselve	0	2	4	6	2	3	1	104	495
18	rovigo	0	1	3	4	1	2	1	70	213
19	adria	34	1	2	3	1	16	0	70	400
20	verona	0	4	11	12	4	3	2	195	833
21	legnago	0	1	4	6	1	4	1	86	412
22	bussolengo	0	1	4	11	1	4	1	151	595
Totale	Totale	160	40	100	160	40	80	20	2218	9888
		200			200		100			

NOTE:

- 1) Sono stati introdotti 300 campioni in 5 uc di prodotti caseari da effettuarsi in malga durante il periodo giugno-settembre.
- 2) I campioni di formaggio in 5 uc sono specifici della categoria formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

 Distribuzione per numero di stabilimenti

 Distribuzione per numero di abitanti

**PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI**

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V01	carne macinata	1												1
	insaccato/salume cotto		1						1					2
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6
	insaccato stagionato				1				1				1	3
	preparazioni di carne						1							1
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	prodotti caseari						16	15	15	16				62
	UOVA**					1								1
	OVOPRODOTTI**										1			1
	gastronomia		1		1		1		1		1			5
	prodotto ittico vivo								1					1
	prodotto ittico cotto				1				1				1	3
	ALTRO**	1		1			1			1		1		5
	PESCA***										1			1
TOTALE V01		3	3	3	3	3	19	18	19	19	3	3	2	98

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V02	carne macinata		1											1	
	insaccato/salume cotto	1												1	
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6	
	insaccato stagionato		1		1		1		1		1			5	
	preparazioni di carne												1	1	
	formaggi*			1		1		1		1				4	
	prodotti caseari						5	4	4	5				18	
	UOVA**														0
	OVOPRODOTTI**														0
	gastronomia				1					1				1	3
	prodotto ittico vivo							1							1
	prodotto ittico cotto				1						1				2
	ALTRO**	1		1			1		1		1				5
PESCA***														0	
TOTALE V02		3	2	3	3	3	7	7	6	8	2	1	2	47	

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V03	carne macinata			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	insaccato stagionato			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	preparazioni di carne			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	prodotti caseari						20	20	20	20				80
	UOVA**													0
	OVOPRODOTTI**													0
	gastronomia			1									1	2
	prodotto ittico vivo													0
	prodotto ittico cotto										1			1
	ALTRO**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
PESCA***						1							1	
TOTALE V03		1	4	6	7	7	27	26	27	25	7	6	2	145

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V04	carne macinata	1			1			1			1		1	5
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	6
	insaccato fresco	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21
	insaccato stagionato	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	17
	preparazioni di carne		1		1		1		1		1			5
	formaggi*		1	1	1		1		1		1		1	10
	prodotti caseari						5	5	5	5				20
	UOVA**			1										1
	OVOPRODOTTI**												1	1
	gastronomia		1		1			1		1		1	1	7
	prodotto ittico vivo			1						1				2
	prodotto ittico cotto			1				1		1			1	4
	ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
PESCA***					1						1		2	
TOTALE V04		4	8	8	10	7	15	11	13	12	10	7	8	113

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V05	carne macinata		1				1				1			3
	insaccato/salume cotto		1			1			1			1		4
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	preparazioni di carne			1				1					1	3
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7
	prodotti caseari						2	2	3	3				10
	UOVA**		1		1		1		1		1		1	6
	OVOPRODOTTI**		1		1		1		1		1		1	6
	gastronomia	1		1		1			1		1		1	6
	prodotto ittico vivo			1							1			2
	prodotto ittico cotto			1			1			1			1	4
	ALTRO**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
PESCA***			1								1		2	
TOTALE V05		2	7	7	4	6	8	7	9	8	7	6	5	76

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V06	carne macinata	1			1			1			1			4
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1			5
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne			1		1		1		1				4
	formaggi*		2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	prodotti caseari						1	1	1					3
	UOVA**		1		1		1		1		1		1	6
	OVOPRODOTTI**		1		1		1		1		1		1	6
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	prodotto ittico vivo	1					1				1			3
	prodotto ittico cotto		1	1	1	1	1		1		1		1	7
	ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	16
PESCA***			1					1				1	3	
TOTALE V06		5	10	9	11	8	9	10	9	10	11	9	10	111

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V07	carne macinata	1			1			1			1			4
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	6
	insaccato fresco		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	preparazioni di carne	1				1				1			1	4
	formaggi*	1		1		1		1	1	1	1	1		8
	prodotti caseari						3	3	3	3				12
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	OVOPRODOTTI**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	gastronomia			1	1	1	1	1	1		1		1	8
	prodotto ittico vivo		1								1			2
	prodotto ittico cotto		1		1		1		1		1			5
	ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
PESCA***						1							1	
TOTALE V07		3	8	7	9	9	11	11	12	10	11	6	7	104

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	insaccato/salume cotto		2		1		1		1		1		1	7
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	prodotti caseari						6	6	6	6				24
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	OVOPRODOTTI**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	gastronomia		1	1	1	1	1	1		1		1		8
	prodotto ittico vivo					1							1	2
	prodotto ittico cotto	1		1		1		1		1		1		6
	ALTRO***			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	PESCA***			1								1		2
TOTALE V08		4	11	9	9	11	15	14	16	14	11	11	11	136

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 uc

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V09	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	insaccato fresco		1				1				1			3	
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	
	preparazioni di carne			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	prodotti caseari														0
	UOVA**				1								1		2
	OVOPRODOTTI**				1								1		2
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	prodotto ittico vivo				1			1		1		1			4
	prodotto ittico cotto				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	ALTRO***	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18
	PESCA***			1			1			1			1		4
	TOTALE V09		5	8	7	11	9	10	9	11	9	10	13	10	112

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V10	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	insaccato/salume cotto			1		1		1		2		2		7
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	prodotti caseari													0
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	OVOPRODOTTI**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	gastronomia		2		1		1		1		1		1	7
	prodotto ittico vivo		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	prodotto ittico cotto			1	1	1	1	1	1	1		1		5
	ALTRO**			1	1	1	1	1	1		1		1	8
PESCA***			1	1	1	1	1	1		1			5	
TOTALE V10		3	11	10	11	10	11	10	11	10	12	10	11	120

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V12	carne macinata	1			1			1			1			4
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1			5
	insaccato fresco			1						1				2
	insaccato stagionato		1		1		1		1		1		1	6
	preparazioni di carne		1									1		2
	formaggi*			1			1			1			1	4
	prodotti caseari													0
	UOVA**					1						1		2
	OVOPRODOTTI**					1						1		2
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	prodotto ittico vivo	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35
	prodotto ittico cotto		1		1		1		1		1		1	8
	ALTRO***				1		1		1		1		1	5
PESCA***	1		1		1		1		1		1	1	7	
TOTALE V12		4	8	7	9	7	9	6	8	8	9	9	9	93

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V13	carne macinata	1		1		1		1		1		1		8
	insaccato/salume cotto		1	1	1		1		1		1		1	7
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne		1		1		1	1	1	1	1	1	1	9
	formaggi*	1			1				1			1		4
	prodotti caseari													0
	UOVA**						1							1
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	prodotto ittico vivo					1						1		2
	prodotto ittico cotto		1		1		1			1		1	1	6
	ALTRO***			1		1			1		1		1	5
	PESCA***			1		1			1		1		1	5
	TOTALE V13		3	6	6	6	7	7	7	6	6	7	7	6

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V14	carne macinata		1				1				1			3	
	insaccato/salume cotto			1				1				1		3	
	insaccato fresco			1				1				1		3	
	insaccato stagionato		1		1		1		1		1			5	
	preparazioni di carne	1					1					1		3	
	formaggi*		1					1					1	3	
	prodotti caseari													0	
	UOVA**					1								1	
	OVOPRODOTTI**					1								1	
	gastronomia				1		1	1		1	1		1	5	
	prodotto ittico vivo	7	7	7	7	8	8	8	8	7	7	7	7	7	87
	prodotto ittico cotto		1				1	1		1	1			3	
	ALTRO***	1		1		1	1	1		1	1		1	6	
	PESCA***	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
TOTALE V14		10	12	11	10	13	15	14	11	11	12	13	11	143	

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V15	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	insaccato fresco	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	prodotti caseari													0
	UOVA**						1							1
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia		1	1	1	1	1		1		1		1	8
	prodotto ittico vivo				1					1				2
	prodotto ittico cotto		1		1		1		1		1		1	6
	ALTRO***	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18
	PESCA***	1		1		1		1		1		1		6
	TOTALE V15		7	6	9	8	9	9	9	8	10	11	11	12

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V16	carne macinata	1	1		1		1		1		1		1	7
	insaccato/salume cotto		1	1	1	1	1	1	1		1		1	9
	insaccato fresco		1				1					1		3
	insaccato stagionato	1		1	1	1	1		1		1		1	9
	preparazioni di carne		1		1		1	1	1	1	1	1		8
	formaggi*			1		1		1		1		1		5
	prodotti caseari													0
	UOVA**									1				1
	OVOPRODOTTI**									1				1
	gastronomia	1		1		1		1		1		1		6
	prodotto ittico vivo				1						1			2
	prodotto ittico cotto			1				1		1			1	4
	ALTRO***			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	PESCA***			1					1					1
TOTALE V16		3	6	6	6	5	7	6	5	7	6	5	6	68

I* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V17	carne macinata	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	6
	insaccato fresco	1												1
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	27
	formaggi*			1				1					1	3
	prodotti caseari													0
	UOVA**								1					1
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia		1		1			1		1		1	1	7
	prodotto ittico vivo					1					1			2
	prodotto ittico cotto			1		1		1			1			4
	ALTRO**		1		1			1	1	1	1	1		8
	PESCA***	1		1				1			1			4
TOTALE V17		7	8	8	8	7	9	8	10	9	9	9	10	102

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V18	carne macinata					1								1
	insaccato/salume cotto	1	1		1		1		1		1	1	1	8
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1		1		6
	preparazioni di carne										1			1
	formaggi*		1			1			1			1		4
	prodotti caseari													0
	UOVA**	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	gastronomia				1			1		1		1		4
	prodotto ittico vivo								1					1
	prodotto ittico cotto		1					1			1			3
	ALTRO***	1		1		1		1		1				5
	PESCA***				1					1				1
TOTALE V18		6	5	5	5	7	5	6	6	7	8	8	6	74

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V19	carne macinata		1											1	
	insaccato/salume cotto			1										1	
	insaccato fresco				1			1			1			3	
	insaccato stagionato	1				1				1				3	
	preparazioni di carne												1	1	
	formaggi*						1					1		2	
	prodotti caseari													0	
	UOVA**														0
	OVOPRODOTTI**														0
	gastronomia			1						1				1	3
	prodotto ittico vivo	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	35
	prodotto ittico cotto				1							1			2
	ALTRO***		1				1			1			1		4
	PESCA***	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
TOTALE V19		4	6	6	6	6	5	5	6	6	7	7	7	71	

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V20	carne macinata		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	insaccato fresco				1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	prodotti caseari						13	13	13	13				52
	UOVA**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	prodotto ittico vivo	1			1			1	1		1			4
	prodotto ittico cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11
	ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	PESCA***			1			1			1		1		5
TOTALE V20		8	9	10	12	12	24	25	25	26	16	13	13	193

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V21	carne macinata	1	1	1		1		1		1		1		7
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1		1		1	8
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	prodotti caseari													0
	UOVA**	1						1						2
	OVOPRODOTTI**	1						1						2
	gastronomia			1		1		1		1		1		5
	prodotto ittico vivo								1					1
	prodotto ittico cotto				1			1		1	1			4
	ALTRO***	1		1	1	1		1		1	1	1	1	7
	PESCA***			1	1			1		1		1		5
	TOTALE V21		7	7	7	7	7	7	8	8	7	9	7	7

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina

PIANO DI CAMPIONAMENTO 2015 DETTAGLIATO PER AULSS, MATRICE E MESE DI INVIO CAMPIONI

ASL	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V22	carne macinata	1		1		1		1		1		1		7
	insaccato/salume cotto	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	insaccato fresco		1		1		1		1		1		1	7
	insaccato stagionato		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	preparazioni di carne	1		1		1		1		1		1		8
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	prodotti caseari						6	6	6	5				23
	UOVA**	1	1	1	1	1	1	1	1	2		2	2	16
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	1	1	2		2	2	16
	gastronomia	1			1				1			1		5
	prodotto ittico vivo					1								1
	prodotto ittico cotto			1		1			1			1		4
	ALTRO***	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	PESCA***	1			1				1			1		5
TOTALE V22		10	10	9	10	11	14	17	15	16	13	12	13	150

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

** Da effettuare in 1 u.c.

*** Ricerca istamina





**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI
ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI
TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
2015 - 2018**

ANNUALITA' 2015

ACRONIMI

AC: Autorità Competenti

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale

ASL: Azienda Sanitaria Locale - AULSS Azienda Unità Locale Socio Sanitaria (in Veneto)

CE-DG SANCO: Directorate General for Health& Consumers – EuropeanCommission

CEN: Comitato Europeo di Normazione

CRNR: Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

IAEA: International Atomic Energy Agency

ISS: Istituto Superiore di Sanità

ISTAT Istituto nazionale di statistica

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZSVE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

IZSPB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

Ministero: Ministero della Salute

NSIS: Nuovo Sistema Informativo Sanitario

Piano: Piano Nazionale

PP: Piano Provinciale

PR: Piano Regionale

PIF: Posto di Ispezione Frontaliero

PA: Province Autonome

SIAN: Servizio/i Igiene Alimenti e Nutrizione

SVet: Servizio/i Veterinario/i

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed

USMAF: Ufficio di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

1. Introduzione

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

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. Dal 2006 in Italia si effettuano controlli nelle fasi di commercializzazione e di importazione degli alimenti per verificarne la conformità ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura. Inviando i propri risultati alla Commissione europea l'Italia contribuisce alla realizzazione della "*Relazione annuale al Parlamento europeo e al Consiglio sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*".

Il Piano ha inteso pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 41 del regolamento (CE) n. 882/2004.

Le modalità operative contenute nel Piano sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero, l'ISS, il CRNR dell'IZSPB e, per il tramite del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, le Regioni e le PA.

2. Obiettivi del Piano

Il Piano ha lo scopo di:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti;
- garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea;
- fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, ai fini delle successive programmazioni.

3. Normativa di riferimento

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea.

Gli atti normativi di riferimento sono la **Direttiva 1999/2/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al *ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*, e la **Direttiva 1999/3/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, *che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*.

Queste due direttive sono state recepite in Italia con il DLgs 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.

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali". In via transitoria, in attesa dell'elaborazione di un elenco positivo di prodotti alimentari che possono essere trattati nella UE, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

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.

Nella **Scheda 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.

In relazione ad recente quesito presentato 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 irradiazione 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, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e raggiungibile attraverso il seguente percorso:

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

4. Attuazione del Piano

Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è affidata:

- alle Regioni/PA per la pianificazione, il coordinamento e il controllo delle attività delle ASL (AULSS in Veneto) sul territorio di propria competenza;
- alle ASL (AULSS in Veneto) per l'esecuzione delle attività locali di vigilanza;
- agli USMAF per i controlli sugli alimenti di origine non animale provenienti da Paesi terzi;
- ai PIF per i controlli sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi;
- agli IIZZSS, alle ARPA, ai Laboratori pubblici delle ASL e agli altri Laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale, per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per il supporto tecnico-scientifico e le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi;
- all'IZSPB, CRNR, per il supporto tecnico-scientifico e per la conferma di risultati dubbi o positivi.

Il presente PR ha validità quadriennale, dal 2015 al 2018, in linea con la programmazione del Piano pluriennale di controllo nazionale, con particolare riferimento all'annualità 2015.

5. Articolazione del Piano nazionale

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 Reg. (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.

5.1 Programmazione dei controlli a livello regionale/provinciale

Ogni Regione/PA elabora, in ottemperanza al Piano, un PR/PP di controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, individuando per lo stesso un proprio referente.

Nell'ambito del PR/PP di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire il numero di campioni per ASL (AULSS in Veneto) e per tipologia di prodotto alimentare, in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Si ritiene utile ed opportuno che i Laboratori siano coinvolti dalle AC territoriali nella fase di programmazione del PR per quanto riguarda le modalità di realizzazione dell'attività analitica e la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni, al fine di evitare sovraccarichi di lavoro in ristretti periodi dell'anno.

Il PR/PP, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano, deve contenere le seguenti informazioni:

- organizzazione dei controlli;
- indicazione del Laboratorio o dei Laboratori ufficiali incaricati del controllo analitico [IIZZSS, ARPA, ecc.] e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale, ripartiti tra le ASL (AULSS in Veneto) in base alle realtà locali in termini di popolazione e/o consumi e alle priorità di rischio descritte nel paragrafo 5.2;
- indicazioni sulle modalità di campionamento e di rendicontazione dei risultati.

L'implementazione del PR/PP dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.

Il Piano regionale ed il nominativo del referente regionale e dei referenti dei Laboratori incaricati per le analisi devono essere trasmessi al Ministero - DGISAN.

5.2 Ripartizione dei controlli a livello regionale/provinciale e matrici da sottoporre a controllo

Il numero minimo annuo di campioni da prelevare e la loro distribuzione per il Veneto sono riportati nella successiva **Scheda 2**. In prima applicazione, la ripartizione del totale minimo di campioni assegnati è uguale tra i campioni di origine animale e quelli di origine non animale.

La ripartizione dei campioni tra le Regioni/PA è stata calcolata in proporzione alla popolazione residente (fonte ISTAT 2012), prevedendo un numero minimo di 3 campioni/anno per le Regioni/PA a più bassa densità di popolazione.

La ripartizione nazionale prevede, per il Veneto un numero minimo, complessivo, di 24 campioni tra alimenti di origine animale e alimenti di origine non animale.

Si è scelto di prevedere per il Veneto **28** campioni complessivi (14 di origine animale + 14 di origine non animale), per poter effettuare una ripartizione percentuale più precisa delle principali tipologie di alimenti da campionare.

Nella **Scheda 3a** e nella **Scheda 3b** sono riportate le matrici alimentari da campionare, rispettivamente di origine animale (campionamenti in capo ai SVet) e di origine non animale (campioni in capo ai SIAN) e la relativa ripartizione basata sulle percentuali ivi riportate delle categorie alimentari individuate dal Ministero

Tale ripartizione è puramente indicativa e condizionata alla sua realizzabilità in forza del numero di campioni da prelevare. In ogni caso la ripartizione percentuale fornisce un orientamento per l'attribuzione della priorità nella scelta delle categorie alimentari da campionare.

Le matrici sono state scelte tra le categorie di alimenti che vengono solitamente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Per il riparto proporzionale delle categorie alimentari è stata effettuata una categorizzazione del rischio in base ai seguenti fattori: quantità di ciascuna categoria che viene irradiata nel mondo (Unione europea inclusa), non conformità riportate nei documenti pubblicati dalla Commissione europea e flussi in ingresso in Italia da Paesi che hanno l'autorizzazione ad irradiare le matrici selezionate.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati nelle Schede 4a e 4b (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE riportati nella Scheda 4c (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 queste Schede hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

5.3 Attività di controllo all'importazione

Il Piano prevede il prelevamento di **30** campioni di alimenti e loro ingredienti di origine animale presso i PIF e di **60** campioni di alimenti e loro ingredienti di origine non animale presso gli USMAF.

Per i PIF, la **Scheda 5a** indica, per ciascuna delle matrici da campionare, il numero minimo annuo dei campioni e la loro distribuzione per Ufficio.

Per gli USMAF, la **Scheda 5b** riporta il numero minimo di campioni da prelevare per ogni Ufficio, mentre la **Scheda 3b** fornisce un orientamento sulle matrici alimentari da campionare preferibilmente, purché conciliabile con i transiti commerciali.

I Paesi di origine delle matrici da campionare preferibilmente sono riportati nelle **Schede 4a** e **4b**, per gli alimenti sia di origine animale che non animale.

Gli Uffici periferici e il numero di campioni da prelevare sono stati individuati in base alla consistenza dei flussi in entrata dei prodotti alimentari selezionati. Gli altri Uffici non espressamente individuati nelle Schede sono tenuti comunque ad applicare le consuete misure di controllo in caso di sospetto di importazione di alimenti e loro ingredienti potenzialmente irraggiati.

6. 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 DPR 327/80.

Il numero di aliquote necessarie (4/5) per l'esecuzione delle analisi deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR 327/80 nei casi in cui l'analisi del campione venga eseguita presso un Laboratorio che utilizza, per la prova richiesta, metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice.

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale, al fine di garantire nel caso di risultati dubbi o positivi allo screening l'esecuzione dell'analisi di conferma. Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie di verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritti in caratteri chiari e facilmente leggibili.

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 aliquote di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, frutta secca, esotica, etc.)
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 e pesce contenenti ossa, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
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.

7. Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dai Laboratori pubblici, incluso il CRNR dell'IZSPB, designati dalle AC per il controllo ufficiale, nonché dall'ISS per quanto concerne le analisi di revisione. Il CRNR dell'IZSPB effettua, inoltre, la conferma di risultati dubbi o positivi e controlli su matrici per le quali venga richiesta direttamente l'analisi con il metodo di conferma EN 1788 – TL (TermoLuminescenza).

Per il controllo ufficiale degli alimenti, le Autorità regionali/provinciali devono designare Laboratori accreditati per le singole prove, ai sensi dell'art.12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

La **Scheda 6a** riporta l'elenco nazionale, attualmente disponibile, dei Laboratori ufficiali con i relativi metodi di prova accreditati e campo di applicazione (matrici). Tutti i metodi accreditati sono metodi standardizzati a livello europeo. Si tratta di metodi per lo più qualitativi e applicabili ciascuno a specifiche matrici alimentari. Esistono metodi di screening e di conferma; l'applicazione del metodo di conferma si rende necessaria quando si ottiene un risultato non negativo da un'analisi di screening.

Nella **Scheda 6b** sono indicati, in corrispondenza delle diverse matrici alimentari selezionate, i metodi analitici da applicare.

Nella **Scheda 6c** sono riportate anche alcune considerazioni sui metodi e la loro applicazione alle matrici alimentari selezionate.

Per i campionamenti effettuati all'importazione, le analisi dovranno essere eseguite unicamente presso Laboratori che utilizzano metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice, al fine di abbreviare i tempi del controllo ufficiale.

In Italia il DLgs n. 94 del 30 gennaio 2001, art. 7, affida all'ISS il compito di individuare i metodi di identificazione applicabili sul territorio dalle autorità sanitarie territorialmente competenti ai fini del controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Le analisi sui campioni prelevati, sia dai SVet che dai SIAN delle AULSS, devono essere correttamente inviati al Laboratorio della Sede Centrale dell'IZSVE di Legnaro (PD), al quale i campioni del presente piano, pervengono per mezzo delle Sezioni Territoriali dell'IZSVE, territorialmente competenti sull'ambito territoriale del SVet o del SIAN, dell'ULSS che ha effettuato il campione, come di seguito riportato:

- IZS VE – Sede Centrale – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Rovigo – Via L. Da Vinci, 39 – 35011 – Adria (RO);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Belluno – Via Cappellari, 44/A – 32100 – Belluno (BL);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Venezia – Via Calavecchia, 10 - 30027 - S. Donà di Piave (VE);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Verona – Via San Giacomo, 5 – 37135 – Verona (VR);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Vicenza – Viale Fiume, 78 – 36100 – Vicenza (VI);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Treviso – Vicolo Mazzini, 4 int.5/6 – Fontane di Villorba (TV);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Padova – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD).

Si designa il Laboratorio Centrale dell'IZSVE, per l'effettuazione delle analisi per quanto eseguibili ed accreditate, in caso contrario i campioni sono correttamente inviati per l'analisi ad altro IZS, in particolare all'IZSPB.

Per quanto concerne le analisi di revisione esse sono effettuate dall'ISS.

L'IZSPB, in qualità di CRNR, ai sensi del Decreto del Ministero del 4 ottobre 1999, fornisce, insieme all'ISS, supporto tecnico-scientifico agli altri Laboratori ufficiali responsabili dell'analisi dei campioni e al Ministero.

8. 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 della Salute utilizzando il formato Excel di rendicontazione rappresentato nella **Scheda 7**.

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 dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro Febbraio dell'anno successivo a quello del controllo, alla Regione/PA di riferimento.

La Regione/PA provvede a validare i risultati regionali e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati. Gli USMAF utilizzano per la raccolta e la trasmissione dei dati l'applicativo NSIS-USMAF.

I PIF inseriscono i dati sui controlli effettuati nel Sistema informativo comunitario TRACES e trasmettono tali informazioni anche all'ufficio VIII-DGSAF, utilizzando la Tabella di rendicontazione rappresentata in Scheda 8.

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 successivi.

Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del Piano di controllo nazionale pluriennale (PNI), inviato alla Commissione europea entro Giugno di ogni anno e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero.

Scheda 1

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

Normativa di settore

- DLgs 30 gennaio 2001, n. 94 (*GU 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 (*GUUE 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 (*GUUE C 283 del 24.11.2009*).

Normativa controllo ufficiale

- Reg. (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 (*GUUE L 165 del 30.4.2004*).
- DLgs 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 (*GURI del 9.11.2007 Supplemento Ordinario n. 228*).

Scheda 2

Numero minimo di campioni per Regione/Provincia Autonoma	
Regione/Provincia autonoma	n. campioni
Abruzzo	6
Basilicata	3
Calabria	9
Campania	30
Emilia Romagna	21
Friuli Venezia Giulia	6
Lazio	27
Liguria	9
Lombardia	48
Marche	9
Molise	3
P.A. Bolzano	3
P.A. Trento	3
Piemonte	21
Puglia	21
Sardegna	9
Sicilia	24
Toscana	18
Umbria	3
Valle d'Aosta	3
Veneto	24
ITALIA	300

Scheda 3a

Ripartizione delle matrici di origine animale da campionare (14 campioni) per i SVet delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie, calamari e polipi (polpi) possibilmente interi (o non eviscerati o con becco o con osso)	24% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 12 - 14 - 19
Cosce di Rana	Cosce di Rana (con ossa)	24% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 16 - 17 - 20
Crostacei	Gamberi, Gamberetti e Scampi non eviscerati	20% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 9 - 10 - 18
Pesci	Pesci con lisca (Merluzzi e/o Sgombri e/o Tonni)	20% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 3 - 7 - 13
Pollame	Pollame (con ossa)	12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 1 - 22
	Totale	100% - 14 Campioni

(): Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi Terzi e nella UE*

Scheda 3b

Ripartizione delle matrici di origine non animale da campionare per SIAN delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Estratti vegetali, parti di piante (foglie, radici, ecc)	18% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 2 – 5 – 8
Cereali in grani	Mais, Frumento, Riso	15% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 17 - 21
Funghi essiccati		13% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 7 – 12
Erbe e Spezie		12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 4 – 20
Legumi secchi		12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 5 – 1
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	10 % - Un Campione per l'AULSS 15
Frutta secca	Fichi, uvetta	
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	10 % - Un Campione per l'AULSS 16
Aglione Patate e/o Cipolle	Aglione Patate e/o Cipolle con buccia	10% - Un Campione per l'AULSS 6
TOTALE		100% - 14 Campioni

(): Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi Terzi e nella UE*

Scheda 4 a

Elenco dei paesi terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Pollame
Algeria	Algeria	Algeria
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

Scheda 4b

Elenco dei Paesi Terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglione, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	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					

Scheda 4 c

Elenco dei Paesi UE di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare							
Pesci, molluschi, crostacei		Cosce di rana			Pollame		
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 di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
		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

Scheda 5 a

Numero minimo e tipologia di matrici da campionare ogni anno per PIF						
PIF	MATRICI					
	Molluschi (*)	Cosce di rana	Crostacei	Pesci con lisca (**)	Pollame	Totale campioni
Genova	1		2	1	3	7
Livorno	1	1	2	1		5
Napoli	1		2	1		4
Venezia	1					1
Bari		3				3
Malpensa		3		1		4
Ancona	1					1
Fiumicino	1			1		2
Salerno	1					1
Gioia Tauro	1					1
Palermo	1			1		1
TOTALI	8	7	6	6	3	30

(*) Cefalopodi e bivalvi

(**) Possibilmente sgombri, tonni, merluzzi

Scheda 5b

**Indicazioni di campionamento per gli USMAF
e relative Unità Territoriali**

USMAF	UU.TT.	N. minimo di campioni
BARI	BARI	2
	MANFREDONIA	2
BOLOGNA	RAVENNA	3
CATANIA	REGGIO CALABRIA	2
	SIRACUSA	1
FIUMICINO	FIUMICINO	2
	CIVITAVECCHIA	2
	CAMPINO	1
GENOVA	GENOVA	10
	LA SPEZIA	2
	IMPERIA	2
	SAVONA	1
LIVORNO	LIVORNO	4
MILANO_MALPENSA	MILANO_MALPENSA	10
	TORINO CASELLE	2
NAPOLI	NAPOLI	4
	SALERNO	2
PALERMO	PALERMO	2
PESCARA	ANCONA	1
TRIESTE	TRIESTE	3
	VENEZIA	2
TOTALE		60

(*) Gli USMAF/UU.TT. non riportati in tabella non hanno effettuato, negli anni precedenti, importazioni di matrici potenzialmente irradiate o hanno effettuato un numero esiguo di importazioni

Scheda 6a

**Elenco dei Laboratori e dei metodi di prova accreditati per
l'identificazione degli alimenti irradiati**

LABORATORIO	METODO	MATRICI
IZS SICILIA (Palermo)	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)
	EN 1787 _EPR	Alimenti contenenti cellulosa (pistacchio, paprika e fragole)
IZS LAZIO e TOSCANA (Roma)	EN 13751 - PLS	Erbe e spezie, condimenti, molluschi eduli lamellibranchi e bivalvi, crostacei
IZS SARDEGNA (Sassari)	EN 1786 - EPR	Ossa di carne e pesci
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa (erbe aromatiche, frutta secca, spezie, funghi disidratati)
	EN 13708 - EPR	Frutta disidratata contenente zucchero cristallino (uvetta, fichi, prugne, albicocche)
IZS PUGLIA E BASILICATA (Foggia)	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa: frutta (fragole), frutta in guscio (arachidi, noci, pistacchi, nocciole, mandorle, castagne) e spezie
	EN 13708 - EPR	Frutta secca contenente zucchero cristallino (fichi, uvetta)
	EN 1788 - TL	Erbe e spezie e loro miscele, molluschi e crostacei, frutta fresca e secca, vegetali (patate, aglio, cipolle, funghi essiccati, legumi secchi, cereali ed estratti vegetali)
	EN 13751 - PLS	Erbe, spezie e condimenti, molluschi e crostacei, vegetali (aglio, patate, cipolle, legumi secchi, funghi essiccati)
	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)

Scheda 6a continua

LABORATORIO	METODO	MATRICI
IZS PUGLIA E BASILICATA (Foggia)	EN 1785 – GC/MS	Alimenti contenenti grasso (carne di (carne di suino, bovino e pollo)
IZS PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA (Torino)	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce)
IZS LOMBARDIA e EMILIA ROMAGNA (Brescia)	EN 1785 – GC/MS	Alimenti contenenti grasso (carne di pollo, tacchino, suino, bovino)
ASL MILANO	EN 13751 - PLS	Erbe e spezie

Scheda 6b

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi			
Alimenti di origine animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio	EN 13751 EN 1788	S C
	Seppie con osso	EN 13751 EN 1788 EN 1786	S C C
	Calamari, polpi e seppie non eviscerati	EN 1788	C
Cosce di rana	Cosce di rana (con ossa)	EN 1786	C
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	EN 13751 EN 1788	S C
Pesci	Pesci con lisca	EN 1786	S
Pollame	Pollame con ossa	EN 1786 EN 1785	C C

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

Scheda 6 b (continua)

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi

Alimenti di origine animale

Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Aglio e/o Patate e/o Cipolle	Aglio e Patate con buccia	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
	Cipolle con buccia	EN 13751	S
		EN 1788	C
Cereali in grani	Mais, frumento, riso	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Erbe e Spezie		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta secca	Fichi, uvetta	EN 1788	C
		EN 13708	C*
Funghi essiccati		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Legumi		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.)	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
	Estratti vegetali	EN 1788	C

S = metodo di screening**C** = metodo di conferma**C*** = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

Scheda 6c**CONSIDERAZIONI SUI METODI E LORO APPLICABILITA'****EN 1786 - EPR (risonanza di spin elettronico dell'idrossiapatite) - C**

- Matrici: cosce di rana, carne con ossa, pesci con lisca.
- Metodo di conferma, non presenta problemi di applicazione ed interpretazione dei risultati nei limiti della sensibilità strumentale.

EN 1785 - GC/MS (gascromatografia/spettrometria di massa) - C

- Matrici: pollame.
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei grassi estratti.

EN 1788 - TL (termoluminescenza) - C

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (inclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei silicati raccolti.

EN 1787 - EPR (risonanza di spin elettronico della cellulosa) – C*

- Matrici: frutta con guscio (pistacchi, noci, nocciole, ...), frutti di bosco, erbe e spezie, funghi secchi, cereali.
- Limiti: contenuto di cellulosa e stato di conservazione (umidità). Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13708 - EPR (risonanza di spin elettronico degli zuccheri) – C*

- Matrici: frutta secca (fichi, uvetta).
- Limiti derivanti dal contenuto di zuccheri in forma cristallina. Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13751 - PSL (luminescenza fotostimolata) – S

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, frutta secca e con guscio, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (esclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di screening. Limiti: quantità e qualità dei silicati presenti nella matrici.

EN 13784 - DNA comet– S

- Matrici: tessuti animali e vegetali (pollo, pesci, semi, frutta secca, frutta fresca, legumi, spezie, patate e cipolle).
- Metodo di screening. Limiti: condizioni di conservazione del prodotto.

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

C* = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

REFERENTI

Ministero della Salute

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI
 - Dott.ssa Elvira Cecere - e.cecere@sanita.it - Tel. 06 59946566
 - Dott. Gerardo Califano - g.califano@sanita.it - Tel. 06 59943946
- Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari - Ufficio VIII
 - Dott. Giuseppe Attanzio - g.attanzio@sanita.it - Tel. 06 59946131

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

- Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e di Sicurezza Alimentare - Reparto di Dietetica
 - Dott.ssa Concetta Boniglia - concetta.boniglia@iss.it - Tel. 06 49902408
- Dipartimento di Tecnologie e salute - Reparto di Dosimetria delle radiazioni e difetti radioindotti
 - Dott.ssa Emanuela Bortolin - emanuela.bortolin@iss.it - Tel. 06 49903634

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

Via Manfredonia, 20 - 71100 Foggia

- Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività
 - Dott. A. Eugenio Chiaravalle - izsfqchimica@tiscali.it - Tel. 0881 786345/372
 - Dott. Michele Mangiacotti - michelemangiacotti@libero.it - Tel. 0881 786345/372

Link utili

- Link DG SANCO sull'irraggiamento degli alimenti:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Link DATABASE autorizzazioni al trattamento:
<http://nucleus.iaea.org/ifa/foodAuthorisationDisplay.aspx>
- Link DATABASE Impianti per l'irraggiamento:
<http://nucleus.iaea.org/fitf/FacilityDisplay.aspx>
- Link MINISTERO DELLA SALUTE sugli alimenti irraggiati:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica.



**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI
ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI
TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
2015 - 2018**

ANNUALITA' 2015

ACRONIMI

AC: Autorità Competenti

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale

ASL: Azienda Sanitaria Locale - AULSS Azienda Unità Locale Socio Sanitaria (in Veneto)

CE-DG SANCO: Directorate General for Health& Consumers – EuropeanCommission

CEN: Comitato Europeo di Normazione

CRNR: Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

IAEA: International Atomic Energy Agency

ISS: Istituto Superiore di Sanità

ISTAT Istituto nazionale di statistica

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZSVE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

IZSPB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

Ministero: Ministero della Salute

NSIS: Nuovo Sistema Informativo Sanitario

Piano: Piano Nazionale

PP: Piano Provinciale

PR: Piano Regionale

PIF: Posto di Ispezione Frontaliero

PA: Province Autonome

SIAN: Servizio/i Igiene Alimenti e Nutrizione

SVet: Servizio/i Veterinario/i

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed

USMAF: Ufficio di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

1. Introduzione

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

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. Dal 2006 in Italia si effettuano controlli nelle fasi di commercializzazione e di importazione degli alimenti per verificarne la conformità ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura. Inviando i propri risultati alla Commissione europea l'Italia contribuisce alla realizzazione della "*Relazione annuale al Parlamento europeo e al Consiglio sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*".

Il Piano ha inteso pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il Piano è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 41 del regolamento (CE) n. 882/2004.

Le modalità operative contenute nel Piano sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero, l'ISS, il CRNR dell'IZSPB e, per il tramite del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, le Regioni e le PA.

2. Obiettivi del Piano

Il Piano ha lo scopo di:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti;
- garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea;
- fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, ai fini delle successive programmazioni.

3. Normativa di riferimento

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea.

Gli atti normativi di riferimento sono la **Direttiva 1999/2/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al *ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*, e la **Direttiva 1999/3/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, *che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*.

Queste due direttive sono state recepite in Italia con il DLgs 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.

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali". In via transitoria, in attesa dell'elaborazione di un elenco positivo di prodotti alimentari che possono essere trattati nella UE, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

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.

Nella **Scheda 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.

In relazione ad recente quesito presentato 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 irradiazione 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, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e raggiungibile attraverso il seguente percorso:

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

4. Attuazione del Piano

Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è affidata:

- alle Regioni/PA per la pianificazione, il coordinamento e il controllo delle attività delle ASL (AULSS in Veneto) sul territorio di propria competenza;
- alle ASL (AULSS in Veneto) per l'esecuzione delle attività locali di vigilanza;
- agli USMAF per i controlli sugli alimenti di origine non animale provenienti da Paesi terzi;
- ai PIF per i controlli sugli alimenti di origine animale provenienti da Paesi terzi;
- agli IIZZSS, alle ARPA, ai Laboratori pubblici delle ASL e agli altri Laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale, per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per il supporto tecnico-scientifico e le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi;
- all'IZSPB, CRNR, per il supporto tecnico-scientifico e per la conferma di risultati dubbi o positivi.

Il presente PR ha validità quadriennale, dal 2015 al 2018, in linea con la programmazione del Piano pluriennale di controllo nazionale, con particolare riferimento all'annualità 2015.

5. Articolazione del Piano nazionale

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 Reg. (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.

5.1 Programmazione dei controlli a livello regionale/provinciale

Ogni Regione/PA elabora, in ottemperanza al Piano, un PR/PP di controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, individuando per lo stesso un proprio referente.

Nell'ambito del PR/PP di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire il numero di campioni per ASL (AULSS in Veneto) e per tipologia di prodotto alimentare, in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Si ritiene utile ed opportuno che i Laboratori siano coinvolti dalle AC territoriali nella fase di programmazione del PR per quanto riguarda le modalità di realizzazione dell'attività analitica e la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni, al fine di evitare sovraccarichi di lavoro in ristretti periodi dell'anno.

Il PR/PP, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano, deve contenere le seguenti informazioni:

- organizzazione dei controlli;
- indicazione del Laboratorio o dei Laboratori ufficiali incaricati del controllo analitico [IIZZSS, ARPA, ecc.] e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale, ripartiti tra le ASL (AULSS in Veneto) in base alle realtà locali in termini di popolazione e/o consumi e alle priorità di rischio descritte nel paragrafo 5.2;
- indicazioni sulle modalità di campionamento e di rendicontazione dei risultati.

L'implementazione del PR/PP dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a), del Reg. (CE) n. 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.

Il Piano regionale ed il nominativo del referente regionale e dei referenti dei Laboratori incaricati per le analisi devono essere trasmessi al Ministero - DGISAN.

5.2 Ripartizione dei controlli a livello regionale/provinciale e matrici da sottoporre a controllo

Il numero minimo annuo di campioni da prelevare e la loro distribuzione per il Veneto sono riportati nella successiva **Scheda 2**. In prima applicazione, la ripartizione del totale minimo di campioni assegnati è uguale tra i campioni di origine animale e quelli di origine non animale.

La ripartizione dei campioni tra le Regioni/PA è stata calcolata in proporzione alla popolazione residente (fonte ISTAT 2012), prevedendo un numero minimo di 3 campioni/anno per le Regioni/PA a più bassa densità di popolazione.

La ripartizione nazionale prevede, per il Veneto un numero minimo, complessivo, di 24 campioni tra alimenti di origine animale e alimenti di origine non animale.

Si è scelto di prevedere per il Veneto **28** campioni complessivi (14 di origine animale + 14 di origine non animale), per poter effettuare una ripartizione percentuale più precisa delle principali tipologie di alimenti da campionare.

Nella **Scheda 3a** e nella **Scheda 3b** sono riportate le matrici alimentari da campionare, rispettivamente di origine animale (campionamenti in capo ai SVet) e di origine non animale (campioni in capo ai SIAN) e la relativa ripartizione basata sulle percentuali ivi riportate delle categorie alimentari individuate dal Ministero

Tale ripartizione è puramente indicativa e condizionata alla sua realizzabilità in forza del numero di campioni da prelevare. In ogni caso la ripartizione percentuale fornisce un orientamento per l'attribuzione della priorità nella scelta delle categorie alimentari da campionare.

Le matrici sono state scelte tra le categorie di alimenti che vengono solitamente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Per il riparto proporzionale delle categorie alimentari è stata effettuata una categorizzazione del rischio in base ai seguenti fattori: quantità di ciascuna categoria che viene irradiata nel mondo (Unione europea inclusa), non conformità riportate nei documenti pubblicati dalla Commissione europea e flussi in ingresso in Italia da Paesi che hanno l'autorizzazione ad irradiare le matrici selezionate.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati nelle Schede 4a e 4b (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE riportati nella Scheda 4c (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 queste Schede hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

5.3 Attività di controllo all'importazione

Il Piano prevede il prelevamento di **30** campioni di alimenti e loro ingredienti di origine animale presso i PIF e di **60** campioni di alimenti e loro ingredienti di origine non animale presso gli USMAF.

Per i PIF, la **Scheda 5a** indica, per ciascuna delle matrici da campionare, il numero minimo annuo dei campioni e la loro distribuzione per Ufficio.

Per gli USMAF, la **Scheda 5b** riporta il numero minimo di campioni da prelevare per ogni Ufficio, mentre la **Scheda 3b** fornisce un orientamento sulle matrici alimentari da campionare preferibilmente, purché conciliabile con i transiti commerciali.

I Paesi di origine delle matrici da campionare preferibilmente sono riportati nelle **Schede 4a** e **4b**, per gli alimenti sia di origine animale che non animale.

Gli Uffici periferici e il numero di campioni da prelevare sono stati individuati in base alla consistenza dei flussi in entrata dei prodotti alimentari selezionati. Gli altri Uffici non espressamente individuati nelle Schede sono tenuti comunque ad applicare le consuete misure di controllo in caso di sospetto di importazione di alimenti e loro ingredienti potenzialmente irraggiati.

6. 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 DPR 327/80.

Il numero di aliquote necessarie (4/5) per l'esecuzione delle analisi deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR 327/80 nei casi in cui l'analisi del campione venga eseguita presso un Laboratorio che utilizza, per la prova richiesta, metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice.

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale, al fine di garantire nel caso di risultati dubbi o positivi allo screening l'esecuzione dell'analisi di conferma. Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie di verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritti in caratteri chiari e facilmente leggibili.

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 aliquote di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, frutta secca, esotica, etc.)
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 e pesce contenenti ossa, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
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.

7. Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dai Laboratori pubblici, incluso il CRNR dell'IZSPB, designati dalle AC per il controllo ufficiale, nonché dall'ISS per quanto concerne le analisi di revisione. Il CRNR dell'IZSPB effettua, inoltre, la conferma di risultati dubbi o positivi e controlli su matrici per le quali venga richiesta direttamente l'analisi con il metodo di conferma EN 1788 – TL (TermoLuminescenza).

Per il controllo ufficiale degli alimenti, le Autorità regionali/provinciali devono designare Laboratori accreditati per le singole prove, ai sensi dell'art.12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

La **Scheda 6a** riporta l'elenco nazionale, attualmente disponibile, dei Laboratori ufficiali con i relativi metodi di prova accreditati e campo di applicazione (matrici). Tutti i metodi accreditati sono metodi standardizzati a livello europeo. Si tratta di metodi per lo più qualitativi e applicabili ciascuno a specifiche matrici alimentari. Esistono metodi di screening e di conferma; l'applicazione del metodo di conferma si rende necessaria quando si ottiene un risultato non negativo da un'analisi di screening.

Nella **Scheda 6b** sono indicati, in corrispondenza delle diverse matrici alimentari selezionate, i metodi analitici da applicare.

Nella **Scheda 6c** sono riportate anche alcune considerazioni sui metodi e la loro applicazione alle matrici alimentari selezionate.

Per i campionamenti effettuati all'importazione, le analisi dovranno essere eseguite unicamente presso Laboratori che utilizzano metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice, al fine di abbreviare i tempi del controllo ufficiale.

In Italia il DLgs n. 94 del 30 gennaio 2001, art. 7, affida all'ISS il compito di individuare i metodi di identificazione applicabili sul territorio dalle autorità sanitarie territorialmente competenti ai fini del controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Le analisi sui campioni prelevati, sia dai SVet che dai SIAN delle AULSS, devono essere correttamente inviati al Laboratorio della Sede Centrale dell'IZSVE di Legnaro (PD), al quale i campioni del presente piano, pervengono per mezzo delle Sezioni Territoriali dell'IZSVE, territorialmente competenti sull'ambito territoriale del SVet o del SIAN, dell'ULSS che ha effettuato il campione, come di seguito riportato:

- IZS VE – Sede Centrale – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Rovigo – Via L. Da Vinci, 39 – 35011 – Adria (RO);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Belluno – Via Cappellari, 44/A – 32100 – Belluno (BL);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Venezia – Via Calavecchia, 10 - 30027 - S. Donà di Piave (VE);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Verona – Via San Giacomo, 5 – 37135 – Verona (VR);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Vicenza – Viale Fiume, 78 – 36100 – Vicenza (VI);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Treviso – Vicolo Mazzini, 4 int.5/6 – Fontane di Villorba (TV);
- IZS VE – Sezione Territoriale di Padova – Viale dell'Università, 10 – 35020 – Legnaro (PD).

Si designa il Laboratorio Centrale dell'IZSVE, per l'effettuazione delle analisi per quanto eseguibili ed accreditate, in caso contrario i campioni sono correttamente inviati per l'analisi ad altro IZS, in particolare all'IZSPB.

Per quanto concerne le analisi di revisione esse sono effettuate dall'ISS.

L'IZSPB, in qualità di CRNR, ai sensi del Decreto del Ministero del 4 ottobre 1999, fornisce, insieme all'ISS, supporto tecnico-scientifico agli altri Laboratori ufficiali responsabili dell'analisi dei campioni e al Ministero.

8. 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 della Salute utilizzando il formato Excel di rendicontazione rappresentato nella **Scheda 7**.

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 dal Laboratorio che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro Febbraio dell'anno successivo a quello del controllo, alla Regione/PA di riferimento.

La Regione/PA provvede a validare i risultati regionali e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i dati. Gli USMAF utilizzano per la raccolta e la trasmissione dei dati l'applicativo NSIS-USMAF.

I PIF inseriscono i dati sui controlli effettuati nel Sistema informativo comunitario TRACES e trasmettono tali informazioni anche all'ufficio VIII-DGSAF, utilizzando la Tabella di rendicontazione rappresentata in Scheda 8.

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 successivi.

Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del Piano di controllo nazionale pluriennale (PNI), inviato alla Commissione europea entro Giugno di ogni anno e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero.

Scheda 1

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

Normativa di settore

- DLgs 30 gennaio 2001, n. 94 (*GU 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 (*GUUE 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 (*GUUE C 283 del 24.11.2009*).

Normativa controllo ufficiale

- Reg. (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 (*GUUE L 165 del 30.4.2004*).
- DLgs 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 (*GURI del 9.11.2007 Supplemento Ordinario n. 228*).

Scheda 2

Numero minimo di campioni per Regione/Provincia Autonoma	
Regione/Provincia autonoma	n. campioni
Abruzzo	6
Basilicata	3
Calabria	9
Campania	30
Emilia Romagna	21
Friuli Venezia Giulia	6
Lazio	27
Liguria	9
Lombardia	48
Marche	9
Molise	3
P.A. Bolzano	3
P.A. Trento	3
Piemonte	21
Puglia	21
Sardegna	9
Sicilia	24
Toscana	18
Umbria	3
Valle d'Aosta	3
Veneto	24
ITALIA	300

Scheda 3a

Ripartizione delle matrici di origine animale da campionare (14 campioni) per i SVet delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie, calamari e polipi (polpi) possibilmente interi (o non eviscerati o con becco o con osso)	24% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 12 - 14 - 19
Cosce di Rana	Cosce di Rana (con ossa)	24% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 16 - 17 - 20
Crostacei	Gamberi, Gamberetti e Scampi non eviscerati	20% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 9 - 10 - 18
Pesci	Pesci con lisca (Merluzzi e/o Sgombri e/o Tonni)	20% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 3 - 7 - 13
Pollame	Pollame (con ossa)	12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 1 - 22
	Totale	100% - 14 Campioni

(): Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi Terzi e nella UE*

Scheda 3b

Ripartizione delle matrici di origine non animale da campionare per SIAN delle AULSS del Veneto		
Categoria Alimentare/Alimento	Descrizione Alimento	Ripartizione % e numerica dei campioni(*)
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Estratti vegetali, parti di piante (foglie, radici, ecc)	18% - Tre Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 2 – 5 – 8
Cereali in grani	Mais, Frumento, Riso	15% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 17 - 21
Funghi essiccati		13% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 7 – 12
Erbe e Spezie		12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 4 – 20
Legumi secchi		12% - Due Campioni Uno per ciascuna delle AULSS 5 – 1
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	10 % - Un Campione per l'AULSS 15
Frutta secca	Fichi, uvetta	
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	10 % - Un Campione per l'AULSS 16
Aglione/o Patate e/o Cipolle	Aglione/o Patate e/o Cipolle con buccia	10% - Un Campione per l'AULSS 6
TOTALE		100% - 14 Campioni

(): Ripartizione dei campioni calcolata in base alla quantità importata, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi Terzi e nella UE*

Scheda 4 a

Elenco dei paesi terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Pollame
Algeria	Algeria	Algeria
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

Scheda 4b

Elenco dei Paesi Terzi autorizzati all'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglione, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	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					

Scheda 4 c

Elenco dei Paesi UE di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale da campionare							
Pesci, molluschi, crostacei		Cosce di rana			Pollame		
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 di cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale da campionare							
Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta Secca	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
		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

Scheda 5 a

Numero minimo e tipologia di matrici da campionare ogni anno per PIF						
PIF	MATRICI					
	Molluschi (*)	Cosce di rana	Crostacei	Pesci con lisca (**)	Pollame	Totale campioni
Genova	1		2	1	3	7
Livorno	1	1	2	1		5
Napoli	1		2	1		4
Venezia	1					1
Bari		3				3
Malpensa		3		1		4
Ancona	1					1
Fiumicino	1			1		2
Salerno	1					1
Gioia Tauro	1					1
Palermo	1			1		1
TOTALI	8	7	6	6	3	30

(*) Cefalopodi e bivalvi

(**) Possibilmente sgombri, tonni, merluzzi

Scheda 5b

**Indicazioni di campionamento per gli USMAF
e relative Unità Territoriali**

USMAF	UU.TT.	N. minimo di campioni
BARI	BARI	2
	MANFREDONIA	2
BOLOGNA	RAVENNA	3
CATANIA	REGGIO CALABRIA	2
	SIRACUSA	1
FIUMICINO	FIUMICINO	2
	CIVITAVECCHIA	2
	CAMPINO	1
GENOVA	GENOVA	10
	LA SPEZIA	2
	IMPERIA	2
	SAVONA	1
LIVORNO	LIVORNO	4
MILANO_MALPENSA	MILANO_MALPENSA	10
	TORINO CASELLE	2
NAPOLI	NAPOLI	4
	SALERNO	2
PALERMO	PALERMO	2
PESCARA	ANCONA	1
TRIESTE	TRIESTE	3
	VENEZIA	2
TOTALE		60

(*) Gli USMAF/UU.TT. non riportati in tabella non hanno effettuato, negli anni precedenti, importazioni di matrici potenzialmente irradiate o hanno effettuato un numero esiguo di importazioni

Scheda 6a

**Elenco dei Laboratori e dei metodi di prova accreditati per
l'identificazione degli alimenti irradiati**

LABORATORIO	METODO	MATRICI
IZS SICILIA (Palermo)	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)
	EN 1787 _EPR	Alimenti contenenti cellulosa (pistacchio, paprika e fragole)
IZS LAZIO e TOSCANA (Roma)	EN 13751 - PLS	Erbe e spezie, condimenti, molluschi eduli lamellibranchi e bivalvi, crostacei
IZS SARDEGNA (Sassari)	EN 1786 - EPR	Ossa di carne e pesci
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa (erbe aromatiche, frutta secca, spezie, funghi disidratati)
	EN 13708 - EPR	Frutta disidratata contenente zucchero cristallino (uvetta, fichi, prugne, albicocche)
IZS PUGLIA E BASILICATA (Foggia)	EN 1786 - EPR	Alimenti contenenti ossa
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa: frutta (fragole), frutta in guscio (arachidi, noci, pistacchi, nocciole, mandorle, castagne) e spezie
	EN 13708 - EPR	Frutta secca contenente zucchero cristallino (fichi, uvetta)
	EN 1788 - TL	Erbe e spezie e loro miscele, molluschi e crostacei, frutta fresca e secca, vegetali (patate, aglio, cipolle, funghi essiccati, legumi secchi, cereali ed estratti vegetali)
	EN 13751 - PLS	Erbe, spezie e condimenti, molluschi e crostacei, vegetali (aglio, patate, cipolle, legumi secchi, funghi essiccati)
	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)

Scheda 6a continua

LABORATORIO	METODO	MATRICI
IZS PUGLIA E BASILICATA (Foggia)	EN 1785 – GC/MS	Alimenti contenenti grasso (carne di (carne di suino, bovino e pollo)
IZS PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA (Torino)	EN 13784 – DNA Comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce)
IZS LOMBARDIA e EMILIA ROMAGNA (Brescia)	EN 1785 – GC/MS	Alimenti contenenti grasso (carne di pollo, tacchino, suino, bovino)
ASL MILANO	EN 13751 - PLS	Erbe e spezie

Scheda 6b

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi			
Alimenti di origine animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio	EN 13751 EN 1788	S C
	Seppie con osso	EN 13751 EN 1788 EN 1786	S C C
	Calamari, polpi e seppie non eviscerati	EN 1788	C
Cosce di rana	Cosce di rana (con ossa)	EN 1786	C
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	EN 13751 EN 1788	S C
Pesci	Pesci con lisca	EN 1786	S
Pollame	Pollame con ossa	EN 1786 EN 1785	C C

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

Scheda 6 b (continua)

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi

Alimenti di origine animale

Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Aglio e/o Patate e/o Cipolle	Aglio e Patate con buccia	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
	Cipolle con buccia	EN 13751	S
		EN 1788	C
Cereali in grani	Mais, frumento, riso	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Erbe e Spezie		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta a guscio	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta secca	Fichi, uvetta	EN 1788	C
		EN 13708	C*
Funghi essiccati		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Legumi		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.)	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
	Estratti vegetali	EN 1788	C

S = metodo di screening**C** = metodo di conferma**C*** = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

Scheda 6c**CONSIDERAZIONI SUI METODI E LORO APPLICABILITA'****EN 1786 - EPR (risonanza di spin elettronico dell'idrossiapatite) - C**

- Matrici: cosce di rana, carne con ossa, pesci con lisca.
- Metodo di conferma, non presenta problemi di applicazione ed interpretazione dei risultati nei limiti della sensibilità strumentale.

EN 1785 - GC/MS (gascromatografia/spettrometria di massa) - C

- Matrici: pollame.
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei grassi estratti.

EN 1788 - TL (termoluminescenza) - C

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (inclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei silicati raccolti.

EN 1787 - EPR (risonanza di spin elettronico della cellulosa) – C*

- Matrici: frutta con guscio (pistacchi, noci, nocciole, ...), frutti di bosco, erbe e spezie, funghi secchi, cereali.
- Limiti: contenuto di cellulosa e stato di conservazione (umidità). Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13708 - EPR (risonanza di spin elettronico degli zuccheri) – C*

- Matrici: frutta secca (fichi, uvetta).
- Limiti derivanti dal contenuto di zuccheri in forma cristallina. Il risultato analitico è valido solo se la risposta è positiva e, in questo caso, non richiede conferma.

EN 13751 - PSL (luminescenza fotostimolata) – S

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta, ortaggi(inclusiaglio, cipolle, patate), cereali, frutta secca e con guscio, funghi secchi, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (esclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di screening. Limiti: quantità e qualità dei silicati presenti nella matrici.

EN 13784 - DNA comet– S

- Matrici: tessuti animali e vegetali (pollo, pesci, semi, frutta secca, frutta fresca, legumi, spezie, patate e cipolle).
- Metodo di screening. Limiti: condizioni di conservazione del prodotto.

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

C* = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

REFERENTI

Ministero della Salute

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI
 - Dott.ssa Elvira Cecere - e.cecere@sanita.it - Tel. 06 59946566
 - Dott. Gerardo Califano - g.califano@sanita.it - Tel. 06 59943946
- Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari - Ufficio VIII
 - Dott. Giuseppe Attanzio - g.attanzio@sanita.it - Tel. 06 59946131

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

- Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e di Sicurezza Alimentare - Reparto di Dietetica
 - Dott.ssa Concetta Boniglia - concetta.boniglia@iss.it - Tel. 06 49902408
- Dipartimento di Tecnologie e salute - Reparto di Dosimetria delle radiazioni e difetti radioindotti
 - Dott.ssa Emanuela Bortolin - emanuela.bortolin@iss.it - Tel. 06 49903634

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

Via Manfredonia, 20 - 71100 Foggia

- Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività
 - Dott. A. Eugenio Chiaravalle - izsfqchimica@tiscali.it - Tel. 0881 786345/372
 - Dott. Michele Mangiacotti - michelemangiacotti@libero.it - Tel. 0881 786345/372

Link utili

- Link DG SANCO sull'irraggiamento degli alimenti:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Link DATABASE autorizzazioni al trattamento:
<http://nucleus.iaea.org/ifa/foodAuthorisationDisplay.aspx>
- Link DATABASE Impianti per l'irraggiamento:
<http://nucleus.iaea.org/fitf/FacilityDisplay.aspx>
- Link MINISTERO DELLA SALUTE sugli alimenti irraggiati:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica.



**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI
ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI
ALIMENTARI
ANNI 2015-2018**

ANNUALITA' 2015

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

1.1 Definizioni

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale.

A questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale:

divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione;
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (DGA) è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari

AC: Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

ARPAV: Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto

ASL: Aziende Sanitarie Locali

AULSS: Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)

CE: Comunità europea

DGA: dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

EFSA: European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliera

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SVSA: Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

UE: Unione europea

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2. INTRODUZIONE

Come è noto, in base all'articolo 3 del Reg. (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo ufficiale degli "additivi alimentari" che è il frutto della collaborazione fra il Ministero, l'ISS e le Autorità regionali e provinciali e che è parte integrante del PNI.

Tale Piano nazionale, approvato dal Coordinamento interregionale, riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli AA finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri che consentano di individuare gli AA da includere nel Piano nazionale stesso; inoltre sono stati identificati gli AA che per il loro profilo sanitario e produttivo devono essere, in via prioritaria, inclusi nel Piano citato.

Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed *in particolare la "Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001)" e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari" (2007).*

Il Piano nazionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni/PA all'Autorità centrale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo. In particolare, il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di AA che presso gli utilizzatori degli stessi.

Infatti, per l'applicazione dei Regg. CE) n. 852/2004 e n. 882/2004 in materia di sicurezza alimentare, le autorità competenti sono il Ministero, le Regioni/PA e le ASL (AULSS in Veneto) così come indicato dal DLgs 193/2007.

3. NORMATIVA

La normativa di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

1. Reg. CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Reg. UE n.1129/2011
3. Reg. UE n.1130/2011
4. Reg. UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il Reg. (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli AA inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli AA, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel Reg. (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AA.

Un AA può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli AA devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc [Reg. (UE) n.231/2012 e successive modifiche] che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il Reg. (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli AA previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli AA non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli AA destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e Allegato V).

Il secondo regolamento dell'UE, ovvero il Reg. (UE) n. 1129/2011, istituisce l'elenco unico degli AA autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'Allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al precedente punto 3, ovvero il Reg. (UE) n. 1130/2011, costituisce viceversa l'Allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento, ovvero il Reg. (UE) n. 231/2012, ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli AA devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli Allegati II e III del Reg. (CE) n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO.

Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli AA autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo sotto riportato:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli AA tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni/PA del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

Nel successivo Allegato 1 sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di AA, distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano nazionale per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

- alle Regioni/PA per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL (AULSS in Veneto) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli IIZZSS, alle ARPA, alle ASL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro o dei Reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

Il presente PR ha validità quadriennale 2015–2018, ma in particolare per l'annualità 2015.

5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

5.1. Programmazione regionale

Ogni Regione/PA deve elaborare un PR di controllo ufficiale sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati. Il PR in materia della Regione del Veneto, 2015-2018, annualità 2015, tiene in considerazione le indicazioni riportate nel Piano nazionale.

In linea con quanto previsto dal Piano nazionale la Regione del Veneto individua nel dott. Giorgio Cester il referente cui affidare nel territorio di competenza, il coordinamento del PR. Tale nominativo sarà trasmesso al Ministero – DGISAN ex Ufficio VI DGSAN.

La Regione del Veneto, in armonia con quanto previsto nel Piano nazionale designa l'ARPAV e l'IZSVE come laboratori per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali di cui al presente PR, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Il presente PR contiene le seguenti informazioni minime:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo;
- indicazione dei laboratori (ARPAV e IZSVE) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni di additivi alimentari tal quali;
- indicazione del numero di campioni di prodotti alimentari per la ricerca di AA.

Una Volta predisposto il PR viene inviato, per opportuna conoscenza, al Ministero – DGISAN - ex Ufficio VI DGSAN e all'ISS - Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale

I criteri di seguito riportati sono stati considerati nell'elaborazione del Piano Regionale che coinvolge sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Reg. (UE) n.1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

Sempre, a livello regionale, si è tenuto conto delle osservazioni pervenute dai laboratori designati in merito agli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

5.2.1 AA tal quali

Il controllo degli AA prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione/PA;
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
- additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere alimentari.

5.2.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA.

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari tiene conto dei seguenti aspetti.

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni
- Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).
- Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli).
- Prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. pesto, speck).
- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA

5.3 Controllo analitico

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel Reg. (UE) n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA.

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

5.3.1 Controllo degli AA tal quali

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'AA (es. ammonio, fluoruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti per cui devono essere inclusi nel piano regionale, come indicato nella tabella sotto riportata.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico /non più di 1 mg/kg Piombo /non più dello 0,5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Polialcoli	Nichel /non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico /non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 10 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 440	Pectina	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

5.3.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Di seguito si riportano alcuni AA ed alcune **categorie di prodotti alimentari** che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da punto di vista tecnologico, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono da includere prioritariamente nel piano regionale.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, **“Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive”** disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2: preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3: prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR n. 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.11 del Reg. (CE) n. 882/2004.

5.4. Attività di vigilanza e controllo

Allo stato attuale occorre sottolineare come i controlli finora svolti sugli AA rientrano nell'ambito delle verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un PR specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli AA.

Un PR specifico verifica l'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di AA, compreso l'accertamento del rispetto dei requisiti di purezza e dell'etichettatura, che deve essere realizzato mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio.

I controlli dovranno essere effettuati anche attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli AA tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli AA sia sul luogo di produzione che di impiego.

La distribuzione dei campioni da esaminare per ogni Regione/PA è riportata nella tabella di cui all'Allegato 2.al presente PR Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del Piano nazionale. **Ancorché sia auspicabile un'attuazione immediata del PR l'attività di controllo sui campioni di AA tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno del Piano stesso. (anno 2016).**

La ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/PA.

Nell'ambito del PR di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

5.4.1. Controlli degli AA all'importazione

Il controllo degli AA tal quali e dei prodotti alimenti finalizzato alla verifica dell'impiego degli AA stessi all'importazione comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa agli AA tal quali ed agli alimenti ove gli AA sono utilizzati, nonché alle disposizioni riguardanti l'etichettatura ed in particolare agli articoli 22-24 del Reg. (CE) n.1333/2008 e del Reg. (UE) n.380/2012.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa, nonché alla verifica dei caratteri organolettici di cui al Reg. (UE) n.231/2012.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica della normativa vigente in materia di requisiti di purezza degli AA.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PIF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali. Per quanto riguarda i criteri da adottare per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da controllare vale quanto riportato al punto 5.2.

5.4.2. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori ARPAV, e dell'IZSVE, designati dalla Regione del Veneto per il controllo ufficiale e, come già indicato nel punto 5.3.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a detti laboratori.

In considerazione del fatto che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate più determinazioni analitiche di additivi alimentari, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

Per l'aggiornamento di disponibilità di laboratori con metodi accreditati si suggerisce la consultazione del sito web di Accredia "www.accredia.it".

5.5. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione del Veneto – SVSA, predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano, precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al Reg. (UE) n.1129/2011. Nell'ambito della suddetta relazione potranno venire indicati i provvedimenti adottati in caso di non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà inviata al Ministero – DGISAN - ex Uff. VI DGSAN e all'ISS.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente PR devono essere trasmessi, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema NSIS-Alimenti.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati, attraverso la compilazione delle schede presenti nell'Allegato 3 al presente PR, da parte dei Laboratori di ARPAV e IZSVE, alla SVSA della Regione del Veneto per consentire la validazione del dato, al Ministero ed all'ISS, entro il mese di febbraio dell'anno successivo.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero entro il 30 marzo al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente PR presso l'ISS e presso il Ministero.

Ministero della salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it

Tel. 0659946566

- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it

Tel. 0659946617

Istituto Superiore di sanità

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it

- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it

ALLEGATO 1**NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI****Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria**

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U. U. E. serie L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U. E. serie L 64 dell'11.03.2011)

Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione

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. n. 121 del 26.05.2010)

Decreto 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (G.U. n. 89 del 17.04.1999)

Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (G.U. n. 60 del 13.03.1998)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16.10.2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofruttili non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (G.U.U.E. L 166 del 05.06.2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014)

Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (G.U.U.E. L 21 del 24.01.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 252 del 24.09. 2013).

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08. 2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14.05.2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013)

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'08.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena (G.U.U.E. L 333 del 05.12. 2012)

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicetolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (G.U.U.E. L 196 del 24.07.2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (G.U.U.E. L 173 del 03.07.2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (G.U.U.E. L 169 del 29.06.2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (G.U.U.E. L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (G.U.U.E. L 78 del 17.03.2012)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011). Rettifica G.U.U.E L 162 del 14.06.2013.

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011).

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31.12.2008).

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014).

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del **regolamento (UE) n. 231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014).

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014).

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014).

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del **regolamento (UE) n.231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 143 del 30.5.2013).

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013).

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicitolo (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012).

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 83 del 22.03.2012).

ALLEGATO 2**RIPARTIZIONE CAMPIONI PER REGIONI E PROVINCE AUTONOME**

Regione o Provincia Autonoma	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
Abruzzo	4	18	22
Basilicata	3	12	15
Provincia di Bolzano	3	12	15
Calabria	7	27	2
Campania	22	90	112
Emilia Romagna	15	63	78
Friuli Venezia Giulia	4	18	22
Lazio	20	82	101
Liguria	7	27	34
Lombardia	35	145	179
Marche	7	27	34
Molise	3	12	15
Piemonte	15	63	78
Puglia	15	63	78
Sardegna	7	27	34
Sicilia	18	72	90
Toscana	13	54	67
Provincia di Trento	3	12	15
Umbria	3	12	15
Valle d'Aosta	3	12	15
Veneto	18	72	90
TOTALE	225	920	1145

ALLEGATO 2 B**RIPARTIZIONE CAMPIONI SU ADDITIVO ALIMENTARE TAL QUALE E SU PRODOTTO ALIMENTARE PER AULSS SIAN**

	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
SIAN			
1	1 (feb)		1
2	1(mar)	1(dic)	2
3	1(apr)		1
4	1(mag)	1(dic)	2
5	1(giu)	1(dic)	2
6	1(lug)	1(dic)	2
7	1(ago)		1
8	1(set)	1(dic)	2
9	1(ott)	2(dic)	3
10	1(nov)	2(mag-dic)	3
12	1(dic)	2(dic)	3
13	1(gen)	1(dic)	2
14	1(feb)		1
15	1(mar)	1 (dic)	2
16	1(apr)	2(dic)	3
17	1(mag)	2(mag-dic)	3
18	1(giu)	1(mag)	2
19	1(lug)	1(dic)	2
20	1(ago)	4(mag-dic)	5
21	1(set)	1(dic)	2
22	1(ott)	1(dic)	2
TOTALE	21	25	46

LE ANALISI DA EFFETTUARE SUGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI SONO PER LA RICERCA NELL'ADDITIVO ALIMENTARE CAMPIONATO DEI PARAMETRI INDICATI NEL PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE IN MATERIA 2015-2018.

INEI RODOTTI ALIMENTARI VANNO RICERCATI GLI ADDITIVI ALIMENTARI PER VERIFICARE L'EVENTUALE PRESENZA IMPROPRIA DEGLI STESSI IN TALE PRODOTTO ALIMENTARE E/O IL RISPETTO DELLE QUANTITA' DI ADDITIVO ALIMENTARE PREVISTE DALLE NORME VIGENTI IN MATERIA

ALLEGATO 2 B (continua)

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER AULSS - SVET
PER RICERCA IN CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE
(Insaccato Cotto – Insaccato Fresco – Insaccato Stagionato – Preparazione Alimentare
Gastronomica - Preparazione di Carne)
di ASCORBATI – NITRITI /NITRATI**

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	PRODOTTO CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE PERIODO DI PRELEIVO
1	4	gen-mag-set-dic
2	3	Feb-mag-nov
3	6	feb-apr-giu-lug-ago-ott-dic
4	6	Mar-mag-lug-set-ott-nov
5	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
6	10	gen-feb.mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-nov
7	7	feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
8	8	gen-feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
9	13	gen(2)-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set- ott-nov-dic
10	7	feb-apr-giu-ago-ott-nov-dic
12	9	gen-mar-mag-lug-ago-set-ott-nov-dic
13	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
14	2	apr-dic
15	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
16	15	gen-feb-mar-apr-mag-giu(2)-lug(2)- ago(2)-set-ott-nov-dic
17	6	feb-apr-giu-ago-ott-nov
18	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
19	2	feb-nov
20	14	gen-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott- nov(2)-dic(2)
21	5	gen-mar-mag-lug-ott
22	9	mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov
TOTALE	154	

I campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di lattosio in conformità a quanto riportato nella Tabella 1 di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015–2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari Chimica” dell’Allegato A “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015–2018 – Annualità 2015, al Piano Regionale Integrato dei Controlli 2015-2018 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC). Anno 2015.

I numeri riportati possono aver subito degli arrotondamenti

ALLEGATO 2 B (continua)

**RIPARTIZIONE DEI PER AULSS SVET
PER RICERCA IN PESCE (Prodotto Ittico(30) – Prodotto Ittico Congelato Surgelato(30) –
Prodotto Ittico Fresco(30) – Prodotto Ittico Conserva(30) – Prodotto Ittico Preparazione(30)
di POLIFOSFATI su 150 campioni delle tipologie citate e di SOLFITI su 30 campioni di
Prodotto Ittico Congelato Surgelato**

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	PERIODO DI PRELEIVO
1	1	Giu
2	1	Lug
3	2	giu-ott
4	2	mag-set
5	2	mag-dic
6	3	mar-ago-dic
7	2	apr-ott
8	3	mag-set-nov
9	4	feb-mag-ago-nov
10	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov- dic
12	42	gen (3)-feb(3)-mar(3)-apr(3)-mag(3)- giu(3)-lug(4)-ago(4)-set(4)-ott(4)-nov(4)- dic(4)
13	3	feb-giu-ott
14	42	gen(4)-feb(4)-mar(4)-apr(4)-mag(4)- giu(4)-lug(3)-ago(3)-set(3)-ott(3)-nov(3)- dic(3)
15	3	feb-giu-ott
16	5	gen-mar-mag-ago-ott
17	2	mar-set
18	2	mar-set
19	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov- dic
20	5	feb-apr-giu-ago-ott
21	2	feb-ago
22	3	mar-lug-nov
TOTALE	151	

i campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di cadmio, mercurio e piombo e di idrocarburi policiclici aromatici (ipa) in conformità a quanto riportato nella Tabella 1, di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015–2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari Chimica” dell’Allegato A al “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015–2018 – Annualità 2015, al Piano Regionale Integrato dei Controlli 2015 - 2018 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC). Anno 2015. I numeri indicati possono aver subito degli arrotondamenti.

Tabella “Esami da effettuare per prodotto alimentare matrice campionata, in relazione al Piano Regionale di Controllo Ufficiale Additivi Alimentari su Prodotti Alimentari”

			N° CAMPIONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSINA	IPA	BIOTOSSINE ALGALI	
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE/ LAVORATE	150																	
	Carne non trasformata																			
MIELE		MIELE	100																	
PRODOTTI DELLA PESCA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90																	
	Prodotti della pesca trasformati		60																	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi *		60																	
	Molluschi bivalvi vivi		40																	
	NOTE																			
	A		SOLO SE SPECIE UNICA																	
	C		CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																	
	*		PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																	

Verranno effettuati 150 campioni di carne confezionata sui quali effettuare la ricerca di:

- ascorbati: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitriti: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitrati: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore al 2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- polifosfati e solfiti su 30 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati.

La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;

- polifosfati su 30 campioni di prodotti della pesca trasformati. La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;

Oltre ai criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su:

(<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10%, 40%, 40%, 10%, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione.

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

