



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DECRETO N. ... 0.0.3 ... DEL ... 2.3. GEN. 2014

OGGETTO: Piano Regionale Integrato dei Controlli 2011-2014 sulla sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali ("P.R.I.C."). Anno 2014.

NOTE PER LA TRASPARENZA: Con il presente provvedimento si intende redige per l'anno 2014 il Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.), inerente il Piano regionale di campionamento ufficiale alimenti, il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti e il Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di verifica dell'eventuale trattamento di alcuni alimenti di origine vegetale e animale con radiazioni ionizzanti, nell'ambito di una pianificazione pluriennale 2011-2014. Non vi è impegno di spesa

IL DIRETTORE
DELLA SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

VISTO il Regolamento (CE) n. 999/2001, sue successive modifiche ed integrazioni;

VISTI i Regolamenti (CE) nn. 852-853-854-882 del 2004, loro successive modifiche ed integrazioni;

VISTI i Regolamenti (CE) nn. 2071-2073-2074 e 2075 del 2005, loro successive modifiche ed integrazioni;

VISTI i Regolamenti (CE) nn. 1 e 183 del 2005, 401/2006, 333/2007 e 788/2012;

VISTA la Direttiva n. 2005/94/CE;

VISTA la Legge n. 283/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e sue successive modifiche ed integrazioni ed il relativo Regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327/1980;

VISTO il D.L.gs n. 158/2006 "Attuazione della Direttiva 2003/47/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta agoniste nelle produzioni animali;

VISTO il D.M. 23.12.1992 "Recepimento della Direttiva n. 642/90/CEE, relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti" e la relativa nota di indirizzo della Regione del Veneto prot. n. 13113 del 31.03.1993;

VISTO il D.M. 16.12.2003, d'individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali;

VISTA la D.G.R. n. 699/2002 "Piano per l'attuazione dei controlli sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (T.S.E.) nella Regione Veneto (B.S.E. nei bovini, scrapie negli ovicaprini)";

VISTA la D.G.R. n. 3549/2006 "iniziative per la sicurezza alimentare delle produzioni venete";

VISTA la D.G.R. n. 3561/2006 "iniziative per il miglioramento del sistema dei controlli sanitari in Veneto";

VISTO il D.P.R. 14.07.1995, "Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province Autonome nei criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande", sue modifiche ed integrazioni e la relativa nota di indirizzo della Regione del Veneto 06.02.2007, prot. n. 1669/20311;

VISTA la D.G.R. n. 3486/2004, "Pianificazione triennale della Prevenzione 2005-2007. Approvazione";

VISTA la D.G.R. n. 2888/2008, con la quale la Giunta Regionale ha approvato, all'Allegato A, il Piano Triennale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare (2008-2010) e il relativo impegno di spesa;

VISTI i D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. nn. 104/2005 e 272/2006, di approvazione ed integrazione del Piano Regionale di Campionamento Alimenti 2006;

VISTO il D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. 23.03.2007, n. 227, di approvazione del Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.) 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali relativo all'anno 2007 e i D.D.R. del U.P.S.A.I.A. 21.03.2008, n. 155, 05.08.2009, n. 116 e 31.12.2009, n. 197, di sua modifica ed integrazione relativamente agli anni 2008, 2009 e 2010;

VISTO il D.D.R. della Prevenzione 24.12.2010, n. 89, di approvazione del P.R.I.C. 2011-2014 sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali, relativo all'anno 2011, sue modifiche ed integrazioni;

VISTO il D.D.R. dell'Unità di Progetto Veterinaria (U.P.V.) 13.04.2012, n. 36, di approvazione del P.R.I.C. 2011-2014 sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali ("P.R.I.C."), relativo all'anno 2012, sue modifiche ed integrazioni;

VISTO il D.D.R. dell'U.P.V. 20.03.2013, n. 21, di approvazione del 2011- 2014 sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali ("P.R.I.C."), relativo all'anno 2013, sue modifiche ed integrazioni;

VISTO in particolare l'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 con il quale si dispone che "... Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 176/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell'articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro ... (elabori, ndr) ..., un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale...";

PRESO ATTO della necessità di continuare ulteriormente l'attività volta ad armonizzare tutte le attività regionali di monitoraggio e controllo nel settore della sanità animale, dell'alimentazione animale (feed) e degli alimenti da destinare al consumo umano (food), anche per quanto attiene a problematiche relative a residui negli animali e nelle carni e/o, ad esempio, di eventuali trattamenti con radiazioni ionizzanti;

PRESO ATTO degli esiti dell'attività di Campionamento Ufficiale Alimenti, compresa quella per la ricerca di residui di principi attivi di fitofarmaci, condotta negli anni dal 2007 al 2013, da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) delle A.U.L.S.S., fatti pervenire dall'Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (A.R.P.A.V.);

PRESO ATTO degli esiti dell'attività di Campionamento Ufficiale Alimenti, compresa quella per la ricerca di residui di principi attivi di fitofarmaci, condotta negli anni dal 2007 al 2013, da parte dei Servizi Veterinari delle A.U.L.S.S., fatti pervenire dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.) delle Venezie di Legnaro (PD);

PRESO ATTO degli esiti dell'attività di campionamento relativa al Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) negli Alimenti, effettuata da parte dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. negli anni dal 2007 al 2012, fatti pervenire dall'A.R.P.A.V. e nell'anno 2013, fatti pervenire dall'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD);

PRESO ATTO degli esiti dell'attività di campionamento relativa al Piano Regionale di Monitoraggio Conoscitivo per la verifica dell'eventuale trattamento di alcuni alimenti di Origine Vegetale e Animale con Radiazioni Ionizzanti, effettuata dai S.I.A.N. e dai Servizi Veterinari delle A.U.L.S.S. negli anni dal 2007 al 2013, fatti pervenire, rispettivamente, dall'A.R.P.A.V. e dall'I.Z.S. delle Venezia;

RITENUTO che il campionamento ufficiale di alimenti di origine non animale, sia per la ricerca di parametri chimici che microbiologici, debba essere effettuato dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'A.R.P.A.V. prevedendo, per il 2014, le matrici, le numerosità campionarie, il calendario, nonché il relativo verbale di campionamento, riportate nell'**Allegato A** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante;

RITENUTO che il campionamento ufficiale di alimenti di origine animale debba essere effettuato dai Servizi Veterinari delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'I.Z.S. delle Venezia prevedendo, per il 2014 le matrici, le numerosità campionarie, il calendario e il relativo verbale di campionamento, riportate nell'**Allegato A** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante;

RITENUTO che il campionamento ufficiale per la ricerca di O.G.M. negli alimenti debba essere effettuato dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'I.Z.S. delle Venezia prevedendo, per il 2014, le numerosità e le matrici riportate nell'**Allegato B** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante;

RITENUTO di prevedere che per quanto attiene al campionamento relativo al "Piano Regionale di Monitoraggio Conoscitivo 2014 di verifica dell'eventuale trattamento di alcuni alimenti di origine vegetale e animale con radiazioni ionizzanti" lo stesso sia effettuato dai S.I.A.N. (con analisi in capo all'A.R.P.A.V.) e dai Servizi Veterinari (con analisi in capo all'I.Z.S. delle Venezia), delle A.U.L.S.S., secondo le numerosità e le matrici riportate nell'**Allegato C** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante;

RITENUTO ancora che, relativamente al campionamento ufficiale per la ricerca di residui di principi attivi di fitofarmaci negli alimenti di origine vegetale e animale, in assenza di nuove disposizioni applicative specifiche da parte del Ministero della Salute, inerenti al rapporto della nuova normativa di origine comunitaria [Regolamento (CE) n. 788/2012] sui residui di principi attivi di fitofarmaci in alimenti di origine vegetale e animale, con la preesistente normativa nazionale (D.M. 23.12.1992, sue modifiche ed integrazioni), quest'ultima sia ancora vigente e che, pertanto, per il 2014 valga, per quanto attiene a numerosità campionaria e tipologia di matrici, volte a tale ricerca, quanto in merito specificamente previsto nell'**Allegato A** al presente provvedimento ;

RITENUTO infine di prevedere, in relazione a termini e scadenze, per quanto non specificatamente precisato per l'anno 2014 negli Allegati al presente provvedimento, il 10 febbraio 2015;

VISTO il D. L.gs 31.03.1998 n. 112, di conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15.03.1997, n. 59;

VISTA la D.G.R. 08.02.2000, n. 400, con la quale vengono definiti i provvedimenti regionali;

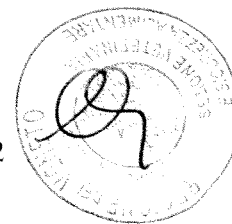
DECRETA

1. di prevedere, per il 2014, relativamente al campionamento ufficiale di alimenti di origine non animale, sia per la ricerca di parametri chimici che microbiologici, che lo stesso sia effettuato dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'A.R.P.A.V., secondo le matrici, la numerosità campionaria e il calendario, di cui all'**Allegato A** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante, utilizzando il relativo verbale di campionamento ivi riportato;
2. di prevedere, per il 2014, relativamente al campionamento ufficiale di alimenti di origine animale, sia per la ricerca di parametri chimici che microbiologici, che lo stesso sia effettuato dai Servizi Veterinari delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'I.Z.S. delle Venezia, secondo le numerosità campionarie,

le matrici e il calendario, di cui all'**Allegato A** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante, utilizzando il relativo verbale di campionamento ivi riportato;

3. di prevedere, per quanto attiene al campionamento ufficiale per la ricerca di O.G.M. negli alimenti, per il 2014, che sia effettuato dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e che le relative analisi siano in capo all'I.Z.S. delle Veneziae, secondo le numerosità campionarie e le matrici riportate nell'**Allegato B** al presente provvedimento del quale costituisce parte integrante;
4. di prevedere, per quanto attiene al campionamento inerente il "Piano Regionale di Monitoraggio Conoscitivo 2014, di verifica dell'eventuale trattamento di alcuni alimenti di origine vegetale e animale con radiazioni ionizzanti", che lo stesso sia effettuato dai S.I.A.N. (su alimenti di origine non animale e con analisi a cura dell'A.R.P.A.V.) e dai Servizi Veterinari (su alimenti di origine animale e con analisi a cura dell'I.Z.S. delle Veneziae) delle A.U.L.S.S., secondo le numerosità campionarie e le matrici, riportate nell'**Allegato C** al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante;
5. di prevedere che, per quanto attiene al campionamento ufficiale per la ricerca di residui di principi attivi di fitofarmaci negli alimenti di origine vegetale e animale, in assenza di disposizioni applicative specifiche da parte del Ministero della Salute relativamente al rapporto della nuova normativa di origine comunitaria [Regolamento (CE) n. 788/2012] sui residui di principi attivi di fitofarmaci in alimenti di origine vegetale e animale, con la preesistente normativa nazionale di cui al D.M. 23.12.2002 al quale è stata data applicazione con la nota di indirizzo della Regione del Veneto prot. n. 13113 del 31.03.1993, quest'ultima sia ancora vigente e che pertanto per il 2014 valga, per quanto attiene a numerosità e matrici, quanto in merito specificamente previsto nell'**Allegato A** al presente provvedimento;
6. di prevedere, relativamente a quanto dispone il dianzi citato Regolamento (CE) n. 788/2012, che vengano effettuate per il 2014 le analisi da esso previste e che le stesse siano effettuate, per quanto possibile sulle matrici di origine vegetale e animale campionate per l'esecuzione delle analisi di cui al D.M. 23.12.1992, citato al precedente punto 5., precisando che gli esiti relativi pervengano, da parte dell'A.R.P.A.V. e dell'I.Z.S. delle Veneziae, entro il 10 febbraio 2015, per il loro successivo inoltro al Ministero della Salute;
7. di prevedere, relativamente a termini e scadenze, non specificatamente precisate nei punti precedenti e/o negli **Allegati A, B e C**, al presente provvedimento, il 10 febbraio 2015;
8. di prevedere che il provvedimento sarà integrato con la parte relativa al Benessere e Sanità animale;
9. di pubblicare il presente decreto nel Bollettino Ufficiale delle Regione, nei modi e nei termini di rito.

FIRMATO - Dott. Giorgio Cester -



**PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE
ALIMENTI ANNI 2011 – 2014**

ANNUALITA' 2014

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

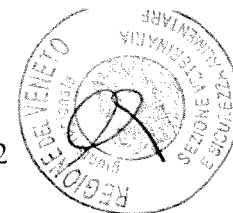
**SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
(S.I.A.N.)**

SERVIZI VETERINARI (S.V.)

DELLE AZIENDE U.L.S.S.

A.R.P.A.V.

I.Z.S. DELLE VENEZIE



NOTA ESPLICATIVA RELATIVA AL “PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011 - 2014” – ANNUALITÀ 2014 - DEI SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.) DELLE AZIENDE U.L.S.S.

Introduzione

La presente introduzione ha lo scopo di fornire, ai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., delle linee di indirizzo per l'applicazione del “Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti 2011 – 2014 – Annualità 2014.

Il Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti (P.R.I.C.) per gli anni 2011 – 2014, nelle sue articolazioni per l'anno 2011 [Decreto del Dirigente Regionale (D.D.R.) della Prevenzione 24 dicembre 2010, n. 89], per l'anno 2012 [D.D.R. dell'Unità di Progetto Veterinaria (U.P.V.) 13 aprile 2012, n. 36] e per l'anno 2013 [D.D.R. dell'U.P.V. 20.03.2013, n. 21] loro modifiche e integrazioni, succede all'analogo, precedente piano, riportato negli allegati delle successive annualità del Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.) 2007 - 2010, di cui ai D.D.R. dell'U.P.S.A.I.A. n. 227/2007, n. 155/2008, n. 116/2009 e n. 197/2009, loro modifiche e integrazioni;

Tali piani sono stati redatti tenendo anche conto, per quanto possibile, di quanto emerso nell'applicazione delle successive annualità dei citati Piani di Campionamento Ufficiale Alimenti 2007 – 2010, e 2011 – 2014 e anche di osservazioni e proposte dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e delle strutture interessate dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (A.R.P.A.V.).

I controlli ufficiali, eseguiti mediante campionamento e analisi di alimenti e bevande ed effettuati secondo quanto codificato dal presente Piano vengono attuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti comunitari e dalla normativa nazionale vigente;
- 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 i controlli ufficiali devono comunque obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962 e dal suo regolamento di applicazione, di cui al D.P.R. n. 327/1980, dal D.M. 16 dicembre 1993 e/o dalle altre norme vigenti, anche di origine comunitaria, in quanto applicabili.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da poter utilizzare per uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, è necessario che ciascun S.I.A.N. rispetti il piano di campionamento proposto e che segnali tempestivamente alla Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare (S.V.S.A.), della Regione del Veneto le eventuali difficoltà che si riscontrassero nel rispettare il piano stesso.

Matrici da campionare

Nel Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2014, dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., sono incluse quasi tutte le matrici definite nell'ALLEGATO A al precedente D.D.R. dell'U.P.V. n. 21/2013, sue modifiche e integrazioni, per la parte attinente ai S.I.A.N. 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.

Si fa presente inoltre che per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, Escherichia coli, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 grammi di materiale analizzabile sono sufficienti per la determinazione completa.

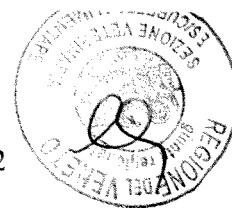
Sono stati introdotti un centinaio di campioni di germogli destinati al consumo umano (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC) da effettuare in 5 UC su cui ricercare Salmonella spp ed E.coli STEC [E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4], ai sensi del Regolamento (UE) N. 209/2013 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005.

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 unità campionarie (u.c.), 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 u.c. ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile.

Per il campionamento di matrici previste nel Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2013, relativo ai S.I.A.N. e non contemplate dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, sue modifiche ed integrazioni, il campionamento si effettua nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (es.: Legge n. 283/1962 e



D.P.R. n. 327/1980, ecc.) 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 ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento.

Sarà cura del S.I.A.N. interessato indicare eventuali analisi aggiuntive che lo stesso ritiene utile eseguire.

Punti di campionamento

Anche per l'anno 2014, il 20% dei campioni assegnati dovrà essere prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere 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 alla messa in commercio.

Distribuzione dei campioni

I campioni sono stati suddivisi per ciascun S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., 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 S.I.A.N. è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

Verbale di campionamento

Il verbale di campionamento da utilizzare da parte dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., come quello da utilizzare da parte dei S.Vet. delle A.U.L.S.S. deve essere redatto esclusivamente utilizzando il modello allegato al presente piano (Vedi Verbale di Campionamento Ufficiale Alimenti), con l'obiettivo di armonizzare la fase di raccolta dei dati relativi ai campioni prelevati (vedi successivo modello allegato).

Qualunque altra tipologia di verbale non potrà essere utilizzata se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quello allegato al presente piano.

Flussi informativi

Ciascun S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. compila la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo effettuata (Modello A – Ministeriale), come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 febbraio 2015 alla S.V.S.A.

L'Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (A.R.P.A.V.), redige la scheda prevista per rendicontare l'attività analitica effettuata nel 2014 (Modello B – Ministeriale), con le integrazioni richieste dal Ministero della Salute, come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 febbraio 2015 alla S.V.S.A.;

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

Verifiche di attività

L'A.R.P.A.V. trimestralmente invia alla S.V.S.A. un rapporto con i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun S.I.A.N. in tale arco temporale e dettagliato per matrice alimentare.

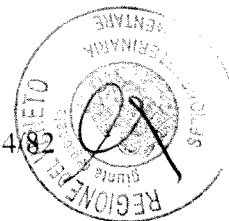
La S.V.S.A., potrà avvisare i S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. in merito a quanto emerso da tali rapporti.

Il Responsabile del S.I.A.N. di ciascuna delle A.U.L.S.S., qualora non voglia seguirlo personalmente, nomina un referente che segue l'esecuzione del presente Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti, dandone comunicazione alla S.V.S.A.

Precisazioni

Nel piano di campionamento relativo al 2014 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".

Si precisa inoltre che l'effettuazione di campioni in aggiunta rispetto 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, dal Responsabile del S.I.A.N. interessato alla S.V.S.A.



**PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI
2011 – 2014**

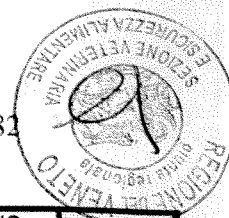
ANNUALITA' 2014

S.I.A.N.

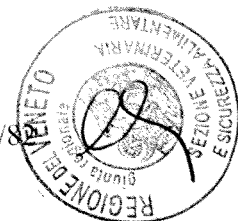
DELLE AZIENDE U.L.S.S.

A.R.P.A.V.

CHIMICA



2014 BELLUNO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totali 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/ alimenti in scatola											1		1
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	1	3
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 frutta e bibite per patulina													0
materiali a contatto alimenti					1								1
aromi, coloranti													0
TOTALI	3	4	5	3	6	2	4	0	3	3	8	4	45
Totale ULSS 1	3		5		6		4		3		8		29
Totale ULSS 2		4		3		2		0		3		4	16



ANALISI PESTICIDI													
Frutta fresca	1*						1		1	1	1*	1	6
Pere													0
Frutta surgelata		1											1
Frutta esotica													0
Agrumi	1	1											2
Banane													0
Patate	1												1
legumi freschi													0
Fagiolo freschi o surgelati							1						0
Ortaggi surgelati													1
altri ortaggi freschi	1*												1
Carote											1		1
													0
													0
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													70

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

in rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 BELLUNO ANALISI CHIMICA	LUGLIO		AGOSTO		SETTEMBRE		OTTOBRE		NOVEMBRE		DICEMBRE		Totali emestr ale
	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
Farina					1	1							2
Mais/cereali per micotossine					2	1							3
pasta semola					1								1
pasta uovo													0
pasta ripiena					1								1
Riso													0
prodotti aliment. Particolare							1	1					2
Integratori alimentari													0
Cacao			1									1	2
cacao per ocratossine													0
preparati per brodo zuppe					1	1							2
confetture/ conserve 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							2	2					4
Spezie							1						1
Caffè									1				1
caffè per ocratossine										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 ocratossine													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
materiali a contatto con alimenti	1									1	1		3
aromi, coloranti												1	1
Totali mensili	1	0	2	2	8	5	8	5	2	5	1	2	41
Totali ULSS 1	1		2		8		8		2	5	1	2	22
Totali ULSS 2		0		2		5		5		5		2	19



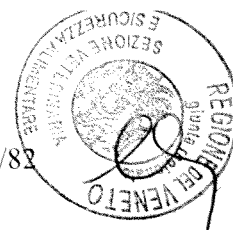
ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1	1*	1	1	1*	1*								6
Pere					1									1
frutta surgelata														0
frutta esotica										1	1*			2
Agrumi										1	1			2
Banane														0
Patate					1									1
legumi freschi	1*	1*												2
Fagiolo freschi o surgelati						1								1
Ortaggi surgelati														0
altri ortaggi freschi		1*	1*		1									3
Carote														0
Cetrioli														0
spinaci											1			1
olio di oliva														0
Riso				1										1
Farine				1		1								2
Vino												1	1	2
Totali mensili	2	3	2	3	4	4	0	0	0	0	3	3		24
Totali ULSS 1	2		2		4		0		0		3			11
Totali ULSS 2		3		3		4		0		0		3		13
TOTALI SEMESTRALI														65

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

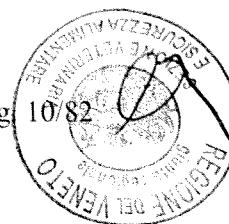
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 PADOVA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totali □emestr ale
	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	ULS S 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	
Pane fresco	1	1	1				2		1							1	1		8
grissini, crackers, fette	1	3	1				1	2	2							1	3	1	15
Farina	1	3	1				1	1	2							2	2	1	14
Mais/cereali per micotossine																			0
pasta semola	1	2	1				1	3	1							1	2	2	14
pasta uovo	1	1	1				1	1	2							1	3	1	12
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/conserven 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										5	4	4							13
altre bibite analcoliche										6	5	3							14
Succhi di frutta																			0
succhi di frutta e bibite per patulina										1	1	1							3
materiali a contatto con alimenti							2	2	2										6
aromi, coloranti													1						1
TOTALI	7	16	9	7	12	8	9	11	10	14	13	11	8	9	7	12	20	10	193
Totale ULSS 15	7			7			9			14			8			12			57
Totale ULSS 16		16			12			11			13			9			20		81
Totale ULSS 17			9			8			10			11			7			10	55



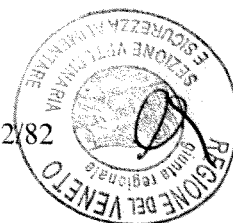
ANALISI PESTICIDI																			
Frutta fresca			1	1			1								1*		1	1	6
Pere			1	1bio															2
Frutta surgelata					1		1												2
Frutta esotica										1	1*	1							3
Agumi			2	1	1	1	1	1	1bio	1									9
Banane											1*	1							2
Patate											1	1+	1						3
legumi freschi																			0
Fagioli																			0
Ortaggi surgelati	1			1							1	2							5
altri ortaggi freschi								1*	1*								1*	2*	5
Carote									1	1									2
Cetrioli																	2		2
spinaci																			0
olio di oliva					2	1*	1*									1*	2	1	8
Riso					2	2*	2												6
Farine	1*		1+	1	1*														4
Vino	2	3	2	2	2	2	1	1*	1		1	1							18
Totali mensili	4	8	6	8	7	7	3	4	3	4	7	2	1	1	1	3	6	3	78
Totali ULSS 15	4			8			3			4			1			3		3	23
Totali ULSS 16		8			7			4			7			1			6		33
Totali ULSS 17			6			7			3			2			1			3	22
TOTALI SEMESTRALI																			271

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^ settimana.

In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



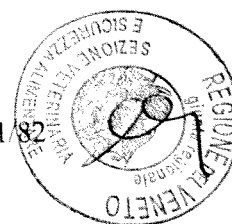
ANALISI PESTICIDI																		
Frutta fresca		1	1*	1	1	1	1	1*							7			
Pere															0			
Frutta surgelata												1	1		2			
Frutta esotica							1*					1*			2			
Agrumi												1	2	1	4			
Banane								1*							1			
Patate								1							1			
Legumi freschi							2	1							3			
Fagioli freschi o surgelati	1	1													2			
ortaggi surgelati															0			
altri ortaggi freschi	1*	1*	1*		1	1	1	1	1						8			
Carote															0			
Cetrioli															0			
spinaci	1	1													2			
olio di oliva															0			
Riso				2*	2+1 bio	1*									6			
Farine					2*	1*									3			
Vino						1							1	1	3			
Totali mensili	3	4	2	3	7	5	3	3	5	0	0	0	0	0	1	5	3	44
Totali ULSS 15	3			3			3			0		0			1			10
Totali ULSS 16		4			7			3			0		0			5		19
Totali ULSS 17			2			5			5		0			0			3	15
TOTALI SEMESTRALI																		229

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

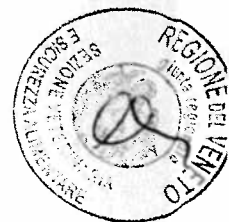
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

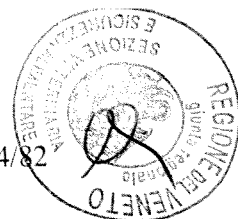
D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 PADOVA	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totale semestrale
	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	ULS S 15	ULS S 16	ULS S 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	UL SS 15	UL SS 16	UL SS 17	
Pane fresco								1	1										2
grissini, crackers, fette							1	3	2										6
Farina							2	2	1										5
Mais/cereali per micotossine								1	1										2
pasta semola							1	3	2										6
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/conserven 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										6	3	2							11
altre bibite analcoliche										7	5	5							17
Succhi di frutta							6	4	3										13
Succhi di frutta e bibite per patulina							2	1	1										4
materiali a contatto con gli alimenti	2	3	2												2	3	2		14
aromi, coloranti																1	2	2	5
TOTALI	2	3	2	5	11	8	15	19	15	19	20	16	7	11	6	6	13	7	185
Totali ULSS 15	2			5			15			19			7		6				54
Totali ULSS 16		3			11			19			20			11			13		77
Totali ULSS 17			2			8			15			16			6			7	54



2014 ROVIGO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totali 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/conserven 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	2	3
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			2
bibite cola							1	1					2
altre bibite analcoliche							1						1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bevande per patulina								1					1
Materiali a contatto con alimenti					1	1							2
aromi, coloranti									1				1
TOTALI	4	4	4	2	4	4	3	3	7	1	7	6	49
Totalli ULSS 18	4		4		4		3		7		7		29
Totalli ULSS 19		4		2		4		3		1		6	20



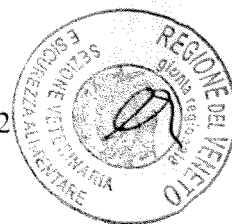
ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1*		1	1	1	1*	1					1	1	8
pere		1												1
frutta surgelata				1										1
frutta esotica							1							1
Agrumi		1*		1	1									3
Banane							1*							1
Patate								1						1
legumi freschi														0
fagioli														0
ortaggi surgelati	1							1						2
altri ortaggi freschi	1*					1*					1*	1		4
carote					1									1
cetrioli														0
spinaci		1												1
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														87

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^ settimana.

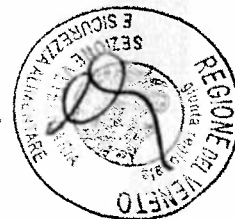
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 - D.M. 23/07/2003 - REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 - REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 ROVIGO	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						1							1
Farina													0
mais/cereali per micotossine													0
pasta semola						1							1
pasta uovo					1	1							2
pasta ripiena					1								1
Riso													0
prodotti aliment. particolare								1					1
Integratori alimentari									1				1
Cacao			1									1	2
preparati per brodo zuppe					1	1							2
confetture/conserven vegetali													0
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 ocrà tossine													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 ocrà tossine													0
Aceto									1				1
Birre										1			1
Liquori										1			1
bibite cola								1	1				2
altre bibite analcoliche									1				1
succhi di frutta						1							1
succhi di frutta e bibite per patulina													0
Materiali a contatto con alimenti	1	1								1	1		4
aromi, coloranti												1	1
Totali mensili	2	1	2	3	3	5	3	9	2	4	2	4	40
Totali ULSS 18	2		2		3		3		2		2		14
Totali ULSS 19		1		3		5		9		4		4	26



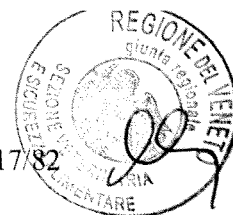
ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1					1								2
Pere														0
frutta surgelata														0
frutta esotica														0
Agrumi										1	1*			2
Banane														0
Patate						1								1
legumi freschi														0
Fagioli	1													1
Ortaggi surgelati												1*		1
altri ortaggi freschi		1*												1
Carote														0
Cetrioli			1											1
spinaci														0
olio di oliva														0
Riso			1	1										2
Farine		1	1	1		1						1		5
Vino										1	1*			2
Totali mensili	2	2	3	2	0	2	0	0	0	0	2	4		17
Totali ULSS 18	2		3		0	0		0			2			7
Totali ULSS 19		2		2		2		0		0		4		10
TOTALI SEMESTRALI														57

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^{ra} settimana.

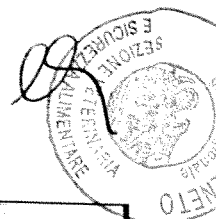
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 - D.M. 23/07/2003 - REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 - REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 TREVISO ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totali semestrale
	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	
Pane fresco		1	1						1							1	1	2	7
Grissini, crackers, fette	1	1	2					1	1	2						1	0	2	11
Farina	1	0	2					1	1	2						1	1	2	11
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		2	10
pasta ripiena	0		1						0	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/conserven vegetali																		3	3
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				1	1	1													3
olio semi					1	2													3
olio di frittura					1														1
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1		1													2
Zucchero																			0
Dolcificanti														1					1
sale																			0
Spezie																1	0	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													7
vino per ocratossine																1	2		0
Aceto													1			1			2
Birre													1	1	2				4
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
materiali a contatto con alimenti								2	1	3									6
aromi, coloranti																			0
TOTALI	5	5	13	4	5	9	6	5	13	2	3	8	5	5	8	8	6	20	130
Totali ULSS 7	5			4			6			2			5			7			30
Totali ULSS 8		5			5			5			3			5			6		29
Totali ULSS 9			13			9			13			8			8			20	71



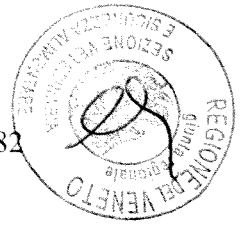
ANALISI PESTICIDI																						
frutta fresca																		1	1	1	1	4
pere			1																			1
frutta surgelata						1																1
frutta esotica											1	1*										2
Agumi	1		1			2		1	1													6
Banane												1*										1
Patate												1	1*									2
legumi freschi																						0
Ortaggi surgelati			1	1*										1								3
altri ortaggi freschi								1*	1*	1										1*	2*	6
Carote																						0
Cetrioli																						0
Spinaci																						0
olio di oliva					1	2														1	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	1	1	1*							12
Totali mensili	3	3	5	3	2	8	2	3	2	1	4	3	1	2	1	2	1	2	1	5	51	
Totali ULSS 7	3			3			2			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																						181

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

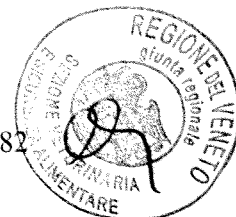
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 TREVISO	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totali semestrali	
	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 9	UL SS 7	UL SS 8	UL SS 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	2										3	
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							2	2	1								1	2	5	
confetture/conserven vegetali																			0	
alimenti in scatola																			0	
Surgelati																			0	
olio oliva				1	1	2										1	1	2	8	
olio semi				1	1	2									0	1	1	6		
olio di frittura																			0	
olio per IPA						1													1	
margarina vegetale				1		1									0		1	3		
Zucchero						1													1	
Dolcificanti																			0	
sale										3	3	2							8	
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	
materiali a contatto con alimenti	1	1	3										1	2	2				10	
aromi, coloranti																				
TOTALI	1	1	3	4	4	9	7	7	14	9	9	14	3	4	9	1	4	8	3	
Totale ULSS 7	1			4			7		14	9		14	3		9	1	4	8	111	
Totale ULSS 8		1			4			7			9		3			1			25	
Totale ULSS 9			3			9			14			14			9		4		29	
																		8	57	



ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1		1				1								1	4	
Pere							1											1	
Frutta surgelata														1		1		2	
Frutta esotica							1*		1*								1*	3	
Agrumi								1*					1			1		3	
Banane							1*		1*									2	
Patate							1											1	
legumi freschi	1								1									2	
Fagioli freschi o surgelati				1														1	
Ortaggi surgelati																		0	
altri ortaggi freschi				1*	1				1									3	
Carote	1																	1	
Cetrioli							1											1	
Spinaci																	1	1	
olio di oliva																		0	
Riso					1		2*											3	
Farine					1		3											4	
Vino								1*	1							1	1	4	
Totali mensili	2	0	3	3	1	6	5	4	4	0	0	0	0	0	0	2	2	3	35
Totali ULSS 7	2			3			5			0			0			2			12
Totali ULSS 8		0			1			4			0			0		2			7
Totali ULSS 9			3			6			4			0			0			3	16
TOTALI SEMESTRALI																			146

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

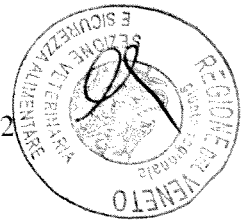
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 VENEZIA	LUGLIO				AGOSTO				SETTEMBRE				OTTOBRE				NOVEMBRE				DICEMBRE				Totali semestra II		
ANALISI CHIMICA	ULS S 10	ULS S 12	ULS S 13	ULS S 14	UL S S 10	ULS S 12	UL S S 14	UL S S 14	ULS S 10	ULS S 12	UL S S 13	UL S S 14	ULS S 10	ULS S 12	ULS S 13	UL S S 14	ULS S 10	ULS S 12	UL S S 13	UL S S 14	ULS S 10	ULS S 12	UL S S 13	UL S S 14			
Pane fresco									1	2		1														4	
grissini, crackers, fette										1																1	
farina									1																	1	
mais/cereali per micotossine											3															3	
pasta semola									1	1																2	
pasta uovo										1																1	
pasta ripiena																										0	
Riso																										0	
prodotti aliment. particolare													1	2		1										4	
Integratori alimentari															1											1	
cacao					2	1																				7	
preparati per brodo zuppe									1	1	1											1	2	1		3	
confetture/conser ve vegetali																										0	
alimenti in scatola																										0	
surgelati																										0	
olio oliva					1	3	1	1														1	2			9	
olio semi					1	1																1	2	1		6	
oli di frittura					1	1	1															1	1	2		7	
olio per IPA																							1			1	
margarina vegetale					1	1	1															1	1			5	
zucchero					1	1																				2	
dolcificanti																										2	
Sale													2	2	2	2						1	1			8	
spezie														1	2											3	
Caffè																										0	
Caffè per ocratossine																										0	
Frutta secca																	1	4	2	1						8	
prodotti da forno																	1	2	1							4	
pasticceria /dolciumi									1	1	1															3	
gelati artigianali					1	1																				2	
gelati confezionati					1	1	1																			3	
Vino																	1	2	1	1						5	
vino per ocratossine																	1	1								2	
aceto													1	1		1										3	
Birre													1		1											2	
liquori													1	3	1											5	
Bibite cola													1	2	1											4	
altre bibite analcoliche													1	3	2											6	
succhi di frutta									1	2	1	1														5	
Succhi di frutta all'arancia																										0	
succhi di frutta e bibite per patulina											1	1														2	
contenitori per alimenti	3			1													4	3	1							12	
aromi, coloranti																							1	2	1		4
Totali mensili	3	0	1	0	9	10	4	1	6	9	7	3	9	15	8	4	8	12	5	2	7	12	5	0	140		
Totali ULSS 10	3				9				6				9				8				7				42		
Totali ULSS 12		0				10				9				15				12					12			58	
Totali ULSS 13				1			4				7					8			5					5		30	
Totali ULSS 14							1					3				4				2				0		10	



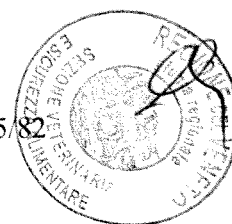
ANALISI PESTICIDI																	6				
frutta fresca	1			1	1	1			1	1											1
pere																					1
frutta surgelata																					1
frutta esotica					1*	1*															1*
agrumi																					2*
banane																					2
patate									1*	1*	1*										1*
legumi freschi	1*	1*								1*											1*
Fagioli freschi o surgelati				1					1												1
ortaggi surgelati																					1*
altri ortaggi freschi	1	1																			1*
carote																					1
cetrioli									1												1
spinaci					1																1b io
olio di oliva																					0
riso					1	1*															2
farine						1*															1
vino										1*											1
Totali mensili	3	2	1	1	5	4	1	0	5	5	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Totali ULSS 10	3				5				5				0								5
Totali ULSS 12		2				4				5			0								0
Totali ULSS 13			1				1				3		0								0
Totali ULSS 14				1				0			1		0								0
TOTALI SEMESTRALI																					182

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

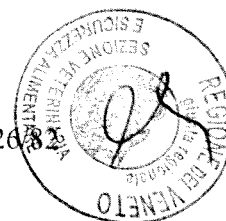
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23.12.1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2013 VERONA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totali semestrali
	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	
pane fresco	2	1	1				2	1	1							3	1	1	13
grissini, crackers, fette	2		1				2	1	2							3	1		12
Farina	2	1	1				3		1							2	1	1	12
mais/cereali per micotossine																			0
pasta semola	2		1				3	1	1							2		1	11
pasta uovo	2	1	1				3		1							3	0	1	12
pasta ripiena	2						3	1								2		0	8
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/conserven 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																3		1	4
Caffè																3	1	1	5
caffè per ocratossine																			0
frutta secca	3	2	2																7
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 ocratossine				1															1
Aceto													2	1	1				4
Birre													2	1	1				4
Liquori													3	1	2				6
bibite cola										3	1	2							6
altre bibite analcoliche										2	1	1							4
succhi di frutta																			0
succhi di frutta e bibite per patulina																			0
materiali a contatto con alimenti							4	1	2										7
aromi, coloranti													2						2
TOTALI	15	5	7	14	6	5	20	5	8	9	4	5	14	3	6	29	5	8	168
Totali ULSS 20	15			14			20			9			14			29			101
Totali ULSS 21		5			6			5			4			3			5		28
Totali ULSS 22			7			5			8			5			6			8	39



ANALISI PESTICIDI																				
frutta fresca	1														1		2	1	1	6
Pere	1		1																	2
Frutta surgelata				1		1														2
frutta esotica									2		1									3
Agrumi	2	1		2			1	1												7
Banane									1	1										2
Patate									1											1
legumi freschi																				0
Fagioli																				0
ortaggi surgelati	2		1						2	1										6
altri ortaggi freschi							1		1								2*			4
carote									1+										1	3
									1bi											
									o											
																				0
																				0
				2	1	1											2		1	7
Olio di oliva				2	1	1														
Riso				2		1*														3
Farine	1*	1	1*																	3
Vino	1	1	1	3		2	1	1	1		1									12
Totali mensili	8	3	4	10	1	5	2	1	2	10	2	2	1	0	0	6	1	3	61	
Totali ULSS 20	8			10			2			10			1			6			37	
Totali ULSS 21		3			1			1			2			0				1	8	
Totali ULSS 22			4			5			2			2			0				3	16
TOTALI SEMESTRALI																				229

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



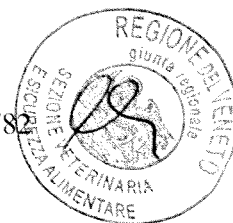
ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca	2	1		1*			2	1										7	
Pere																		0	
frutta surgelata																1		1	
frutta esotica							2								1			3	
Agrumi								1*							2		1	4	
Banane																		0	
Patate																	1*	1	
legumi freschi																		0	
fagioli	1 + 1bio																	2	
ortaggi surgelati																		0	
altri ortaggi freschi				1	1		1*	1	1*									5	
carote																		0	
Cetrioli	1 + 1bio		1	1														4	
spinaci							1											1	
olio di oliva																		0	
Riso				1	1													2	
Farine				3	1													4	
Vino							1		1						1		1	4	
Totali mensili	6	1	1	6	1	3	7	2	4	0	0	0	0	0	0	4	1	2	38
Totali ULSS 20	6			6			7			0				0		4			23
Totali ULSS 21		1			1			2			0						1		5
Totali ULSS 22			1			3			4				0		0			2	10
TOTALI SEMESTRALI																			189

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

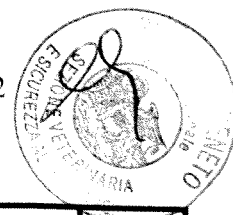
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

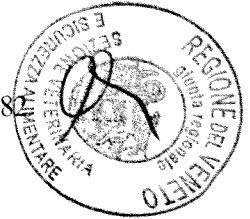
D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 - D.M. 03/07/2003 - REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 - REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2013 VERONA ANALISI CHIMICA	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			Totali semestr all.	
	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22	ULSS 20	ULSS 21	ULSS 22		
pane fresco							2	2	1										5	
grissini, crackers, fette							2	1	2										5	
Farina							2	1	2										5	
mais/cereali per micotossine									1										1	
pasta semola							3	2	1										6	
pasta uovo							3	1	1										5	
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/conservate vegetali																			0	
alimenti in scatola																			0	
Surgelati																			0	
olio oliva				2	1	1										3	1	1	9	
olio semi				4	1	1										3		1	10	
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										4		4							8	
Spezie										2	1	1							4	
Caffè																			0	
caffè per ocratossine																			0	
frutta secca														4	1	2			7	
prodotti da forno														2	1				3	
pasticceria/dolciumi							2		1										3	
gelati artigianali				1		1													2	
gelati confezionati				1	1														2	
Vino														1	1	1			3	
vino per ocratossine														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	
materiali a contatto con alimenti	4	1	2											5	1	2			15	
aromi, coloranti																	2	1	1	4
TOTALI	4	1	2	12	3	7	21	9	13	18	6	11	13	4	5	12	4	6	151	
Totale ULSS 20	4			12			21			18			13			12			80	
Totale ULSS 21		1			3			9			6			4			4		27	
Totale ULSS 22			2			7			13			11			5			6	44	



2014 VICENZA ANALISI CHIMICA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totale semestral i	
	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	2	1	2						2		2									1	1			2	14
Farina	1	1	2	1					1	1	1	2									1		1	2		14
Mais/cereali per micotossine																										0
pasta semola	1	1	1	1					1	1		2									1		1	2		12
pasta uovo	1	1	1	2					1	1		1									1	1		1		11
pasta ripiena		1							1			2										1		1		6
Riso																										0
prodotti aliment. Particolare					1	1		2					1	1	1	1					1	1	1	2		11
Integratori alimentari																					1			1		2
Cacao																										0
preparati per brodo zuppe																	1	1	1	1						4
confetture/conserven 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 ocratossine																										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 ocratossine																										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
materiali a contatto con alimenti									1	2	1	3														7
aromi, coloranti																										0
TOTALI MENSILI	6	7	6	9	4	7	4	8	6	8	3	12	3	5	3	5	5	4	2	7	8	9	6	15	151	
Totale ULSS 3	6				4				6			12	3				5	4	2	7	8				31	
Totale ULSS 4		7				7				8				5				4				9				40
Totale ULSS 5			6				4				3				3				2				6			24
Totale ULSS 6				9				8				12				5				7				15		56



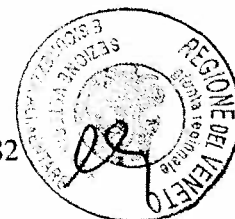
ANALISI PESTICIDI																										
frutta fresca		1		1														1*		1	1*	5				
pere	1																					1				
frutta surgelata					1																	1				
frutta esotica												1*				1						2				
Agumi			1	1		1*	1			1	2											7				
Banane												1		1								2				
Patate													1									1				
legumi freschi																						0				
Fagioli freschi osurgelati																						0				
ortaggi surgelati	1	1													1	1						4				
altri ortaggi freschi											2*									1*	1*	5				
carote																						1				
Cetrioli																						0				
spinaci									1													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			13				
Totali mensili	3	5	3	5	4	5	3	4	1	0	1	5	2	1	2	3	0	0	1	1	1	3	1	4	58	
Totali ULSS 3	3				4				1				2				0				1					11
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																										209

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

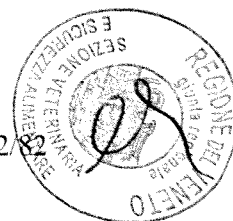
In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.



2014 VICENZA ANALISI CHIMICA	LUGLIO				AGOSTO				SETTEMBRE				OTTOBRE				NOVEMBRE				DICEMBRE				Totali semestrali	
	UL SS 3	UL S S4	UL S S5	UL SS 6	UL S S3	UL SS 4	UL SS 5	UL L S S6	UL L S S3	UL SS 4	UL SS 5	UL SS 6	UL L S S3	UL SS 4	UL SS 5	UL L S S6	UL S S3	UL SS 4	UL S S5	UL SS 6	UL S S3	UL SS 4	UL S S5	UL SS 6		
Pane fresco									1		1														2	
grissini, crackers, fette									1	2	1	2													6	
Farina									1	1	1														3	
Mais/cereali																									0	
pasta semola									1	1	1	2													5	
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/conserven 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			1														1		1	4	
zucchero																									0	
dolcificanti																									0	
Sale													3	3	2	3									11	
Spezie													1	1	1	1									4	
Caffè																									0	
Caffè per ocratossine																									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 ocratossine																									0	
aceto													1	2	1	1									5	
Birre														1		1									2	
liquori													1		1	2									4	
Bibite cola														1		2									3	
altre bibite analcoliche													1	2	1	1									5	
succhi di frutta									1	2		2													5	
succhi di frutta e bibite per patulina																									0	
materiali a contatto con alimenti	1	2	1	2																	1	1	1	2	11	
aromi, coloranti																							1	1	1	3
Totali mensili	1	2	1	2	4	4	3	5	5	10	5	13	8	12	7	13	3	6	3	6	0	7	2	6	128	
Totali ULSS 3	1				4				5				8				3				0				21	
Totali ULSS 4		2				4				10				12				6				7			41	
Totali ULSS 5			1				3				5				7				3				2		21	
Totali ULSS 6				2				5				13				13				6				6	45	



ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1*		1*		1	1		1	1											6					
pere																				0					
frutta surgelata																		1		1					
frutta esotica					1*			1*										1*	1*	4					
agrumi																		1	1	1*	3				
banane																					0				
patate									1	1											2				
legumi freschi																					0				
Fagioli freschi o surgelati		1								1											2				
ortaggi surgelati																					0				
altri ortaggi freschi	1*		1		1*	1*			1*	1*											6				
carote									1												1				
Cetrioli						1															1				
Spinaci								1													1				
olio di oliva																					0				
riso					1	2	1*	1*													5				
farine					1*	1*															2				
vino			1*	1				1		1	1	1*								1	7				
Totali mensili	2	1	1	3	1	5	3	5	1	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	2	2	41
Totali ULSS 3	2				1				1				0					0			1				5
Totali ULSS 4		1				5				4				0				0				2			12
Totali ULSS 5			1				3				3				0				0			2			9
Totali ULSS 6				3				5				5			0					0			2		15
TOTALI SEMESTRALI																									161

NOTE: Pane fresco, paste all'uovo e ripiene fresche: 3^a settimana.

In rosso e/o asteriscate * sono riportate le tipologie e le quantità di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 23/12/1992.

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

D.P.R. N. 327 DEL 26/03/1980 – D.M. 23/07/2003 – REG. CE N. 401/2006 DEL 23/02/2006 – REG. CE/UE N. 333/2007 DEL 28/03/2007.

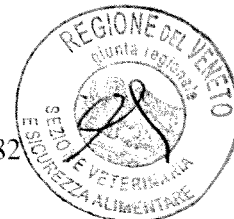


Handwritten signature

PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI - 2014 - SERVIZI IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

ALIMENTI AULSS	BELLUNO		VICENZA		TREVISO		VENEZIA		PADOVA		ROVIGO		VERONA			Totale campioni													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20	21	22						
ZUPPE, BRODI, SALSE	2	2	4	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	
CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE (panetteria)																													
Cereali	4	3	7	4	4	4	16	4	4	6	14	6	6	4	4	20	4	5	5	14	4	4	8	9	4	5	18	97	
Prodotti della macinazione	2	2	4	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	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	10	13	8	14	45	9	9	37	27	22	8	2	59	9	20	14	43	7	6	13	40	8	15	63	272	
Paste alimentari secche	1	1	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	5	10	19	13	11	4	29	5	11	8	24	4	4	8	12	4	7	23	134	
Paste alimentari speciali farcite	5	2	7	5	7	5	7	24	4	5	10	19	13	11	4	29	6	11	8	25	4	3	7	12	4	7	23	134	
Frutta secca sguosciata	3	2	5	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	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	10	5	11	33	6	14	26	20	15	5	3	43	6	15	10	31	5	6	11	23	5	11	39	192	
ERBE, SPEZIE, CAFFE', THE	2	2	4	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	
BEVANDE NON ALCOLICHE	1	1	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	
GELATE E DESSERT	9	5	14	6	8	5	8	27	6	7	9	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	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53	
PIATTI PREPARATI																													
Preparazioni gastronomiche a base di carne, formaggio, verdure e pesce	16	8	24	20	26	16	28	90	18	18	38	74	54	44	16	118	18	40	28	86	14	12	26	80	16	30	126	544	
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	3	2	5	3	4	3	5	15	3	4	6	13	9	8	3	22	4	6	6	16	3	2	5	10	3	6	19	95	
TOTALE	71	43	114	83	102	74	107	366	77	81	151	309	195	168	73	474	82	152	119	353	69	56	125	260	73	121	454	2195	



PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011 - 2014

ANNUALITA'2014

S.I.A.N. DELLE AZIENDE U.L.S.S.

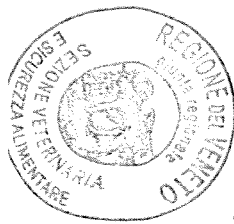
A.R.P.A.V.

MICROBIOLOGIA

E

I.Z.S. DELLE VENEZIE

**RICERCA DI SALMONELLA SPP. ED E.COLI STEC
IN CAMPIONI DI GERMOGLI DESTINATI AL CONSUMO UMANO**



Allegato A al Decreto n.

003 del

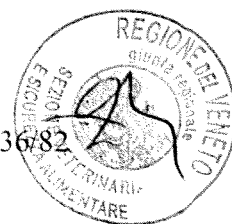
29 GEN. 2014

pag. 35/82

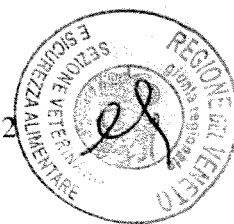
Campionamento di germogli per la ricerca di Salmonella spp. ed E.coli STEC (il campionamento è in capo ai S.I.A.N. delle Aziende U.L.S.S. e l'analisi sarà eseguita presso l'U.L.S. delle Venezia)

AULSS	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
1			1		1		1						3
2			1									1	2
3	1				1				1		1		4
4	1				1				1		1		4
5	1				1				1		1		4
6	1		1		1		1		1		1		6
7	1				1				1			1	4
8	1		1			1		1		1			5
9		1		1		1		1		1	1	2	8
10				1			1			1		1	4
12		1		1		1		1		1		1	6
13		1		1			1						5
14		1				1				1			3
15		1		1		1		1					5
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
17	1			1				1		1			4
18		1			1			1		1			4
19			1								1		2
20		1		1		1	1	1	1	1	1	1	9
21		1				1				1			3
22	1		1		1		1		1		1		6
TOTALE	9	9	7	8	9	7	7	8	9	10	9	7	99

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



PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011 2014
SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE U.L.S.S.
PER L'EFFETTUAZIONE DI ANALISI
CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE
ANNUALITA' 2014



**NOTA ESPLICATIVA RELATIVA AL “PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO
UFFICIALE ALIMENTI 2011 – 2014” – ANNUALITA’ 2014 – DEI SERVIZI VETERINARI
DELLE AZIENDE U.L.S.S.**

Introduzione

La presente introduzione ha lo scopo di fornire, ai S.Vet. delle A.U.L.S.S., delle linee di indirizzo per l'applicazione del “Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti 2011–2014, Annualità 2014.

Il Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti (P.R.I.C.) per gli anni 2011-2014 è venuto a succedere ai precedenti, analoghi, piani di campionamento ufficiale alimenti, riportati all'interno degli specifici allegati alle successive annualità del Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.) 2007-2010, come previsto dal Decreto del Dirigente Regionale (D.D.R.) dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare (U.P.S.A.I.A.) 23 marzo 2007 n. 227, sue modifiche ed integrazioni per gli anni 2008, 2009 e 2010, riportate nei D.D.R. U.P.S.A.I.A. n. 155/2008, n. 116/2009 e n. 197/2009;

Successivamente sono stati predisposti il “Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011–2014, nelle Annualità 2011 e 2012, nell'ambito del Piano Regionale Integrato di Campionamento sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali (P.R.I.C.) 2011–2014”, relativo a tali annualità ed emanati con il D.D.R. della Prevenzione 24 dicembre 2010, n. 89 e con i DD.DD.RR. dell'Unità di Progetto Veterinaria (U.P.V.) 13 aprile 2012, n. 36 e 20 marzo 2013, n. 21, 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 tenuto conto, per quanto possibile, anche di osservazioni e proposte dei S.Vet. delle A.U.L.S.S. e dei laboratori interessati dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.) delle Venezie.

I controlli ufficiali, eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti, effettuati secondo quanto codificato dal presente Piano vengono attuati 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 comunque obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione approvato con D.P.R. n. 327/1980 e dal D.M. 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 S.Vet. rispetti il piano di campionamento proposto e segnali tempestivamente, alla Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare (S.V.S.A.) della Regione del Veneto, eventuali difficoltà che si riscontrassero nel rispettare il piano stesso.

Matrici da campionare

Nel Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2014 dei S.Vet. delle A.U.L.S.S. sono incluse quasi tutte le matrici definite nell'Allegato A al D.D.R. della Prevenzione n. 89/2010, nell'Allegato A al D.D.R. dell'U.P.V. n. 36/2012 e nell'Allegato A al D.D.R. dell'U.P.V. n. 21/2013, loro modifiche ed integrazioni, per la parte attinente ai S.Vet. stessi.

Si precisa in particolare che, per le analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria deve 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.

Si fa presente inoltre che per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, Escherichia coli, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 grammi di materiale analizzabile sono sufficienti per la determinazione completa.

Numerosità Campionaria

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 unità campionarie, 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 unità campionarie 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 Piano Regionale di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2014, relativo ai S.Vet. e non contemplate dal Regolamento (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 D.P.R. n. 327/1980) o da norme di campionamento specifiche [es.: Regolamenti. (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 ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento.

Sarà cura del S.Vet. interessato indicare eventuali analisi aggiuntive che lo stesso ritiene necessario siano effettuate.

Punti di campionamento

Anche per l'anno 2014, 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 S.Vet. delle A.U.L.S.S., considerando 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 S.Vet., è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

Verbale di campionamento

Il verbale di campionamento da utilizzare da parte dei S.Vet. delle A.U.L.S.S., come quello da utilizzare da parte dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., deve essere redatto esclusivamente utilizzando il modello allegato al presente piano (Vedi Verbale di Campionamento Ufficiale Alimenti), con l'obiettivo di armonizzare la fase di raccolta dei dati relativi ai campioni prelevati.

Qualunque altra tipologia di verbale non potrà essere utilizzata se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quello allegato al presente piano.

Specificatamente per il campionamento previsto per la ricerca di residui di fitofarmaci nei e sui prodotti alimentari di origine animale dovrà essere utilizzato l'apposito verbale di campionamento, anche esso allegato al presente piano.

Flussi informativi

Ciascun S.Vet. delle A.U.L.S.S. compila la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo effettuata (Modello A - Ministeriale), come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 di febbraio 2015 alla S.V.S.A.

L'I.Z.S. delle Venezia, redige la scheda prevista per rendicontare l'attività analitica effettuata nel 2014 (Modello B - Ministeriale), con le integrazioni richieste dal Ministero della Salute, come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 febbraio 2015 alla S.V.S.A.;

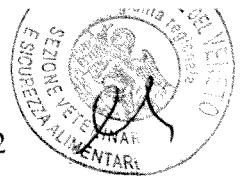
Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

Verifiche di attività

L'I.Z.S. delle Venezia, trimestralmente invia alla S.V.S.A., i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun S.Vet. in tale arco temporale e dettagliato per matrice alimentare.

La S.V.S.A. potrà avvisare i S.Vet. in merito alle evidenze emerse da tali rapporti.

Il Responsabile del S.Vet. di ciascuna A.U.L.S.S., qualora non voglia seguirlo personalmente, nomina un referente del presente Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti, dandone comunicazione alla S.V.S.A.



Precisazioni

Come per i S.I.A.N., anche per i S.Vet. delle A.U.L.S.S., 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, dal Responsabile della S.V.S.A.



PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011 -2014

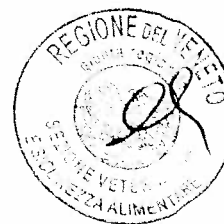
ANNUALITA' 2014

SERVIZI VETERINARI

DELLE A.U.L.S.S.

I.Z.S. DELLE VENEZIE

CHIMICA



Per il 2014 si sono mantenute le matrici presenti nel 2013 rivedendo la numerosità campionaria in base alle prevalenze osservate nel 2012.

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 (Tabella 1 - Esami da effettuare per matrice campionata – schema generale)

Tabella 1: Esami da effettuare per matrice campionata – schema generale

N° CAMPIONI			ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSINA	IPA	BIOTOSINE ALGALI	
CARNE	Carne trasformata	150				100												
	Carne non trasformata																	
MIELE		150																
PRODOTTI DELLA PESCA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgeati	150		B			B		B									
	Prodotti della pesca trasformati																C	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi*	60																
	Molluschi bivalvi vivi	40																

NOTE

B	SOLO SE SPECIE UNICA
C	CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI
*	PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE

INDICAZIONI GENERALI PER IL CAMPIONAMENTO CHIMICO

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 comunitari 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. Regolamento (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 Regolamento (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 Regolamento (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 D.P.R. n. 327/1980, ognuna delle quali contenenti il numero di unità campionarie previsto dal Regolamento (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 ed 1.27 del Capitolo I del Regolamento (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'I.Z.S. delle Venezie, 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 essere costituite previa mescolamento dei soggetti prelevati.

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 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).

2.1 Avvertenze specifiche

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.

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 Regolamento (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 CAMPIONI CHIMICI

La numerosità campionaria per il 2014 è stata redatta tenendo presente i risultati di prevalenza del 2012.

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 2012 pari a 0.69%)
- 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 2012 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 2012 pari a 0.00%).

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 2012. pari a 0.00%)

Verranno effettuati 150 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 2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenze osservate nel 2012 inferiori allo 0.81%).

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

- cadmio, piombo, polifosfati, Idrocarburi Policiclici Aromatici (I.P.A.) e solfiti. La numerosità permette di dire, con una confidenza del 95% che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenze osservate nel 2012 pari a 0.00%).
- mercurio: la numerosità permette, con il 95% di confidenza e l'85% di potenza del test di poter identificare un aumento o una diminuzione della prevalenza pari al 6%, tenendo presente che la prevalenza osservata nel 2012 è pari a 6%.

NOTA: preferibile pesce fresco e congelato (no conserve).

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 D.S.P., P.S.P. e A.S.P., 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 I.P.A. e al 3% per biotossine algali D.S.P., P.S.P. e A.S.P.

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 A.U.L.S.S. 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 A.U.L.S.S. n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10, 40, 40, 10, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti A.U.L.S.S., 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 (C.S.M.) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

Verbale di Campionamento

Si evidenzia, come già in precedenza esplicitato nella nota esplicativa al presente piano di campionamento, l'importanza dell'utilizzo del modello di verbale di campionamento allegato al piano stesso, con l'obiettivo di armonizzare la fase di raccolta dei dati relativi ai campioni.

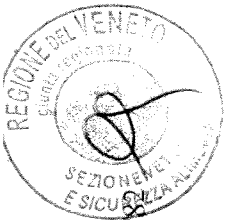
Qualunque altra tipologia di verbale non potrà essere utilizzata se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quello allegato al presente piano.

Per il campionamento di alimenti di origine animale per la ricerca di residui di fitofarmaci, si evidenzia l'importanza dell'uso dello specifico modello di verbale, come già riportato nella nota esplicativa al presente piano di campionamento, sempre con la finalità di armonizzare la fase di raccolta dei dati relativi ai campioni.



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

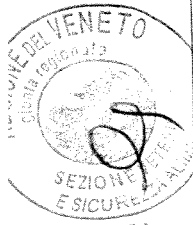
AULSS	POPOLAZIONE CENSIMENTO 2011		CARNE	MIELE	PRODOTTI DELLA PESCA			TOTALE	
	totale	%			PRODOTTI DELLA PESCA	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)		
			150	150	150	60	40	550	
1	Belluno	126.248	2,60	4	4	1		9	
2	Feltre	83.753	1,72	3	3	1		6	
3	Bassano del Grappa	178.889	3,68	6	6	2		13	
4	Alto vicentino	186.698	3,84	6	6	2		14	
5	Ovest vicentino	178.998	3,69	6	6	2		13	
6	Vicenza	314.620	6,48	10	10	3		23	
7	Pieve di Soligo	216.417	4,46	7	7	2		16	
8	Asolo	248.780	5,12	8	8	3		18	
9	Treviso	411.593	8,47	13	13	4		30	
10	Veneto Orientale	213.552	4,40	7	7	11	6	4	34
12	Veneziana	298.938	6,15	9	9	42	7	5	72
13	Mirano	266.746	5,49	8	8	3			19
14	Chioggia	67.726	1,39	2	2	42	38	25	109
15	Alta Padovana	253.419	5,22	8	8	3			18
16	Padova	481.462	9,91	15	15	5			35
17	Este	183.869	3,79	6	6	2			13
18	Rovigo	171.098	3,52	5	5	2			12
19	Adria	73.862	1,52	2	2	11	10	5	30
20	Verona	460.159	9,47	14	14	5			33
21	Legnago	153.633	3,16	5	5	2			11
22	Bussolengo	286.750	5,90	9	9	3			21
		4.857.210	100,00	150	150	150	61	39	550



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		1			4
	PRODOTTI DELLA PESCA						1							1
TOTALE V01		1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	9
V02	CARNE		1			1				1				3
	MIELE			1			1							3
	PRODOTTI DELLA PESCA							1						1
TOTALE V02		0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	7
V03	CARNE	1			1			1	1			1		6
	MIELE									1				6
	PRODOTTI DELLA PESCA										1			2
TOTALE V03		1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	14
V04	CARNE													6
	MIELE													6
	PRODOTTI DELLA PESCA													2
TOTALE V04		0	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	14
V05	CARNE	1				1				1				6
	MIELE													6
	PRODOTTI DELLA PESCA													2
TOTALE V05		1	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	14
V06	CARNE	1				1				1				6
	MIELE													6
	PRODOTTI DELLA PESCA													2
TOTALE V06		2	2	3	2	2	2	2	3	2	1	1	1	23
V07	CARNE		1		1									7
	MIELE	1				1				1				7
	PRODOTTI DELLA PESCA													2
TOTALE V07		1	1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	16

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		1		1		1	8
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1		1		3
TOTALE V08		2	2	2	2	1	2	0	2	1	2	1	2	19
V09	CARNE	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	MIELE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	PRODOTTI DELLA PESCA					1								4
TOTALE V09		3	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	3	30
V10	CARNE		1		1		1	1	1	1	1	1	1	7
	MIELE	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		1	1	1	1	2		2					6
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)													4
	TOTALE V10	1	4	2	4	2	5	2	2	5	2	2	3	35
V12	CARNE	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	MIELE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	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)													5
	TOTALE V12	6	4	7	4	7	4	9	9	6	9	6	5	72
V13	CARNE	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	MIELE	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	PRODOTTI DELLA PESCA													3
TOTALE V13		2	1	2	0	2	1	2	0	2	3	2	2	19
V14	CARNE				1									2
	MIELE				1									2
	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	2	25
	TOTALE V14	10	10	9	11	9	9	9	8	8	8	8	8	11





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	1	1	1	8
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
TOTALE V15		2	1	2	0	2	1	2	0	2	3	2	2	19
V16	CARNE	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
	MIELE	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
	PRODOTTI DELLA PESCA	1		1		1			1		1			5
TOTALE V16		3	2	3	2	3	4	4	5	2	3	2	2	35
V17	CARNE		1		1		1		1		1	1		6
	MIELE		1		1		1		1		1	1		6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
TOTALE V17		0	2	1	2	0	2	0	2	1	2	1	1	14
V18	CARNE	1		1		1		1		1				6
	MIELE			1		1		1		1			1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1			1			1				2
TOTALE V18		1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	14
V19	CARNE		1									1		2
	MIELE	1						1						2
	PRODOTTI DELLA PESCA		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	1	2	2	14
	PRODOTTI DELLA PESCA		1		1		1		1		1			5
TOTALE V20		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	4	33
V21	CARNE	1		1		1	1	1			1			5
	MIELE			1		1	1	1		1		1		5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1						1					2
TOTALE V21		1	1	2	0	2	0	2	1	1	1	1	0	12

Allegato A al Decreto n.

003 del

23 GEN. 2014

pag. 49/82

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		1		1		1	9
	PRODOTTI DELLA PESCA			1				1				1		3
TOTALE V22		1	1	3	2	2	2	2	2	1	2	2	1	21
TOTALE A.U.L.S.S.		44	45	52	42	50	46	48	47	47	48	45	46	560

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





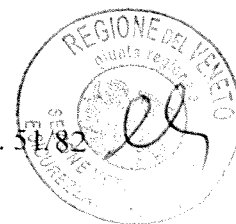
**PIANO CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011- 2014
PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI SU ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE**

ANNUALITA' 2014

**SERVIZI VETERINARI
DELLE AZIENDE U.L.S.S**

I.Z.S. DELLE VENEZIE

CHIMICA



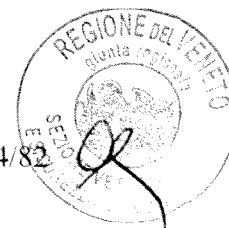
Az.ULSS	25/12/2012	dal	al	Sp. Animale	Analisi	Matrice	Modello di verbale
1	21	19-mag-14	23-mag-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
1	48	24-nov-14	28-nov-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
1	18	28-apr-14	02-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
1	16	14-apr-14	18-apr-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
1	28	07-lug-14	11-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
1	37	08-set-14	12-set-14	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
2	39	22-set-14	26-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
2	21	19-mag-14	23-mag-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
2	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
2	23	02-giu-14	06-giu-14	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
3	39	22-set-14	26-set-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
3	18	28-apr-14	02-mag-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
3	23	02-giu-14	06-giu-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
3	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
3	47	17-nov-14	21-nov-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
4	21	19-mag-14	23-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
4	48	24-nov-14	28-nov-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
4	16	14-apr-14	18-apr-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
4	23	02-giu-14	06-giu-14	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.



4	36	01-set-14	05-set-14	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
4	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
4	44	27-ott-14	31-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
5	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
5	24	09-giu-14	13-giu-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
5	28	07-lug-14	11-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
5	38	15-set-14	19-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
5	44	27-ott-14	31-ott-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
5	47	17-nov-14	21-nov-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
5	48	24-nov-14	28-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	22	26-mag-14	30-mag-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	16	14-apr-14	18-apr-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
6	17	21-apr-14	25-apr-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
6	17	21-apr-14	25-apr-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
6	19	05-mag-14	09-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	20	12-mag-14	16-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	35	25-ago-14	29-ago-14	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
6	39	22-set-14	26-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	41	06-ott-14	10-ott-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
6	44	27-ott-14	31-ott-14	Fegato tacchino prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.



6	48	24-nov-14	28-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
6	47	17-nov-14	21-nov-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	29	14-lug-14	18-lug-14	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	41	06-ott-14	10-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	18	28-apr-14	02-mag-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
7	22	26-mag-14	30-mag-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	31	28-lug-14	01-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
7	23	02-giu-14	06-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
8	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
8	48	24-nov-14	28-nov-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
8	41	06-ott-14	10-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
8	18	28-apr-14	02-mag-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
8	24	09-giu-14	13-giu-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
8	45	03-nov-14	07-nov-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
8	45	03-nov-14	07-nov-14	Fegato pollo prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.
8	49	01-dic-14	05-dic-14	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	24	09-giu-14	13-giu-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	25	16-giu-14	20-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.



9	36	01-set-14	05-set-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
9	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	18	28-apr-14	02-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	19	05-mag-14	09-mag-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	16	14-apr-14	18-apr-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
9	18	28-apr-14	02-mag-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
9	18	28-apr-14	02-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	21	19-mag-14	23-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	37	08-set-14	12-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	42	13-ott-14	17-ott-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
9	45	03-nov-14	07-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
9	49	01-dic-14	05-dic-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
10	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
10	24	09-giu-14	13-giu-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
10	28	07-lug-14	11-lug-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
10	29	14-lug-14	18-lug-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
10	38	15-set-14	19-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
10	43	20-ott-14	24-ott-14	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
10	45	03-nov-14	07-nov-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
10	46	10-nov-14	14-nov-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.



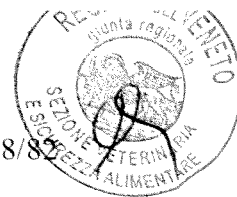
12	18	28-apr-14	02-mag-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
12	19	05-mag-14	09-mag-14	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	20	12-mag-14	16-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	24	09-giu-14	13-giu-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
12	25	16-giu-14	20-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	25	16-giu-14	20-giu-14	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	29	14-lug-14	18-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
12	31	28-lug-14	01-ago-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	31	28-lug-14	01-ago-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	36	01-set-14	05-set-14	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
12	38	15-set-14	19-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	39	22-set-14	26-set-14	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
12	47	17-nov-14	21-nov-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
13	39	22-set-14	26-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
13	19	05-mag-14	09-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
13	21	19-mag-14	23-mag-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
13	26	23-giu-14	27-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
13	28	07-lug-14	11-lug-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
13	29	14-lug-14	18-lug-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
13	40	29-set-14	03-ott-14	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.



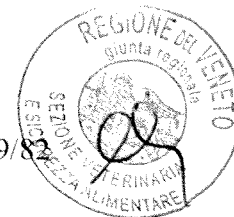
13	47	17-nov-14	21-nov-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
14	39	22-set-14	26-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
14	26	23-giu-14	27-giu-14	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
14	30	21-lug-14	25-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
14	43	20-ott-14	24-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
14	46	10-nov-14	14-nov-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	26	23-giu-14	27-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	26	23-giu-14	27-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	30	21-lug-14	25-lug-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
15	31	28-lug-14	01-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	26	23-giu-14	27-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	38	15-set-14	19-set-14	Fegato suino prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.
15	37	08-set-14	12-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	38	15-set-14	19-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
15	41	06-ott-14	10-ott-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
15	44	27-ott-14	31-ott-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
16	48	24-nov-14	28-nov-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
16	39	22-set-14	26-set-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.



16	19	05-mag-14	09-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
16	22	26-mag-14	30-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
16	30	21-lug-14	25-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
16	32	04-ago-14	08-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
16	35	25-ago-14	29-ago-14	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
16	36	01-set-14	05-set-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
16	37	08-set-14	12-set-14	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
16	41	06-ott-14	10-ott-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
16	41	06-ott-14	10-ott-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
16	43	20-ott-14	24-ott-14	Fegato bovino prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.
16	47	17-nov-14	21-nov-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
16	48	24-nov-14	28-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	22	26-mag-14	30-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	25	16-giu-14	20-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	30	21-lug-14	25-lug-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
17	32	04-ago-14	08-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	44	27-ott-14	31-ott-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	45	03-nov-14	07-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
17	48	24-nov-14	28-nov-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
18	23	02-giu-14	06-giu-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.



18	25	16-giu-14	20-giu-14	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
18	32	04-ago-14	08-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
18	36	01-set-14	05-set-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
18	37	08-set-14	12-set-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
18	41	06-ott-14	10-ott-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
18	42	13-ott-14	17-ott-14	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
18	48	24-nov-14	28-nov-14	Fegato pollo prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.
18	49	01-dic-14	05-dic-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
19	21	19-mag-14	23-mag-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
19	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
19	40	29-set-14	03-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
19	39	22-set-14	26-set-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
19	42	13-ott-14	17-ott-14	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
19	46	10-nov-14	14-nov-14	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
20	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
20	21	19-mag-14	23-mag-14	Carne di pollo prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
20	41	06-ott-14	10-ott-14	Carne di pollo prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
20	42	13-ott-14	17-ott-14	Carne di tacchino prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
20	20	12-mag-14	16-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
20	27	30-giu-14	04-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.



20	35	25-ago-14	29-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
20	49	01-dic-14	05-dic-14	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
21	18	28-apr-14	02-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
21	17	21-apr-14	25-apr-14	Carne di tacchino prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
21	17	21-apr-14	25-apr-14	Carne di pollo prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
21	20	12-mag-14	16-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
21	21	19-mag-14	23-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
21	29	14-lug-14	18-lug-14	Carne di pollo prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
21	35	25-ago-14	29-ago-14	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI P.R.I.C.
22	22	26-mag-14	30-mag-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	30	21-lug-14	25-lug-14	Carne di tacchino prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
22	32	04-ago-14	08-ago-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	28	07-lug-14	11-lug-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	43	20-ott-14	24-ott-14	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	39	22-set-14	26-set-14	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	42	13-ott-14	17-ott-14	Carne di pollo prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
22	42	13-ott-14	17-ott-14	Carne di pollo prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI P.R.I.C.
22	46	10-nov-14	14-nov-14	Fegato pollo prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.
22	49	01-dic-14	05-dic-14	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI P.R.I.C.
22	46	10-nov-14	14-nov-14	Fegato tacchino prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Fegato	PESTI P.R.I.C.



REGIONE VENETO

PESTI P.R.I.C.

Az. U.L.S.S. n° _____ Cod. _____ Settore Veterinario _____ 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 duemilaquattordici addi _____ 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 FEGATO

Table with 5 columns: CAMP. n°, CONTRASSEGNO, SPECIE - CATEGORIA, Prod. Regionale, Prod. EXTRA Regionale

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di Pesticidi Organoclorurati

1) macellato/i nell'impianto [cod. _____] sito in _____ via _____ della Ditta _____ in data _____ e proveniente/i dall'allevamento [_____] sito a _____ via _____ del Sig. _____ residente a _____ via _____, scortati da certificato o bolla n° _____ datata _____

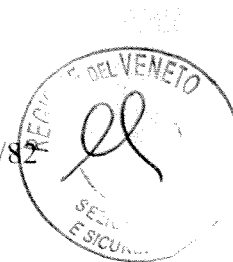
2) campione appartenente ad una partita di entità _____ effettuato presso _____

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.....
La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e..... viene/vengono consegnata/e al Sig.
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 manometterla/o e di conservarla/o nel seguente modo.....

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

FIRMA DEL VETERINARIO



CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI 2011-2014

ANNUALITA' 2014

**SERVIZI VETERINARI
DELLE AZIENDE U.L.S.S.**

I.Z.S DELLE VENEZIE

MICROBIOLOGIA

**NOTE AL PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI 2014 – SERVIZI VETERINARI - MICROBIOLOGIA****latte crudo**

I distributori/erogatori di latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore devono essere sottoposti a controllo mediante campionamento con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione effettuato nella stagione estiva (da giugno a settembre).

Al 31 dicembre 2013 risultavano presenti e attivi in Veneto 213 distributori/erogatori di latte crudo.

In considerazione della variabilità di tale tipologia di attività distributiva, il calendario dei campionamenti dovrà essere definito da ciascuna Azienda U.L.S.S. in funzione dell'operatività dei distributori/erogatori presenti nell'ambito territoriale di competenza nel corso dell'anno.

I campionamenti di latte crudo vanno effettuati sempre in 5 U.C. e i patogeni da ricercare sono: Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157 verocitotossico, *Campylobacter* termotolleranti.

In merito, al fine di permettere una più agevole programmazione sia a livello locale di Azienda U.L.S.S., sia a livello di laboratorio di analisi [I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD)], è stato definito un calendario orientativo dei campionamenti.

inserimento della voce carni avicole fresche

I campionamenti sono da effettuare in 5 unità campionarie su cui ricercare *Salmonella* Typhimurium e *Salmonella* Enteritidis.

variazione del numero di campioni, dovuto ad un aggiornamento degli stabilimenti alla data 31/12/2013 e alla prevalenza osservata 2012.

Tutti i campionamenti per tutte le matrici elencate nel piano rimangono strutturati come in passato: 80% all'ingrosso e 20% al dettaglio.

Per quanto riguarda le uova, il campionamento all'ingrosso coincide con il prelevamento nelle strutture di imballaggio uova.

Per quanto riguarda il prelevamento di molluschi bivalvi vivi all'ingrosso si intende presso i centri di depurazione e i centri di spedizione C.D.M. e C.S.M..

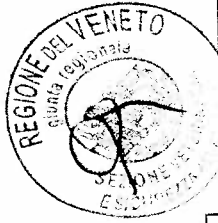
La voce ALTRO prevede il campionamento in 1U.C. di:

- prodotti tipici-tradizionali-locali;
- 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).

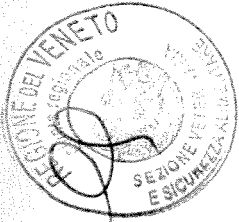


Tabella 1 : Criteri statistici e numerosità campionaria sulla base delle prevalenze osservate nel 2012 per matrice da campionare

TIPO DI ALIMENTO MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2012	ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA AUMENTO % DIMINUIZIONE %	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARIE	PATOGENO RICERCATO in 3UC			PATOGENO RICERCATO in 1 UC
										PATOGENO RICERCATO in 3UC	PATOGENO RICERCATO in 3UC	PATOGENO RICERCATO in 3UC	
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	inscatolato/acquoso cotto	Listeria	0,00%	se trova almeno 1 positivo >2%		150	tutte	750		Listeria		
	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	inscatolato stagionato	Salmonella	2,84%	4%		190	tutte	950		Salmonella		
	Carne macinata e preparata a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Carne macinata	Salmonella	0,00%	se trova almeno 1 positivo >2%		150	tutte	750		Salmonella	Listeria	
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	inscatolato fresco	Salmonella	6,75%	7%		180	tutte	900		Salmonella	Listeria	
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	preparazioni di carne	Salmonella	3,30%	5%		150	tutte	750		Salmonella	Listeria	
Carne sepolata meccanicamente (CSM)	Carne avicola fresca	S. Typhimurium e S. Enteritidis	0,00%	se trova almeno 1 positivo >2%		150	tutte	750		S. Typhimurium e S. Enteritidis			
PRODOTTI LATTE	Formaggi: burro e panna ottenuti dal latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	Salmonella	0,00%	se trova almeno 1 positivo >2%					750		Listeria		
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	formaggi e derivati o a crosta fonda	Enterococcus faecalis/Enterococcus faecium	0,00%	se trova almeno 1 positivo >2%		150	tutte			Enterococcus faecalis/Enterococcus faecium		
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>	uova	Salmonella	0,00%	se trova almeno 1 positivo >3%		100	tutte	100			Salmonella		
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione e la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	Salmonella	0,00%	se trova almeno 1 positivo >3%		100	tutte	100			Salmonella	Salmonella	



CRITERI 2014														
MACRO CATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2012	ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA/AUMENTO O DIMINUIZIONE %	DIFFERENZA/AUMENTO O DIMINUIZIONE %	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARIE	PATOGENO RICERCATO in RUC	PATOGENO RICERCATO in SUC	PATOGENO RICERCATO in 3UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
LATTE CRUDO		latte crudo	Stafilococchi coagulase positiva, Salmonella, Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157	0,00%	2 campioni per ogni distributore presente al 31/12/2013 sul territorio (dal CREV 213 (santobadi))			426	tutte	2130	Stafilococchi coagulase positivi			Salmonella, Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastromomia	Salmonella, Listeria	0,63% 0,00%	se trova almeno 1 positivo >2% se trova almeno 1 positivo >2%			156	tutte	750	Salmonella, Listeria			
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		prodotto alico vivo	Salmonella	2,25%		4%		150	10, 12, 14, 19 presso NIGEMSA (CDM/CAM) e tutte al dettaglio	750		Salmonella		Coli
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)		prodotto alico, cotto (presalato), (conserva, sennocciante)	Salmonella, Listeria	0,00% 2,13%	se trova almeno 1 positivo >1% se trova almeno 1 positivo >1%			100	tutte	500	Salmonella	Salmonella		Salmonella, Listeria, Bacillus spg (St 100 campioni)
GENIOGLI		GERMOGLI	Salmonella, E.coli STEC	non noto non noto	se trova almeno 1 positivo >3% se trova almeno 1 positivo >3%			180	tutte	500	Salmonella, E.coli STEC	Salmonella		
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)		pesca	Listeria	4,55%	se trova almeno 1 positivo >3%			106	tutte	900				Chloro di igiene di processo
ALTRI**		prodotto alico, cotto (presalato), (conserva, sennocciante), prodotti tipici tradizionali locali	Salmonella, Listeria, Campylobacter, E.coli STEC					200	tutte	200				Salmonella, Listeria
TOTALE macrocategorie										1846	1846			
TOTALE chimica										106	106			
TOTALE										2546	2546			



NOTE:

* 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 2012; in totale si richiedono 2.546 campioni/anno corrispondenti a 11.530 unità campionarie.

- 1) in presenza di dati di prevalenza 2012 si è considerato un intervallo di confidenza del 95% ed 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 ad una determinata prevalenza.

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

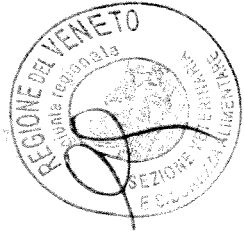
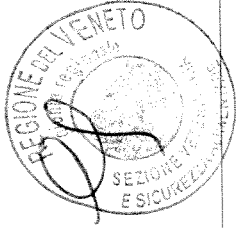
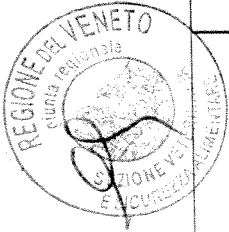


Tabella 2: Piano di campionamento 2014 in dettaglio

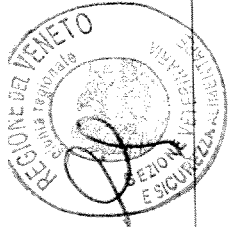
		CARNE LAVORATA									
AULSS		macinato in stabilimento	macinato al dettaglio	MACINATO	salumi cotti in stabilimento	salumi cotti al dettaglio	SALUMI	insaccato fresco in stabilimento	insaccato fresco al dettaglio	INSACCATO FRESCO	
1	Belluno	2	1	3	0	2	2	5	1	6	
2	Feltre	4	1	5	0	1	1	5	1	6	
3	Bassano del Grappa	8	1	9	6	2	8	13	1	14	
4	Alto vicentino	6	1	7	3	3	6	23	1	25	
5	Ovest vicentino	2	1	3	0	2	2	4	1	5	
6	Vicenza	0	2	2	0	4	4	16	2	19	
7	Pieve di Soligo	4	1	5	3	3	6	11	2	12	
8	Asolo	8	2	10	3	3	6	2	2	4	
9	Treviso	6	3	9	6	6	12	0	3	3	
10	Veneto Orientale	17	1	18	4	3	7	13	2	14	
12	Veneziana	0	2	2	0	4	4	0	2	2	
13	Mirano	6	2	8	3	4	7	2	2	4	
14	Chioggia	0	0	0	1	1	2	2	1	2	
15	Alta Padovana	19	2	20	6	3	9	7	2	9	
16	Padova	2	3	5	6	7	13	2	4	5	
17	Este	10	1	11	3	3	6	0	1	1	
18	Rovigo	2	1	3	6	2	8	5	1	7	
19	Adria	2	0	3	0	1	1	2	1	2	
20	Verona	8	3	11	8	6	14	7	3	11	
21	Legnago	4	1	5	13	2	15	18	1	19	
22	Bussolengo	8	2	10	12	4	16	7	2	9	
Totale		120	30	150	83	67	150	144	36	180	
		150		150		180					



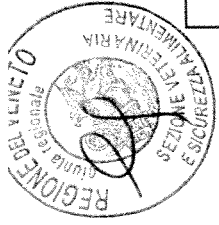
		CARNE LAVORATA							PREPARAZIONI
AULSS		insaccato stagionato in stabilimento industriale	insaccato stagionato in stabilimento non industriale	insaccato stagionato in stabilimento al dettaglio	INSACCATO STAGIONATO	preparazioni carne in stabilimento	preparazioni carne al dettaglio	PREPARAZIONI	
1	Belluno	2	0	1	3	3	1	4	
2	Feltre	3	0	1	5	2	1	2	
3	Bassano del Grappa	3	3	1	7	9	1	10	
4	Alto vicentino	12	2	4	18	14	1	16	
5	Ovest vicentino	3	3	1	7	2	1	3	
6	Vicenza	6	4	2	12	6	2	8	
7	Pieve di Soligo	6	1	2	10	6	1	7	
8	Asolo	5	4	2	12	6	2	7	
9	Treviso	5	1	2	9	3	3	5	
10	Veneto Orientale	5	2	2	10	10	1	11	
12	Veneziana	0	2	0	2	2	2	4	
13	Mirano	7	2	3	12	7	2	8	
14	Chioggia	3	1	1	5	0	0	0	
15	Alta Padovana	3	3	1	7	14	2	16	
16	Padova	4	2	2	8	4	3	7	
17	Este	8	2	3	13	4	1	5	
18	Rovigo	4	1	1	6	4	1	5	
19	Adria	2	0	1	3	2	0	2	
20	Verona	4	2	2	8	11	3	13	
21	Legnago	4	4	1	10	8	1	9	
22	Bussolengo	14	6	5	25	6	2	8	
	Totale	106	46	38	190	120	30	150	
			190						



AULSS	CARNE AVICOLA FRESCA			PRODOTTI DEL LATTE			LATTE CRUDO DISTRIBUTORI	
	carne avicola fresca in stabilimento	carne avicola fresca al dettaglio	CARNE AVICOLA FRESCA	formaggi in stabilimento	formaggi al dettaglio	FORMAGGI	n distributori al 31/12/2013	CAMPIONI DI LATTE CRUDO: 2 CAMPIONI PER OGNI DISTRIBUTORE
1	0	1	1	5	1	6	5	10
2	0	1	1	3	1	4	2	4
3	7	1	8	8	1	9	3	6
4	4	1	5	9	1	10	2	4
5	2	1	3	6	1	7	1	2
6	9	2	11	12	2	14	12	24
7	6	1	7	6	1	8	11	22
8	11	2	13	7	2	9	23	46
9	0	3	3	11	3	13	22	44
10	11	1	12	5	1	6	11	22
12	0	2	2	2	2	4	5	10
13	6	2	7	2	2	4	13	26
14	0	0	0	2	0	3	0	0
15	18	2	20	10	2	12	19	38
16	7	3	10	4	3	7	33	66
17	4	1	5	2	1	4	6	12
18	7	1	8	3	1	4	5	10
19	4	0	4	1	0	2	5	10
20	7	3	10	7	3	10	22	44
21	9	1	10	5	1	6	5	10
22	7	2	9	9	2	11	8	16
Totale	120	30	150	120	30	150	213	426
			150					
				150				



		UOVA/OVOPRODOTTI						PRODOTTI DI GASTRONOMIA
		uova in stabilimento	uova al dettaglio	UOVA	ovoprodotti in stabilimento	ovoprodotti al dettaglio	OVOPRODOTTI	gastronomia
AULSS								
1	Belluno	0	1	1	0	1	1	4
2	Feltre	0	0	0	0	0	0	3
3	Bassano del Grappa	2	1	2	0	1	1	6
4	Alto vicentino	7	1	7	0	1	1	6
5	Ovest vicentino	0	1	1	0	1	1	6
6	Vicenza	2	1	3	9	1	10	10
7	Pieve di Soligo	8	1	9	9	1	10	7
8	Asolo	7	1	8	0	1	1	8
9	Treviso	7	2	8	0	2	2	13
10	Veneto Orientale	8	1	9	0	1	1	7
12	Veneziana	0	1	1	0	1	1	9
13	Mirano	8	1	9	0	1	1	8
14	Chioggia	0	0	0	0	0	0	2
15	Alta Padovana	3	1	4	0	1	1	8
16	Padova	3	2	5	0	2	2	15
17	Este	2	1	2	0	1	1	6
18	Rovigo	7	1	7	18	1	18	5
19	Adria	2	0	2	9	0	9	2
20	Verona	8	2	10	18	2	20	14
21	Legnago	0	1	1	0	1	1	5
22	Bussolengo	7	1	8	18	1	19	9
Totale		80	20	100	80	20	100	150
		100		100				



AULSS	MOLLUSCHI				PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologiche)	GERMOGLI	ALTRO	ANALISI CHIMICHE				
	molluschi bivalvi vivi in stabilimento	molluschi bivalvi vivi al dettaglio	MOLLUSCHI FRESCHI	pesca (analisi microbiologiche)				GERMOGLI	ALTRO	ricerca istamina negli stabilimenti	ricerca istamina al dettaglio	PESCA
1	0	1	1	3	3	2	0	1	1			
2	0	1	1	2	2	2	0	0	1			
3	0	1	1	4	4	14	1	1	2			
4	0	1	1	4	4	9	1	1	2			
5	0	1	1	4	4	8	0	1	1			
6	0	2	2	6	6	11	2	1	3			
7	0	1	1	4	4	7	0	1	1			
8	0	2	2	5	5	10	1	1	2			
9	0	3	3	8	8	15	3	2	5			
10	12	1	13	4	4	11	4	1	5			
12	14	2	16	6	6	4	5	1	6			
13	0	2	2	5	5	8	4	1	5			
14	75	0	75	1	1	3	19	0	20			
15	0	2	2	5	5	19	5	1	6			
16	0	3	3	10	10	13	2	2	4			
17	0	1	1	4	4	16	3	1	4			
18	0	1	1	4	4	6	2	1	2			
19	20	0	20	2	2	2	16	0	17			
20	0	3	3	9	9	16	3	2	5			
21	0	1	1	3	3	7	4	1	4			
22	0	2	2	6	6	16	4	1	5			
Totale	120	30	150	100	100	200	80	20	100			
			150						100			

NOTE:

1) I campioni di formaggio in 5 unità campionarie sono specifici della categoria formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

Distribuzione per numero di stabilimenti
Distribuzione per numero di abitanti

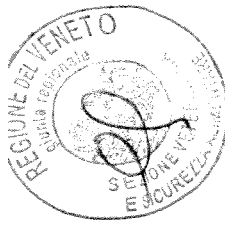


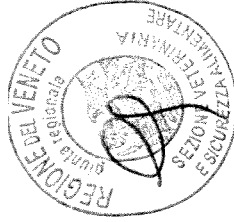
Tabella 3: Piano di campionamento 2014 dettagliato per Azienda U.L.S.S., matrice e mese di invio campioni

* Preferibile formaggi erborinati o formaggi a crosta fiorita.

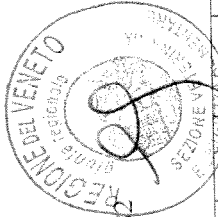
** Da effettuare in 1 UC

*** Ricerca istamina

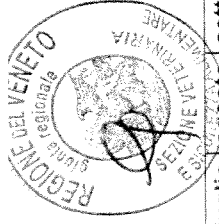
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V01	carne macinata	1					1		1				1	3	
	insaccato/salume colto		1					1		1		1		2	
	insaccato fresco	1		1		1			1					6	
	insaccato stagionato				1		1		1		1			3	
	preparazioni di carne			1			1			1			1	4	
	carne avicola fresca				1	1	1		1		1			1	
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6	
	latte crudo			1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	10	
	UOVA**					1						1			1
	OVOPRODOTTI**									1		1			4
	gastronomia		1			1									1
	molluschi bivalvi vivi							1					1		3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1			1				2
ALTRO**			1							1				1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***										1				1	
TOTALE V01		2	3	5	5	5	4	6	5	5	5	3	3	51	



AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V02	carne macinata		1			1			1			1	1	5	
	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	2	
	carne avicola fresca	1												1	
	formaggi*			1			1			1				4	
	latte crudo					1			1	1			1	4	
	UOVA**								1	1					1
	OVOPRODOTTI**														0
	gastronomia				1				1					1	3
	molluschi bivalvi vivi							1							1
prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1						1				2	
ALTRO**							1					1		2	
prodotto della pesca (analisi chimica)***							1							1	
TOTALE V02		3	2	3	4	4	4	2	5	3	2	4	4	40	
V03	carne macinata			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	insaccato/salume cotto		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	insaccato stagionato		1		1		1	1	1	1	1		1	7	
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	8	
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1	1		6	
	UOVA**		1										1	2	
	OVOPRODOTTI**									1					1
	gastronomia	1		1				1		1	1		1	6	
	molluschi bivalvi vivi			1										1	
prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1			1		1	1			4		
ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	14		
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1								2	
TOTALE V03		5	7	8	10	8	11	7	10	10	11	10	8	105	



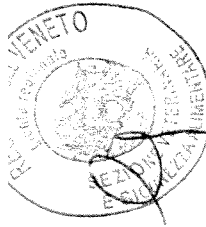
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V06	carne macinata	1							1		1			2	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1	2	2	2	2	19	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	
	formaggi*		2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	14	
	latte crudo			2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	24	
	latte crudo			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	
	UOVA**				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
	molluschi bivalvi vivi						1						1		6
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***				1										3	
TOTALE V06		6	10	13	13	15	12	15	13	14	12	15	7	145	
V07	carne macinata	1			1			1			1			5	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	6	
	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	10	
	preparazioni di carne	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	
	formaggi*			1		1								8	
	latte crudo				2	3	3	3	3	3	3	3	3	22	
	latte crudo			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
	UOVA**				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
	gastronomia														1
	molluschi bivalvi vivi														1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1								1	
TOTALE V07		6	5	7	12	12	12	9	13	10	15	10	9	120	



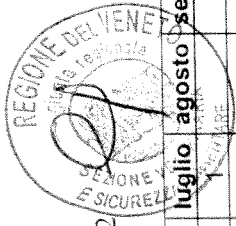
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V04	carne macinata	1		1		1		1		1		1	1	7
	insaccato/salume cotto		1		1		1	1	1		1		1	6
	insaccato fresco	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	18
	preparazioni di carne	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	16
	carne avicola fresca	1		1		1		1	1	1	1	1	1	5
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	latte crudo				1			1	1	1			1	4
	UOVA**			1		1	1	1	1	1	1	1	1	7
	OVOPRODOTTI**												1	1
	gastronomia			1		1		1	1	1	1	1	1	6
	molluschi bivalvi vivi									1				1
prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1		1	1		1	4	
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1				1	1		2	
TOTALE V04		9	10	12	11	12	10	10	10	11	10	11	9	125
V05	carne macinata		1				1				1			3
	insaccato/salume cotto		1					1	1					2
	insaccato fresco			1		1		1	1		1	1		5
	insaccato stagionato					1	1	1	1	1	1	1		7
	preparazioni di carne												1	3
	carne avicola fresca	1			1						1			3
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7
	latte crudo								1				1	2
	UOVA**													1
	OVOPRODOTTI**				1									1
	gastronomia	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	6
	molluschi bivalvi vivi										1			1
prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1		1				4	
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1											1	
TOTALE V05		4	5	4	3	5	5	4	5	6	6	7	4	58



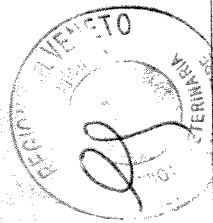
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	6
	insaccato fresco		1			1		1	1			1		4
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	1		1		1		1		1		1	7
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	latte crudo		1	1	6	6	5	6	6	6	5	6	6	46
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1	1		8
	OVOPRODOTTI**								1			1		1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1		1		1	1	8
	molluschi bivalvi vivi						1			1			1	2
prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		2	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1									17	11	6	148
TOTALE V08		6	10	9	15	15	16	14	17	12	17	11	6	9
V09	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			3
	insaccato fresco		1				1		1					9
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		5
	preparazioni di carne					1		1					1	3
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	formaggi*					6	5	6	5	6	5	5	5	44
	latte crudo				6	6	6	5	5	6	6	5	5	8
	UOVA**				1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
	OVOPRODOTTI**													
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
	molluschi bivalvi vivi							1		1				3
prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
ALTRO**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1	1			1					14	16	11	5
TOTALE V09		6	9	8	17	16	16	16	16	15	14	16	11	160



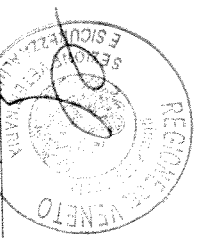
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V10	carne macinata	1		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18	
	insaccato/salume cotto			1		1		1	2	2		2		7	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	14	
	insaccato stagionato			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	formaggi*		1		1		1	1	1	1	1	1	1	6	
	latte crudo			3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	22	
	UOVA**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	OVOPRODOTTI**					1									1
	gastronomia		2		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7
	molluschi bivalvi vivi		1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	13	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	
ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11		
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		
TOTALE V10		4	11	10	15	14	14	15	15	16	16	15	9	154	
V12	carne macinata				1						1			2	
	insaccato/salume cotto		1		1		1				1			4	
	insaccato fresco			1								1		2	
	insaccato stagionato		1							1				2	
	preparazioni di carne		1			1			1			1		4	
	carne avicola fresca	1						1						2	
	formaggi*						1							4	
	latte crudo							1		1			1	4	
	UOVA**				1	2	1	1	1	1	2	1	1	10	
	OVOPRODOTTI**					1								1	
	gastronomia						1							1	
	molluschi bivalvi vivi		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16	
ALTRO**	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	6		
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1						1				1		4		
TOTALE V12		4	6	5	7	8	8	5	7	7	10	6	6	79	



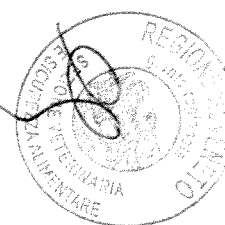
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V13	carne macinata	1		1		1		1		1	1	1	1	8	
	insaccato/salume cotto		1	1	1	1	1	1	1		1		1	7	
	insaccato fresco		1			1						1		4	
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	8	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	7	
	formaggi*	1			1	1	1	1	1	1	1	1		4	
	latte crudo				3	4	3	3	3	4	3	3	3		26
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1				9
	OVOPRODOTTI**							1							1
V14	gastronomia			1	1	1	1	1	1	1	1			8	
	molluschi bivalvi vivi				1	1	1	1	1	1	1	1		2	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	
	ALTRO**			1		1		1		1	1	1		8	
	prodotto della pesca (analisi chimica)***	5	8	7	12	12	11	11	11	12	13	11	6	119	
	TOTALE V13														0
	carne macinata												1		2
	insaccato/salume cotto			1									1		2
	insaccato fresco			1									1		2
	insaccato stagionato				1		1				1			1	5
preparazioni di carne														0	
carne avicola fresca								1					1	3	
formaggi*		1						1						0	
latte crudo									1					1	
UOVA**														0	
OVOPRODOTTI**														2	
gastronomia					1						1			2	
molluschi bivalvi vivi	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	75	
prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1												1	
ALTRO**				1				1				1		3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	20	
TOTALE V14	7	10	10	9	9	8	9	10	10	8	11	12	11	115	



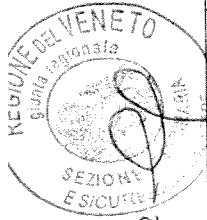
AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V15	carne macinata	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20	
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
	insaccato fresco	1		1		1		1	1	1	1	1	1	9	
	insaccato stagionato	1		1		1		1	1	1	1	1	1	7	
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16	
	carne avicola fresca	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20	
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	latte crudo			4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	38	
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	
	OVOPRODOTTI**														1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8
	molluschi bivalvi vivi					1				1					2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5
ALTRO**	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	
TOTALE V15		10	10	12	17	17	19	16	19	17	19	15	10	181	
V16	carne macinata		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	
	insaccato/salume cotto	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	
	insaccato fresco		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	formaggi*	1		1		1		1	1	1	1	1	1	7	
	latte crudo				8	9	9	8	8	9	8	8	8	8	66
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	
	molluschi bivalvi vivi				1			1	1		1			3	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
ALTRO**	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	
TOTALE V16		9	10	10	19	17	19	17	17	19	19	16	11	183	



AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V17	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1		1	1
	insaccato fresco						1		1		1		2	13
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		5
	preparazioni di carne	1		1	1	1	1	1	1	1	1			5
	carne avicola fresca			1	1		1		1	1	1		1	4
	formaggi*				1		2	1	1	2	2	1	2	12
	latte crudo		1						1	1	1			2
	UOVA**			1						1				1
	OVOPRODOTTI**							1		1		1		6
	gastronomia			1		1				1		1		1
	molluschi bivalvi vivi				1		1		1		1			4
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1		1	1	1	1	1	1	1	16
AL TRO**		2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	95	
TOTALE V17		7	7	8	9	7	9	7	11	10	8	6	6	3
V18	carne macinata	1			1		1		1		1	1	1	8
	insaccato/salume cotto	1	1		1		1		1	1	1	1	1	7
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6
	insaccato stagionato	1		1	1	1	1	1	1	1	1		1	5
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	8
	carne avicola fresca	1	1	1	1		1		1	1	1		1	4
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	10
	latte crudo				1	2	1	1	1	1	2	1	2	7
	UOVA**			1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	18
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			5
gastronomia													1	
molluschi bivalvi vivi							1				1		4	
prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1								1		6	
AL TRO**		1		1		1		1	1	1			2	
prodotto della pesca (analisi chimica)***					1				1					2
TOTALE V18		7	8	6	8	9	9	9	11	8	9	8	6	98



AUSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V19	carne macinata		1						1				1	3	
	insaccato/salume cotto			1							1			1	
	insaccato fresco				1									1	
	insaccato stagionato					1					1			2	
	preparazioni di carne		1								1			2	
	carne avicola fresca			1						1				2	
	formaggi*					1					2			2	
	latte crudo					1	2							10	
	UOVA**							1							2
	OVOPRODOTTI**							1							2
	gastronomia				1										2
	molluschi bivalvi vivi					2	2	2	2			1			20
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)					1						1			2
ALTR0**			1											1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***														2	
TOTALE V19		1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	17	
V20	carne macinata													1	
	insaccato/salume cotto		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	
	insaccato fresco			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	2		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	
	carne avicola fresca			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	formaggi*					1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	latte crudo					1	5	6	6	5	6	6	6	44	
	UOVA**						1	1	1	1	1	1	1	10	
	OVOPRODOTTI**						2	2	2	2	2	2	2	20	
	gastronomia						1	1	1	1	1	1	1	14	
	molluschi bivalvi vivi		1			1								3	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1		1	1	1	1	1	1	1	9	
ALTR0**		1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	16		
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1		1					5		
TOTALE V20		9	11	12	17	19	19	20	20	20	22	23	15	207	



AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V21	carne macinata	1				1	1	1	1	1		1		5
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	formaggi*		1		1	1	1	1	1	1	1		1	6
	latte crudo		1		2	1	1	2	1	1	1	1		10
	UOVA**							1						1
	OVOPRODOTTI**							1				1		1
	gastronomia			1		1		1				1		5
	molluschi bivalvi vivi				1			1	1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1				1		1			3
	ALTRO**	1		1		1		1		1		1		7
	prodotto della pesca (analisi chimica)***		1				1			1			1	4
TOTALE V21		3	8	8	8	9	10	12	10	11	11	11	8	109
V22	carne macinata	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	10
	insaccato/salume cotto	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	16
	insaccato fresco		1		1		1	1	1	1	1	1	1	9
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
	preparazioni di carne	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	formaggi*													
	latte crudo				2	2	2	2	2	2	2	2		16
	UOVA**													8
	OVOPRODOTTI**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	molluschi bivalvi vivi													
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1		1		1		1		1	6
	ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	prodotto della pesca (analisi chimica)***	1			1		1	1		1	1		1	5
TOTALE V22		14	13	13	16	15	15	15	13	15	17	14	15	175



REGIONE del VENETO – VERBALE CAMPIONAMENTO ALIMENTI

Azienda ULSS n. ____ di _____

Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario (distretto n.....) SIAN

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

Causale del prelievo:

- PIANO REGIONALE (PRIC) RICHIESTA UVAC A SEGUITO POSITIVITÀ
 MSU LATTE CRUDO al consumo 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 antimanomismissione 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/I VERBALIZZANTE/I



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN. 2014

pag. 1/26

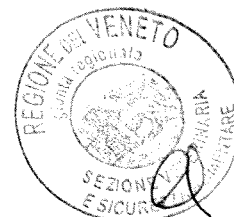


**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA
PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE
MODIFICATI NEGLI ALIMENTI – ANNI 2011 – 2014**

ANNUALITA' 2014

**SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE (S.I.A.N.)
DELLE AZIENDE U.L.S.S.**

I.Z.S. DELLE VENEZIE



DEFINIZIONI E ACRONIMI

Definizioni

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato a essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono esclusi i vegetali di prima raccolta.

Alimenti G.M.: alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da O.G.M., che sono prodotti a partire da O.G.M. e che contengono ingredienti prodotti a partire da O.G.M.

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa vigente in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

Controllo materiale: un controllo dell'alimento che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto o erogazione al consumatore finale inclusi.

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un O.G.M., sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'O.G.M..

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati.

Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Prodotto o ottenuto da O.G.M.: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

Piano di controllo: una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

Tracciabilità: la capacità di rintracciare O.G.M. e prodotti ottenuti da O.G.M. in tutte le fasi dall'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Acronimi

Alimenti G.M.: Alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono stati costituiti da O.G.M., che sono prodotti a partire da O.G.M. o che contengono ingredienti prodotti a partire da O.G.M..

A.R.P.A.V.: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente [nella Regione del Veneto: Agenzia per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (A.R.P.A.V.)].

A.S.L.: Aziende Sanitarie Locali [nella Regione del Veneto: Aziende Unità Socio Sanitarie (A.U.L.S.S.)].

EU.R.L.: European Reference Laboratory.

C.R.O.G.M.: Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di O.G.M. presso l'I.Z.S. del Lazio e della Toscana.

D.G. SANCO.: Direzione Generale della Salute e della Tutela del Consumatore della Commissione Europea.



I.S.S.: Istituto Superiore di Sanità.

I.Z.S.: Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

N.A.S.: Nuclei Antisofisticazione e Sanità del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute.

O.G.M.: Organismi Geneticamente Modificati.

U.S.M.A.F.: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera.

INTRODUZIONE

Il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2011-2014 è la prosecuzione di quello effettuato negli anni dal 2007 al 2010, in attuazione diretta di quanto previsto dai relativi piani nazionali di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti.

Tali piani nazionali di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti sono stati inseriti nell'ambito dei Piani Regionali Integrati di Campionamento (P.R.I.C.) della Regione del Veneto 2007-2010 e 2011-2014 e nelle articolazioni annuali degli stessi.

Il Piano nazionale è stato inserito dal 2009 tra gli indicatori utilizzati per la certificazione degli obblighi informativi delle Regioni, oggetto di valutazione da parte del "Tavolo di verifica degli adempimenti" istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.

Il Ministero della Salute ha, da ultimo, predisposto in collaborazione con il C.R.O.G.M. e l'I.S.S. il "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli Alimenti" relativo al triennio 2012-2014, contenente la programmazione del controllo ufficiale per il settore degli alimenti geneticamente modificati.

Detto piano è stato approvato nel corso della seduta del 14 dicembre 2011 dal Gruppo Tecnico Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare del Coordinamento Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare.

In merito, la Regione del Veneto intende proseguire l'attività svolta negli anni precedenti, sempre in linea con la programmazione nazionale, allo scopo di programmare e coordinare le attività mirate a verificare la conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia e per consentire alla Regione stessa di fornire informazioni sugli esiti degli accertamenti effettuati in merito alle autorità centrali.

Questo piano è rivolto ai S.I.A.N delle A.U.L.S.S., al fine di fornire agli stessi le necessarie indicazioni relativamente alle principali matrici/alimenti da sottoporre a controllo ufficiale e di programmarne e coordinarne l'attività.

Nel piano, inoltre, vengono riportate le modalità per la trasmissione dei dati, al fine di garantire il corretto flusso di informazioni su tale attività di controllo effettuata dalle A.U.L.S.S..

Le modalità operative contenute nel presente Piano, sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome, I.S.S. e il C.R.O.G.M., istituito presso l'I.Z.S. del Lazio e della Toscana.

ATTUAZIONE DEL PIANO

risultati dei precedenti Piani di controllo.

Come noto dal 2006 è partita la programmazione a livello nazionale sul controllo per il settore degli Alimenti Geneticamente Modificati (A.G.M.) che, nel corso degli anni, ha visto una pianificazione regionale sempre più estesa e il consolidamento delle relative attività di controllo.

In questi anni Regioni e Province Autonome hanno sempre più incrementato il loro impegno per la realizzazione di quanto previsto dai propri piani regionali, derivati da quello nazionale, anche se con qualche difficoltà nel rispetto di tempi e modi previsti per la trasmissione delle informazioni.



Inoltre, nell'ultima programmazione nazionale si è ritenuto opportuno intensificare l'attività di controllo sulla materia prima e all'importazione, infatti il controllo effettuato a monte della filiera evita che eventuali prodotti non conformi siano commercializzati sul territorio.

Alla luce dei risultati complessivi, relativi ai controlli effettuati nel corso degli anni, la valutazione è comunque positiva (sia in Veneto che a livello nazionale), in quanto i controlli, sia da un punto di vista numerico che di percentuale di non conformità, hanno mantenuto un trend soddisfacente.

Pertanto, sulla base delle esperienze acquisite con i precedenti Piani nazionali, è stato predisposto il Piano nazionale relativo al triennio 2012-2014.

Basandosi su tale piano e sui propri precedenti Piani di Controllo Ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti, che hanno visto fin dall'inizio l'attiva partecipazione dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. e il conseguente consolidamento di tale attività di controllo, la Regione del Veneto ha predisposto il piano di seguito riportato che prevede il campionamento e l'analisi principalmente di matrici a base di mais, soia, riso, ma anche di altre matrici alimentari, secondo una ripartizione che deriva da quella effettuata a livello nazionale.

Tale ripartizione prevede un numero minimo di campioni per ciascuna regione che, per il Veneto, è stato fissato in 53 campioni, che dovranno essere equamente ripartiti (50%) tra materie prime e intermedi di lavorazione e (50%) prodotti finiti, suddivisi tra mais e derivati, soia e derivati, riso e derivati, colza e lino, come riportato nella successiva Tabella Riepilogativa.

Per il Veneto si è ritenuto adeguato un numero di 57 campioni complessivi, secondo la ripartizione per A.U.L.S.S. riportata nella successiva, già citata, Tabella Riepilogativa, al fine di poter dare un quadro della situazione relativa all'eventuale diffusione di alimenti O.G.M. nella regione, derivati dal mais, dalla soia, dal riso, dalla colza e dal lino e sul livello di rispetto delle norme vigenti in materia, particolarmente di quelle relative a registrazione, tracciabilità ed etichettatura di tali alimenti.

Il Piano dianzi citato prevede in generale che le ispezioni siano comprensive di controlli documentali, di identità e materiali, oltre all'effettuazione dei previsti campionamenti.

Le ispezioni e i campionamenti avvengono in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, compresa l'importazione.

Nelle strutture di vendita al dettaglio si ritiene sia opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali, di identità e materiali e, sulla base degli esiti di tali accertamenti, valutare la necessità di effettuare il campionamento.

NORMATIVA

Come è noto, gli A.G.M. possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il Regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli A.G.M., che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di O.G.M., "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente geneticamente modificato)". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono O.G.M. autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile [Regolamento (CE) n. 1829/2003, art. 12, comma 2].

Infine gli A.G.M. devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Regolamento CE n. 1831/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare O.G.M. e prodotti ottenuti da O.G.M. in tutte le fasi dell'immissione in commercio, attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da O.G.M. hanno l'obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN. 2014

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da O.G.M., tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da O.G.M. [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 5, comma 1];
- per i prodotti contenenti O.G.M. o da essi costituiti [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4, comma 1] deve essere fornita, inoltre, indicazione degli identificatori unici assegnati a detti O.G.M. in base al Reg. (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli O.G.M. autorizzati dall'Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentano di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto [cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4, comma 4].

Le violazioni alle disposizioni dei Regg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.L. n. 21 marzo 2005, n. 70.

Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il Reg. (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Di seguito vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli O.G.M.

Normativa Quadro

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22.09.2003: Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 18.10.2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22.09.2004: Regolamento del Parlamento e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e di mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (pubblicato nella G.U.U.E. 18.10.2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14.01.2004: Regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 16.01.2004, n. L 10).

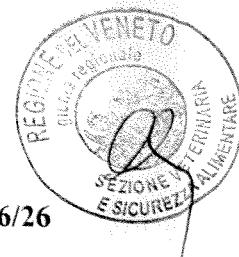
Regolamento (CE) n. 641/2004 del 06.04.2004: Regolamento della Commissione recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notizia di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile, di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole. (pubblicato nella G.U.U.E. 07.04.2004, n. L 102).

Regolamento (CE) n. 1981/2006 del 22.12.2006: Regolamento della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati

Normativa sul Campionamento

Raccomandazione 2004/787/CE del 04.10.2004: Raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento (CE) n. 1830/2003 (pubblicata nella G.U.U.E. 24.11.2004, n. L 348).

Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23.02.2006: relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari. (pubblicato nella G.U.U.E. 09.03.2006, n. L 70).



D.P.R. n. 327 del 26.03.1980: Regolamento di esecuzione della L. 30.04.1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (pubblicato nella G.U.R.I. 16.07.1980, n. 193).

CODEX GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING: CAC/GL 50-2004

www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_50e.pdf

Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Sampling strategies.

UNI EN ISO 24333:2010 Cereals and cereals products – Sampling.

Linee guida DGSANCO “Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins”

<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-sampling-final.pdf>

Regolamento (CE) N. 669/2009 della Commissione del 24 luglio 2009: recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione (pubblicato nella G.U.U.E. 25.07.2009, n. L 194)

D.L.gs 27.01.1992, n. 109, s.m. e i., concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (pubblicato in S.O. alla G.U.R.I. 17.02.1992, n. 39).

Normativa Sanzionatoria

D.L.gs 21.07.2005, n. 70 del 21.07.2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del Regolamento CE n. 1829/2003 e del Regolamento CE n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29.04.2005, n. 9).

Normativa sul Controllo Ufficiale

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004: 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 (pubblicato nella G.U.U.E. 30.04.2004 n. L 165).

Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione, del 02.03.2011: che modifica l’Allegato VII del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i Regolamenti della Commissione (CE) n. 180/2008 e (CE) n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento dell’Unione Europea (pubblicato nella G.U.U.E. 03.03.2011, n. L 58).

D.L.gs 06.11.2007, n. 193: attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (pubblicato nella G.U.R.I. 09.11.2007 S.O. n. 228).

Decreto 22.12.2009: designazione di “Accredia” quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato (pubblicato nella G.U.R.I. 26.01.2010, n. 20).

Decreto 22.12.2009: prescrizioni relative all’organizzazione ed al funzionamento dell’unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008 (pubblicato nella G.U.R.I. 25.01.2010, n. 19).

Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN 2014

Decreto Ministeriale 08.05.2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario (pubblicato nella G.U.R.I. 22.05.2002, n. 118).

Decisioni Comunitarie su Misure d'Emergenza

Decisione della Commissione del 05.09.2006: che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato "LL RICE 601" nei prodotti a base di riso (2006/601/CE), modificata dalle Decisioni nn. 2006/754/CE e 2008/162/CE.

Decisione che abroga la Decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato "LLCE RICE 601" nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso (2010/315/UE).

Decisione della Commissione del 22.12.2011 sulle misure di emergenza riguardanti riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso provenienti dalla Cina e che abroga la Decisione della Commissione 2008/289/CE(2011/884/UE).

Normativa Produzione Biologica

Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28.06.2007: Regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche.

ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Attività di vigilanza e controllo

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di O.G.M. e in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio nazionale ed all'importazione.

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

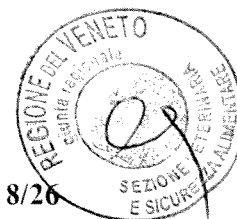
a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di O.G.M.

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.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

In fase d'ispezione, si raccomanda di verificare, il rispetto dei requisiti di tracciabilità [es.: possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 1830/2003] e di etichettatura [es.: in caso di O.G.M. non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale G.M. - cfr. Regolamento (CE) n. 1829/2003, art. 12, comma 3]. Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.



Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento. Gli eventi autorizzati sul territorio della UE a dicembre 2011 risultano ventitre eventi del mais, di cui undici ibridi, tre eventi della soia, sette di cotone, tre di colza, una barbabietola e una patata. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi O.G.M. vengono autorizzati in sede comunitaria, i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di O.G.M. non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione alcune varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche. In particolare, per i controlli riguardanti il riso G.M. LL601, si ricorda che nella Decisione 2010/315/UE è previsto che si predispongano campionamenti casuali e analisi ad un livello adeguato a verificare l'assenza dal mercato di prodotti a base di riso contenenti, composti da o derivati dall'organismo geneticamente modificato «LL RICE 601», in conformità del Regolamento (CE) n. 178/2002.

In merito ai controlli per la ricerca di eventi di riso G.M. non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione CE sulle misure di emergenza riguardanti riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso di origine cinese e che abroga la Decisione 2008/289/CE, in via di pubblicazione, che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate all'importazione.

Infine, si conferma l'attività di controllo sull'evento lino GM non autorizzato, FF967, di origine canadese, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

Attività di controllo sul territorio

Dal totale dei campioni da prelevare e dalla loro distribuzione per ogni Regione/P.A. è stata ricavato il numero di campioni che devono essere effettuati per il presente piano in Veneto (numero minimo da Piano nazionale 53 campioni) che è stato definito in 57 campioni complessivi come riportato nella successiva **Tabella Riepilogativa**.

La numerosità complessiva di ogni regione, compreso il Veneto, nel Piano Nazionale tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2009-2011 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Tale parametro è stato ottenuto sommando, per ogni regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse

Tenuto conto di quanto indicato in precedenza relativamente ai requisiti di tracciabilità ai fini del controllo ufficiale di alimenti G.M. (fonte ISAT – 8° censimento generale dell'industria e dei servizi 2001).

Per una prevalenza di non conformità stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano nazionale 2009-2011), il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale, per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598. Tale numero, approssimato a 600, è stato ripartito tra le diverse Regioni/Province Autonome in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10. Il risultato è stato che al Veneto sono stati assegnati come citato 53 campioni.

Tenuto conto di quanto indicato nel paragrafo relativo all'attività di vigilanza e controllo, si esortano le Autorità preposte al controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle **materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari**. A questi deve essere dedicato, per quanto possibile, almeno il 50% (29 campioni) dell'attività di campionamento programmata (57 campioni complessivi).

Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN. 2014

pag. 9/26

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

In particolare si ribadisce che per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. A tal fine si ricorda ai signori responsabili dei S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. come tali ispezioni, che possono anche non prevedere l'effettuazione di campionamenti, siano comunque altrettanto rilevanti ai fini della verifica del rispetto della normativa vigente e come sia importante documentare anche tale attività di controllo.

Si evidenzia, inoltre, come il campionamento effettuato al dettaglio possa rappresentare un punto critico, in quanto il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.

Pertanto l'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:

- sui prodotti omogenei indicati nella successiva **Tabella Matrici**.
- per la ricerca di O.G.M. non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio O.G.M.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone, lino.

Nella **Tabella Matrici** vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati.

In merito si è anche provveduto a proporre una ripartizione temporale e per A.U.L.S.S. della tipologia dei campioni da prelevare.

Tenuto conto che il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. potrà subire delle variazioni e/o delle integrazioni in funzione dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, anche il presente Piano potrà subire variazioni e/o integrazioni.

Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti G.M. sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli O.G.M. nel quadro del Regolamento (CE) n. 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli O.G.M. autorizzati.

Al momento considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo.

Al riguardo si riportano nella **Tabella Campionamenti** dettagliate indicazioni fornite dall'I.S.S. sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nella **Tabella Verbale**.



Analisi

Le analisi sui campioni prelevati, come dianzi citato, sono effettuate dal Laboratorio della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD), al quale i campioni del presente piano, prelevati dai S.I.A.N. delle varie A.U.L.S.S., pervengono per mezzo delle Sezioni Territoriali dell'I.Z.S. delle Venezie del Veneto, territorialmente competenti sull'ambito territoriale del S.I.A.N. dell'A.U.L.S.S. che ha effettuato il campione, come di seguito riportato:

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

In tal senso si invita la Direzione Sanitaria dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD) a fornire alle proprie Sezioni Territoriali, le necessarie indicazioni in merito, dandone comunicazione anche alla Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto, al fine di facilitare l'effettuazione del presente Piano.

L'I.Z.S. del Lazio e Toscana, in qualità di Laboratorio Nazionale di Riferimento per la ricerca degli O.G.M., ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004/, articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.

Inoltre il Laboratorio Nazionale di Riferimento svolge una serie di altre funzioni, che comprendono lo sviluppo, la validazione, la diffusione e l'armonizzazione di metodi analitici, la trasmissione di informazioni tecnico-scientifiche ai Laboratori ufficiali ed agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale, la consulenza al Ministero della Salute nell'ambito di tematiche generali e specifiche in materia, per la stesura del Piano Nazionale, per la gestione delle emergenze, nonché per la raccolta e l'elaborazione dei dati nazionali relativi al controllo ufficiale.

Nell'anno 2009 è stata formalmente istituita la Rete Italiana dei Laboratori O.G.M. coordinata dal Laboratorio Nazionale di Riferimento, al fine di favorire la stretta collaborazione tra gli enti firmatari di tale convenzione. Vengono regolarmente organizzati studi collaborativi inter-laboratorio per la validazione di metodi analitici e vengono effettuati incontri di studio, tra i quali un workshop nazionale con cadenza annuale.

E' pertanto importante che tutti i laboratori del controllo ufficiale, che effettuano le analisi dei campioni per la ricerca di O.G.M. di cui al Piano nazionale 2012-2014, aderiscano alla Rete e siano collegati al sistema di raccolta dati gestito dal C.R.O.G.M.

I laboratori inseriti attualmente in rete sono elencati nella **Tabella Laboratori**.

TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI ED ELABORAZIONE RAPPORTO ANNUALE

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano Nazionale ed acquisite nel presente piano, è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (Regione, S.I.A.N. delle A.U.L.S.S., Sezioni Territoriali dell'I.Z.S. delle Venezie, Laboratori della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD), operino secondo la tempistica prevista riportata.

I dati relativi alle attività analitiche del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD), utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni-quadro della "Cabina di regia" istituita presso il Ministero della Salute in accordo con le Regioni.



In attesa dell'emanazione di tali indicazioni, è attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal C.R.O.G.M. (reperibile al seguente indirizzo:

http://www.izslt.it/izslt/modules/centriferenzax/docs/centro_ref_OGM/index.html),

che va quindi utilizzato dai laboratori della Sede dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD) per l'inserimento dei dati relativi al presente piano.

Nell'inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomanda a tali laboratori di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- dichiarazione di conformità/non conformità.
-

Contestualmente i dati sono messi a disposizione della Regione che ne effettua la validazione con le seguenti modalità: i dati inseriti dai Laboratori ufficiali della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD) vengono verificati tramite il confronto con quelli forniti dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S.

Nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, la Regione, con il supporto dei Laboratori della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD) e del S.I.A.N. dell'A.U.L.S.S. interessata, identifica eventuali errori od omissioni e, se necessario, richiede al C.R.O.G.M. di apportare le correzioni o le integrazioni opportune. Nell'ambito della convalida dei dati la Regione provvederà ad indicare i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate delle non conformità durante l'ispezione o in esito al controllo analitico.

A seguito di questa fase di verifica e di eventuale rettifica, la Regione segnala l'avvenuta validazione dei dati al Ministero della Salute ed al C.R.O.G.M. Quest'ultimo procede quindi ad elaborare i dati precedentemente validati e li trasmette, in forma aggregata, al Ministero della Salute.

Le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate.

I Laboratori della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD) caricano sul sistema applicativo web i dati relativi al primo semestre dell'anno 2014 entro il 31 luglio 2014 e quelli relativi al secondo semestre dell'anno 2014, entro il 31 gennaio 2015.

La Regione valida i dati entro agosto 2014, per i dati relativi al primo semestre ed entro febbraio 2015, per i dati riferiti all'intero anno 2014 e li invia o ne dà comunicazione al Ministero della Salute.

Il C.R.O.G.M. elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il mese di settembre 2014, per le attività relative al primo semestre 2014 ed entro il 31 marzo 2015, per le attività relative all'intero anno 2014.

Laddove si possa verificare un contemporaneo coinvolgimento di due o più laboratori per l'espletamento delle analisi su campioni della Regione del Veneto, in particolare se situati in Regioni diverse, è opportuno sia stabilito un coordinamento tra gli stessi laboratori e tra questi e la Regione del Veneto, per un'attenta verifica delle informazioni da inviare e/o per le eventuali modifiche da apportare.

Infine, tenuto conto di quanto indicato in precedenza nel capitolo relativo all'attività di controllo sul territorio, la Regione potrà comunicare al Ministero della Salute anche il dato riassuntivo delle attività di controllo di tipo documentale effettuate nel 2014, in maniera tale che queste informazioni possano essere inserite nella relazione finale.

Il Ministero della Salute redige entro giugno 2015, sulla base dei dati ricevuti, un rapporto annuale che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei controlli ufficiali. Detto rapporto sarà inserito nella relazione annuale del P.N.I., inviato alla Commissione europea e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della Salute.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il Ministero della salute, il C.R.O.G.M. e l'I.S.S.:



Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN. 2014

pag. 1226

Ministero della Salute

Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute – Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI ex D.G.S.A.N.

**via G. Ribotta, 5
00144 Roma**

- Dott.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it , Tel. 0659946566
- Dott.ssa Anna Rita Mosetti – ar.mosetti@sanita.it, Tel. 0659946122

C.R.O.G.M.

Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di O.G.M.

**Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana
via Appia Nuova 1411**

00178 Roma

- Dott. Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it
Tel. 0679099450, Fax 0679340724
- Dott.ssa Ilaria Ciabatti - ilaria.ciabatti@izslt.it
Tel. 0679099450, Fax 0679340724
- Dott. Ugo Marchesi – ugo.marchesi@izslt.it
Tel. 0679099447, Fax 0679099450

Istituto Superiore di Sanità

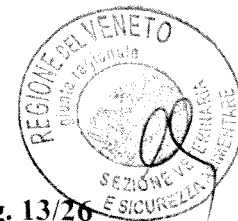
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Reparto O.G.M. e xenobiotici di origine fungina

Viale Regina Elena, 299

00161 - Roma

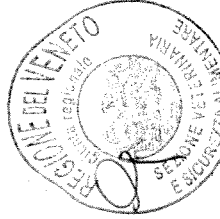
Fax:06 49902363

- Dott. Carlo Brera – carlo.brera@iss.it, Tel.: 0649902377 Fax 0649902363
- Dott.ssa Roberta Onori - roberta.onori@iss.it, Tel.: 0649902031 Fax 0649902363



**TABELLA RIEPILOGATIVA (1) PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE SULLA PRESENZA
DI OGM NEGLI ALIMENTI**

Az. U.L.S.S.	Mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce, ecc.)	Soia e derivati (ad es. farina, granella, latte di soia, soia drinks, ecc.)	Riso e derivati (ad es. farina, granella)	Alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia e/o mais e/o riso	Cereali per la prima colazione e prodotti da forno contenenti mais e/o soia e/o riso	Cotone e derivati (ad es.: semi, derivati, ecc.) In alternativa, qualora non disponibili, cotone e derivati, effettuare campione di riso e derivati o di mais e derivati	Lino e derivati (ad es.: semi, derivati, ecc.). In alternativa, qualora non disponibili, lino e derivati, effettuare campione di riso e derivati o di mais e derivati
1		1		1			
2		1		1			
3				1			1
4		1		1			
5		1		1			
6		1		1	1		
7		1		1			
8	1	1		1			
9		1		1		1	
10		1		1			
12			1	1	1	1	
13			1		1		
14	1		1		1		
15	1		1		1		
16	1		1	1			1
17	1		1		1		
18	1	1	1				
19	1				1		
20	1		1		1	1	
21	1		1		1		
22			1		1		1
TOTALE	9	10	10	12	10	3	3


TABELLA MATRICI
MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto
Foodex					
A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	0709 90 60 granturco dolce (Granella di mais); 1102 20 Farina di granturco/mais; 1102 90 50 Farina di riso	farine di mais, di riso e miste	granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)
	Pasta, noodles,	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	1006 Riso;	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso
	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	1904 Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); 1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes;	muesli
A.02	Ortaggi e prodotti derivati (classificazione da Reg. 178/2006-antiparassitari)	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	0710 40 00 Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais
A.03	Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	1108 13 00 Fecola di patate, 200410 patate, 20041091 farine fiocchi	Fecola di patate, farine e fiocchi	Patate, patate cotte,
A.04	Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	1201 00 Fave di soia ; 1208 10 00 farina di fave di soia; 1207 20 Semi di cotone; 1204 00 Semi di lino; 1205 Semi di ravizzone o di colza	farina di soia	granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone
A.05	Frutta	Papaya		succhi di papaya	papaya
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	2009 80 - Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	



TABELLA MATRICI

MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto
Foodex					
A17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
A18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais	
A19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	
A20	Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	2009 80 - Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	
A17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
A18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais	



REGIONE DEL VENETO

Giunta regionale

Allegato B al Decreto n. 003 del 23 GEN. 2014
MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

pag. 16/26

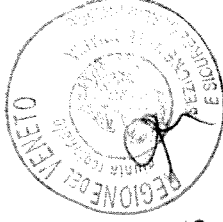


TABELLA MATRICI

	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto
Foodex					
A19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	
A20	Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, budini, creme, creme dolci	pop corn

CAMPIONAMENTO

Le procedure riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e dell'etichettatura degli O.G.M. autorizzati ai sensi dei Regg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di O.G.M. **non** autorizzati è necessario seguire piani di campionamento specifici.

Definizioni

Lotto

Si definisce lotto una quantità definita di merce prodotta in condizioni che si presume siano uniformi (CODEX CAC/GL 50/2004).

Per i prodotti confezionati, in base all'art. 13 del D.L.gs 27.01.1992, n. 109, s. m. e i., concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Partita

Si definisce partita un quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà il tipo di imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura. [Reg. (CE) n. 401/2006].

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

Nell'ambito dei controlli all'importazione, si applica la definizione del Reg. (CE) n. 669/2009 che definisce una partita come una quantità di qualsiasi mangime o alimento di origine non animale elencato nell'Allegato I del regolamento, avente la medesima classe o descrizione, coperto dagli stessi documenti, convogliato dagli stessi mezzi di trasporto e proveniente dagli stessi paesi terzi o dalla stessa parte di essi.

Sottopartita

Porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. [Reg. (CE) n. 401/2006].

Campione elementare (o incrementale) (C.E.)

Quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita/lotto o della sottopartita.

Campione globale (C.G.)

Campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.

Campione ridotto

Parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

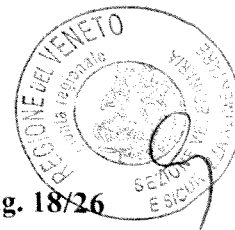
Aliquota

Parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.

Introduzione

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti G.M. riportate in questo allegato, si basano su:

- la Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli O.G.M., la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei
- materiali ottenuti da O.G.M. come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Reg. (CE) n. 1830/2003.



- il Reg. (CE) n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari e la relativa linea guida DG SANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins".
- la Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies.

Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, quindi l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contestabili vizi procedurali.

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

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

Modalità di campionamento

Le modalità di campionamento, riportate in questo allegato e negli schemi delle tabelle riepilogative 1 e 2, prendono in considerazione le difficoltà riscontrate nell'applicazione della Raccomandazione 2004/787/CE che riguardano essenzialmente l'omogeneizzazione del campione globale per partite superiori a 100 t (C.G. >10kg) e la realizzazione e la gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale.

Pertanto, per grandi partite o lotti, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni incrementali vengono definiti in base al Regolamento (CE) n. 401/2006.

Viceversa, per partite/lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 t., si può utilizzare la Raccomandazione 2004/787/CE.

Inoltre il D.P.R. 26.03.1980, n. 327 viene applicato, esclusivamente, nell'ambito delle procedure per la formazione delle aliquote di legge e non come riferimento per il prelievo dei campioni.

Le procedure di campionamento descritte si applicano, con diverse modalità, sia ai prodotti sfusi che a quelli confezionati; in questo ultimo caso i campioni elementari corrispondono generalmente ad una confezione o parte di essa.

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010. In particolare nel caso di campionamenti di prodotti sfusi in movimento (campionamento dinamico), il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un C.E. ed il successivo sono determinati secondo la formula:

intervallo di campionamento (minuti) = Durata dello scarico (in minuti) / N. di C.E.

In caso di campionamento di tipo statico, i campioni incrementali vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto) secondo le modalità descritte nelle norme ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla accessibilità dei punti di prelievo da parte dell'operatore.

Per il campionamento delle partite/lotti commercializzate in imballaggi, sacchi o confezioni singole, il calcolo della frequenza di campionamento, si può effettuare mediante la seguente formula che permette di individuare l'intervallo di campionamento espresso in numero di confezioni:

frequenza di campionamento n = peso della partita/lotto × peso del C.E./peso del C.G. × peso di una confezione singola dove:

- frequenza di campionamento: ogni n confezioni singole si preleva un campione elementare (i numeri decimali sono approssimati all'unità più vicina);
- peso: espresso in kg.

**CAMPIONAMENTO DI PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE**

Per partite/lotti superiori a 50 t. si procede come indicato nel Reg. (CE) n. 401/2006 (Allegato 1 punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

Il peso del campione elementare (C.E.) è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale (C.G.) ed il numero dei campioni elementari sono riportati nella successiva **TABELLA 1**.

TABELLA 1 (prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti $\geq 50t$. - Reg. CE n. 401/2006)

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)
≥ 1500	500 t	100	10
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10

Se le sottopartite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può superare il peso indicato al massimo del 20 %.

In ogni caso è necessario che:

- ciascuna sottopartita sia oggetto di campionamento separato;
- il numero di campioni elementari = 100;
- il peso del campione globale = 10 kg.

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota I.S.S. n. 9967/CNRA/AI22. del 21.3.2006, in base alla quale il numero dei C.E. e di conseguenza il peso del C.G. si calcola secondo l'equazione:

$$C.E. = 100 + \sqrt{\text{peso della partita/lotto in t}}$$

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

$$C.E. = 100 + \sqrt{10.000}, \text{ quindi } 200 \text{ C.E. per un C.G. di } 20 \text{ kg.}$$

Inoltre nel caso in cui le operazioni di prelevamento risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:

- prelevamento durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni (caso a);
- prelevamento di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili (caso b);

si può ricorrere alle procedure descritte nel documento della DG SANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins" che introduce la possibilità di campionare solo il 10% della partita. Il C.G. così ottenuto e la relativa valutazione della conformità, vengono considerati **rappresentativi dell'intera partita**.

Nel caso in cui l'operatore ritenga di contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

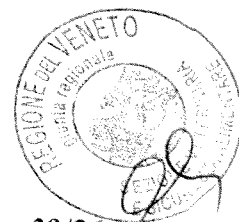
ESEMPIO 1: campionamento di grosse partite trasportate su navi (caso a)

Per una partita di 10.000 t, con una velocità di scarico pari a 500t/ora il tempo di scarico è di 20 ore:

l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita ad esempio 1000 t (10%) che corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore.

In questo caso è possibile calcolare il n. dei C.E.:

- in base alle dimensioni dell'intera partita da campionare: Il C.G. di 20 kg è formato da 200 ($100 + \sqrt{10.000} = 200$) C.E. di 100 g;



- in base alle dimensioni della parte campionata (10%): il C.G. di 20 kg è formato da 132 ($100 + \sqrt{1.000} = 132$) C.E. di 150 g.

Magazzini e silos

Nel caso di campionamento di grosse partite stoccate in magazzini e silos è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009.

Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

In tal caso si possono seguire procedure alternative (esempi 2 e 3), diverse da quella relativa al campionamento del 10% della partita, anch'esse descritte nel Documento DG SANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins".

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

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

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

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

Campionamento di una partita di circa 4.500 t. di cereali stoccati in un magazzino/silos delle seguenti dimensioni: larghezza 30 m., profondità 50 m. e altezza 4 m., che corrisponde ad un volume totale di 6.000 m.³.

Se il magazzino è accessibile da un solo lato (30 m.), si può campionare, con una sonda di 2 m., un volume di circa 240 m.³ (30 m. x 2 m. x 4 m.) che corrisponde a circa 180 t.

Il C.G. così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.

Il calcolo del numero di C.E. sarà: $100 + \sqrt{4.500} = 167$ C.E. da 100 g. per ottenere un C.G. di 16,7 kg.

Utilizzando una sonda a 4 aperture dovranno essere quindi individuati sul lato accessibile 42 punti di campionamento.

Questa procedura può essere utilizzata anche per i silos il cui lato superiore è facilmente raggiungibile.

ESEMPIO 3: campionamento di silos non accessibili dall'alto

Questa procedura semplificata può essere utilizzata per partite non superiori a circa 100 t. stoccate in un silos non accessibili dall'alto.

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

Ad esempio per una partita di 70 t. il C.G. è di 10 kg. ed il numero dei C.E. corrispondenti a 50–100 kg. è 5, quindi verranno prelevati 5 C.E. da 2 kg.

CAMPIONAMENTO DI PARTITE/LOTTI INFERIORI A 50 TONNELLATE

Per i prodotti sfusi o commercializzati in imballaggi, sacchi o confezioni singole è possibile applicare il Reg. (CE) n. 401/2006 (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati - partite inferiori a 50 t.) Si applica quindi un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 10 a 100 C.E., riuniti in un campione globale di 1-10 kg. In caso di partite molto piccole ($\leq 0,5$ t.) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve comunque pesare almeno 1 kg.

Nella successiva **TABELLA 2** è riportato il numero di C.E. da prelevare in funzione del peso della partita.

TABELLA 2. (prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 t. - Reg. CE n. 401/2006)

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

ESEMPIO 1

Per una partita di 45 t., il campione globale di 10 kg. è formato da 100 C.E. da 100 g. ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 50 t./ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti)/N. di C.E.) sarà dato da: $54/100 = 0,54$ min.

ESEMPIO 2

Per una partita di 15 t. di prodotti confezionati in sacchi da 5 kg., il C.G. di 6 kg. è formato da 60 C.E. da almeno 100 g. ciascuno da prelevare mediante opportuna sonda da 60 sacchi.

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto \times peso del C.E./peso del C.G. \times peso di una confezione singola) sarà:

$$(15.000 \times 0,1)/(6 \times 5) = 50$$

Si dovrà quindi campionare una confezione ogni 50 confezioni singole prelevando da questa un C.E. da almeno 100 g.

METODI ALTERNATIVI

Per i prodotti sfusi e solo per lotti inferiori alle 100 t. si possono applicare le procedure di campionamento descritte dalla Raccomandazione CE/787/2004 (TABELLA 3) con esclusione dell'obbligo di prelevare anche i campioni elementari d'archivio.

Per partite/lotti inferiori a 50 t, il campione globale deve essere di 5 kg, formato dalla unione di 10 C.E. da 500 g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 t., le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali della partita/lotto, con un numero di C.E. compresi nell'intervallo 11-20.

Sia in condizioni di campionamento dinamico che in condizioni di campionamento statico, occorre prelevare un campione elementare di 0,5 kg., da utilizzare come campione elementare per la produzione del campione globale. Il numero di campioni elementari o di punti di campionamento (in cui sono prelevati i campioni elementari che concorrono a costituire il campione globale) è definito in base alle dimensioni della partita/lotto come indicato nella successiva TABELLA 3.

TABELLA 3 (prodotti sfusi, partite/lotti ≤ 100 t., Raccomandazione 2004/787/CE)

Dimensione Partita/Lotto (t.)	Dimensione Campione globale (kg.)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20

ESEMPIO 1

Per una partita di 85 t., il campione globale di 8,5 kg. (0,01% delle dimensioni della partita) è formato da 17 (8,5/0,5) C.E. da 500 g. ciascuno.



Considerando una velocità di scarico di 100 t./ora, il tempo di scarico corrisponde a 51 minuti.

Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di C.E.) sarà dato da: $51/17 = 3 \text{ min.}$

Per i prodotti confezionati, è possibile utilizzare le procedure descritte nella nota tecnica UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti confezionati secondo quanto riportato in **TABELLA 4**. La procedura di campionamento si basa sul numero di unità che costituiscono la partita.

Al fine di mantenere la praticabilità del campionamento si propone di individuare per il C.G. un peso massimo pari a 10 kg.

Quindi :

- il peso del C.E. deve essere di almeno 100 g. e il peso massimo del C.E. può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;
- il numero massimo di C.E. corrisponde a 100 C.E. del peso di 100 g. ognuno (partita/lotto formato da 10.000 confezioni);
- partite/lotti di dimensioni superiori devono essere suddivise in sottopartite.

TABELLA 4 (prodotti confezionati, UNI CEN/TS 15568)

Numero di unità che costituiscono la Partita/ Lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

ESEMPIO 2: Partita formata da 150 confezioni.

La radice quadrata di 150 = 12,25 quindi $n = 12$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 12 gruppi formati da 12 confezioni (in totale 144 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 12, ad esempio 4;
- campionare la quarta confezione di ognuno dei 12 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 6 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 13 confezioni da ciascuna delle quali si preleva un C.E. per la formazione del C.G.

Il peso massimo del C.E. sarà dato da $10/n$. dei C.E., quindi in questo esempio $10/13 = 770 \text{ g.}$

ESEMPIO 3: Partita formata da 3.000 confezioni

La radice quadrata di 3.000 = 54,77 quindi $n = 54$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 54 gruppi formati da 55 confezioni (in totale 2.970 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 54, ad esempio 21;
- campionare la ventunesima confezione di ognuno dei 54 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 30 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 55 confezioni da cui prelevare un C.E. per la formazione del C.G.

Il peso massimo del C.E. sarà dato da $10/n$. dei C.E., quindi in questo esempio $10/55 = 180 \text{ g.}$

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, il campionamento viene effettuato come indicato nel Reg. (CE) n. 401/2006.

Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa e il campione globale deve comunque pesare **almeno** 1 kg.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 g., da ciascuna di tali confezioni si prelevano 100 g. per costituire un **C.E.** Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.

Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte, senza causare effetti commerciali inaccettabili dovuti al danneggiamento della partita (a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto ecc.), si può tuttavia ricorrere a un metodo di campionamento alternativo.

Ad esempio, se un prodotto di valore viene commercializzato in confezioni al dettaglio da 500 g. o da 1 kg., il campione globale può essere ottenuto unendo un numero di campioni elementari inferiore purché il suo peso sia pari al peso richiesto per il campione globale.

Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 g. e la differenza non è considerevole, una confezione al dettaglio viene considerata equivalente a un campione elementare e il campione globale che ne risulta è inferiore a 10 kg. Se la confezione al dettaglio pesa molto meno di 100 g., un campione elementare è costituito da due o più confezioni al dettaglio in modo che il suo peso si avvicini il più possibile a 100 g.

Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita come ad esempio liquidi (latte di soia) o che siano stati sottoposti a processi di lavorazione tali da garantire l'omogeneità (vedi successiva **Tabella Matrici da Sottoporre a Campionamento**).

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da fonti O.G.M.: idonei ambienti puliti e soprattutto impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione.

Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un **secondo verbale** relativo alla preparazione delle aliquote di legge dalla normativa vigente. Questa operazione deve essere effettuata:

- in presenza di un ufficiale giudiziario,
- con possibilità di delega all'Autorità Competente sita nel luogo dove si formano le aliquote di legge,
- con comunicazione contestuale alla ditta
- previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici (allegato 3) che suddivide le matrici stesse in base alla distribuzione degli O.G.M. nel prodotto.

L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

1. alimenti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli O.G.M.
2. alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli O.G.M.

Nel caso 1., le operazioni di omogeneizzazione del campione globale per la formazione dei campioni finali devono essere effettuate **previa macinazione dell'intero campione globale**. Inoltre, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto sia nel D.P.R. 26.03.1980 n. 327, ALLEGATO A - §3. - Lettera e), prevede che le confezioni di prodotti non omogenei, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.

Nel caso 2., le operazioni di omogeneizzazione possono essere effettuate mediante il solo mescolamento e le confezioni prelevate al dettaglio costituiscono le aliquote di legge.

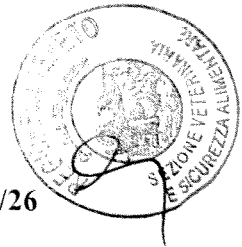


TABELLA VERBALE

MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO

Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore

REGIONE _____

A.U.L.S.S. n° _____ Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____

Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____

Tel. _____ Fax _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

Sezione 2 - Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

L'anno ____ addi ____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____

si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate
- stabilimento di produzione
- altra sede di prelievo (specificare _____)
- rivendita - intermediario
- magazzino di materie prime
- mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____ città _____

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

Sezione 3 - Dati relativi al campione

Specie vegetale presente: soia; mais; riso; altro: specificare _____

Tipo di matrice prelevata: Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; Pasta, noodles; Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; Ortaggi e prodotti derivati; Radici e tuberi; Legumi e semi oleaginosi; Frutta; Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; Prodotti per lattanti e bambini; Integratori alimentari; Preparazioni gastronomiche; Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro: _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n.°: _____, quantità kg./l.: _____,

confezioni n.: _____ Ditta produttrice: _____ Sede: _____

Stabilimento di produzione: _____

Data di produzione: ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg.(CE) n. 401/2006/CE Raccomandazione 787/2004/CE UNI CEN/TS 15568

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n _____ punti oppure n _____ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg./lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg./lt. dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione [macinazione], è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

n _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n _____ copie del presente verbale vengono inviate

al _____ in data _____ Conservazione del campione: n.° _____

copia/e del presente verbale con n.° _____ aliquot a/e viene/vengono consegnate al Sig. _____

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene/ non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

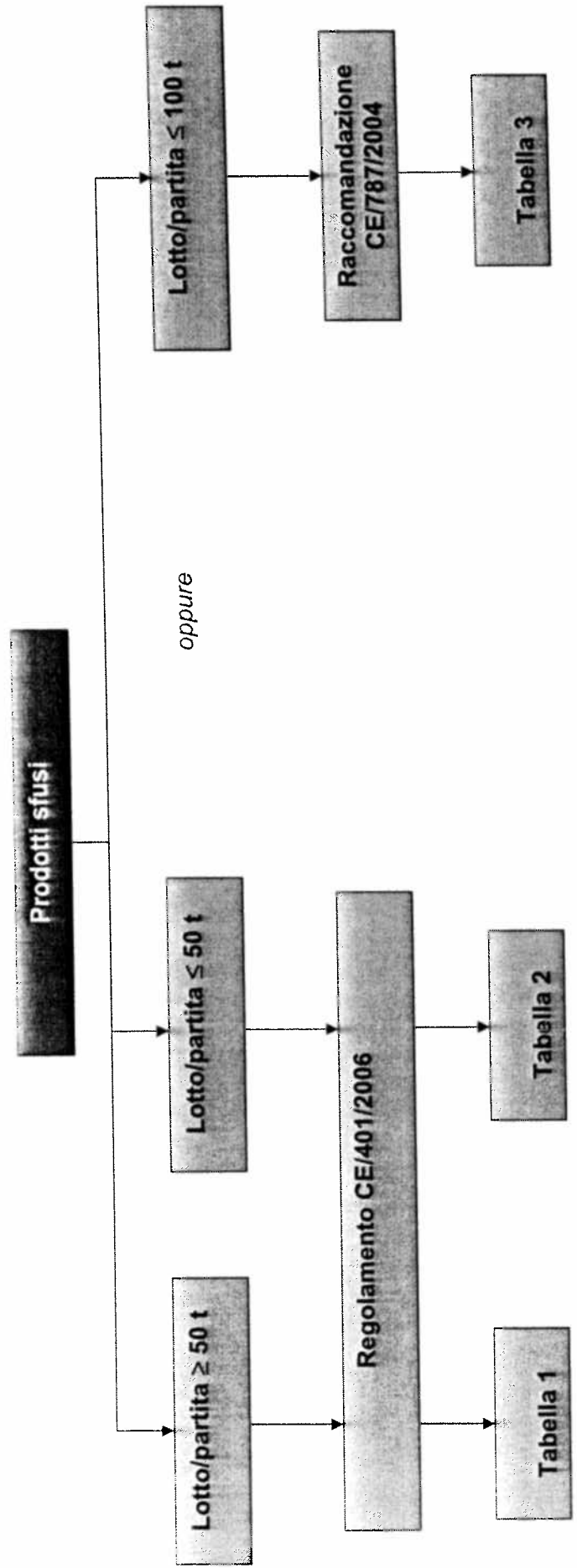
FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE



TABELLE RIEPILOGATIVE

Tabella riepilogativa 1 - prodotti sfusi





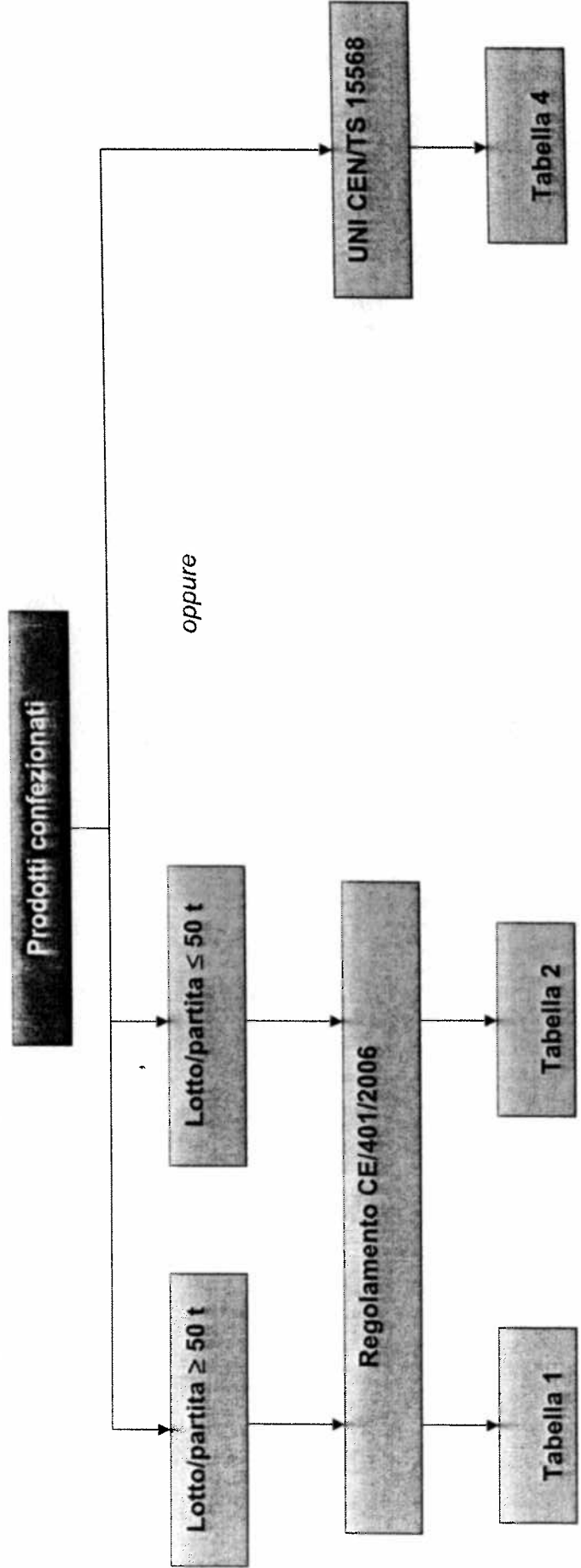
REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 9^a legislatura



ALLEGATO 3 Dgr n. 003 del 28 GEN. 2008

Tabella riepilogativa 2 – prodotti confezionati



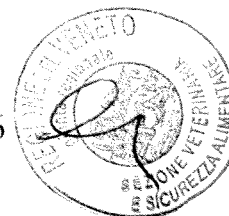


REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Allegato C al Decreto n. **003** del **23 GEN 2014**

pag. 1/6



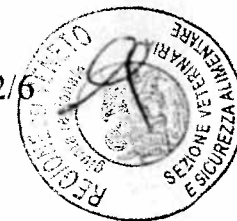
**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO
CONOSCITIVO 2011- 2014 DI VERIFICA
DELL'EVENTUALE TRATTAMENTO DI ALCUNI
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE CON
RADIAZIONI IONIZZANTI**

ANNUALITA' 2014

**SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE (S.I.A.N.)
SERVIZI VETERINARI (S.Vet.)
DELLE AZIENDE U.L.S.S.**

A.R.P.A.V.

I.Z.S. DELLE VENEZIE



PREMESSA

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è in grado di ridurre la carica batterica e di eliminare gli eventuali patogeni presenti, aumentando in tal modo la conservabilità e il grado di sicurezza dell'alimento.

In Italia il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti è disciplinato dal D.L.gs 30.01.1994, n. 94, che dà attuazione alle Direttive n. 1999/2/CE e n. 1999/3/CE, concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

A partire dal 20.03.2001, tutti gli alimenti irradiati immessi sul mercato devono quindi rispondere alle disposizioni delle suddette direttive.

La nuova normativa definisce il campo di applicazione, le finalità e le condizioni di trattamento, inoltre stabilisce che i prodotti trattati con radiazioni ionizzanti devono riportare in etichetta la dicitura "irradiato" e l'indicazione della denominazione e dell'indirizzo dell'impianto che ha effettuato l'irradiazione.

La normativa comunitaria ha previsto anche l'adozione di un elenco di alimenti che si possono trattare con radiazioni ionizzanti che deve essere compilato gradualmente.

Attualmente tale elenco autorizza il trattamento dei seguenti alimenti:

- erbe aromatiche essiccate;
- spezie;
- condimenti vegetali.

In attesa che il citato elenco venga completato, le precedentemente citate Direttive prevedono che ogni stato membro possa mantenere le autorizzazioni nazionali vigenti, purché l'irradiazione e l'immissione nel mercato siano effettuate nel rispetto di quanto previsto da tali Direttive.

In ottemperanza al citato elenco, l'Allegato IV, al citato D.L.gs n. 94/2001, individua i seguenti alimenti ammessi al trattamento con radiazioni ionizzanti sul territorio italiano, già in precedenza citati:

- erbe aromatiche essiccate;
- spezie
- condimenti vegetali.

Bisogna però anche rammentare che sicuramente in alcuni stati extra-U.E. è comunque ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti anche di alimenti diversi da quelli indicati nelle Direttive comunitarie citate, compresi alimenti di origine animale.

Per verificare le tipologie di alimenti di cui all'Allegato IV del D.L.gs n. 94/2001 e se alcune tipologie di alimenti di origine animale sono stati irradiati all'origine e correttamente etichettati in tal senso e per mettere a punto una metodica analitica adeguata di monitoraggio e di conferma, è stato necessario mettere a punto un piano di monitoraggio sui citati alimenti vegetali e anche su alimenti di origine animale quali: carni di pollo e di maiale, carni lavorate di pollo e di maiale e carni di pesce, che nel 2008 e nel 2009 ha dato esiti non sfavorevoli anche nelle analisi di conferma effettuate presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.) della Sicilia.

ORGANIZZAZIONE DEL PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO REGIONALE

Nell'ambito dei Piani Triennali per la Sicurezza Alimentare (P.T.S.A.) della Regione del Veneto ed anche nei successivi Piani Triennali e Biennali Sanità Animale e Sicurezza Alimentare (P.T.S.A.S.A.) della Regione del Veneto, è stata prevista, la realizzazione di un Piano di **monitoraggio conoscitivo**, su alcune matrici alimentari di origine vegetale, di cui all'Allegato IV del citato D.L.gs n. 94/2001 ed su alcune matrici alimentari di origine animale, successivamente dettagliate, al fine di verificarne la conformità di etichettatura, secondo le modalità sotto riportate.

Anche per l'anno 2014, si è comunque deciso di prorogare il Piano di monitoraggio conoscitivo, in considerazione dei risultati in precedenza sommariamente citati, sia per approfondire ulteriormente l'argomento, ma anche in considerazione delle richieste di controllo in tale ambito che pervengono da parte del Ministero della Salute, per adempiere a quanto previsto dall'appartenenza dell'Italia e del Veneto all'Unione Europea.

Monitoraggio conoscitivo su alimenti di origine vegetale

Su queste tipologie di alimenti si vuol ripetere in linea di massima, per il 2014, quanto già effettuato nel 2013 e nel 2012.



Per la tipologia di controllo programmata si applica un metodo di screening scelto tra quelli proposti dall'Istituto Superiore di Sanità nel Rapporto ISTISAN 04/21.

L'attività di controllo coinvolge i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) delle A.U.L.S.S. della Regione del Veneto.

Le matrici individuate sono in dettaglio:

- miscela di spezie;
- pepe;
- peperoncino;
- origano;
- condimento vegetale.

Le modalità di campionamento e consegna sono le seguenti:

- il numero totale dei campioni da sottoporre a controllo è di 28, prevedendo l'effettuazione di 1 campione per ognuna delle 21 A.U.L.S.S., più l'effettuazione di un ulteriore campione per ciascuna delle A.U.L.S.S. capoluogo di Provincia, ciò permetterà di avere 28 campioni complessivi, in modo che il monitoraggio possa essere ancora significativo;
- i campioni saranno prelevati dai S.I.A.N. delle A.U.L.S.S. del Veneto nei mesi di aprile e maggio 2013 e recapitati ai Dipartimenti A.R.P.A.V. Provinciali (D.A.P.) di competenza, i quali provvederanno a recapitarli al Servizio Laboratori del D.A.P. di Verona;
- deve essere evidenziata, nel verbale di campionamento, la scritta "monitoraggio radiazioni ionizzanti";
- i campioni prelevati non dovranno scadere prima del 31.12.2014;
- la ripartizione dei campioni per S.I.A.N. è riportata nella sotto riportata Tabella Riepilogativa (1);
- si richiede un campionamento in aliquota unica di almeno 30 grammi.

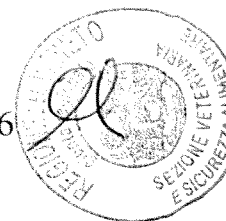
Tempo di analisi ed elaborazione dati

Nel mese di ottobre 2014, a campionamento terminato, avranno inizio le analisi.

Entro il mese di febbraio 2015 sarà effettuata l'elaborazione e la consegna dei dati alla Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto.

**TABELLA RIEPILOGATIVA 1
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO
SULL'IMPIEGO DI RADIAZIONI IONIZZANTI SU MATRICI VEGETALI**

A.U.L.S.S.	Miscela di spezie	Pepe	Peperoncino	Origano	Condimento vegetale
1		1		1	
2				1	
3				1	
4				1	
5		1			
6		1			1
7				1	
8		1			
9	1	1			
10			1		
12			1		1
13			1		
14			1		
15					1
16	1				1
17		1			
18	1				1
19	1				
20	1		1		
21	1				
22				1	
TOTALE	6	6	5	6	5



Tecnica analitica utilizzata

Metodo di screening: D.E.F.T./A.P.C. (Direct Epifluorescent Filter Technique/ Aerobic Plate Count) (Rapporto ISTISAN 04/21).

Tale metodo si applica per individuare se un alimento è stato trattato o meno con radiazioni ionizzanti e si basa sul principio che la composizione della microflora di un alimento si modifica in funzione delle condizioni di processo.

Poiché le radiazioni ionizzanti influenzano la vitalità degli organismi, ma non la loro capacità di essere colorati, è possibile individuare gli alimenti sottoposti a trattamento mediante l'associazione di due metodiche:

- la conta diretta delle cellule microbiche su filtro con microscopio a epifluorescenza dopo il trattamento con arancio di acridina evidenzia in colore giallo-arancio le cellule vitali prima del trattamento (*Direct Epifluorescent Filter Technique*, D.E.F.T.);
- la conta batterica ottenuta con la numerazione delle colonie in piastra evidenzia le cellule che mantengono la loro vitalità dopo l'irraggiamento (*Aerobic Plate Count*, A.P.C.).

La differenza tra il numero di cellule che hanno assunto la colorazione giallo arancio (attive prima dell'irraggiamento) identificate con tecnica D.E.F.T. ed il numero dei microrganismi vitali ottenuto con la tecnica A.P.C. fornisce informazioni sul possibile trattamento con radiazioni ionizzanti dell'alimento in esame.

Va ricordato che il metodo D.E.F.T./A.P.C. non è specifico per i trattamenti d'irraggiamento.

Le differenze di conteggio possono essere provocate anche da altri trattamenti e i campioni risultati positivi devono essere confermati usando un altro metodo standardizzato per provare specificatamente il fatto che l'alimento è stato sottoposto ad irraggiamento.

Risultati attesi

Il programma si prefigge di valutare l'affidabilità del metodo di monitoraggio e, dagli esiti complessivi dei controlli effettuati, evincere la percentuale di campioni probabilmente trattati con radiazioni ionizzanti per la successiva valutazione dell'entità della problematica.

In relazioni ai risultati ottenuti sarà importante quindi definire:

- il numero dei campioni risultati positivi;
- il numero di campioni conformi all'etichettatura del campione.

Monitoraggio conoscitivo su alimenti di origine animale

Al fine di perseguire le finalità di monitoraggio in precedenza riportate viene attivato, anche per l'anno 2014, un programma di monitoraggio per complessivi 28 campioni sui seguenti prodotti alimentari di origine animale:

- carne fresca di maiale;
- carne fresca avicola;
- carne fresca di bovino.

L'attività di campionamento di tali alimenti coinvolge i Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle A.U.L.S.S., mediante l'esecuzione di 28 campioni conoscitivi, la cui ripartizione è riportata nella Tabella Riepilogativa 2.

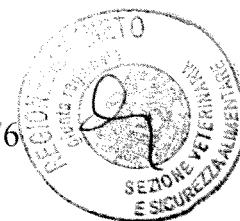


TABELLA RIEPILOGATIVA 2
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO SULL'IMPIEGO DI RADIAZIONI IONIZZANTI
SU MATRICI ANIMALI

A.U.L.S.S.	Carne fresca di maiale	Carne fresca avicola	Carne fresca di bovino
1	1	1	0
2	0	0	1
3	1	0	0
4	0	1	0
5	0	0	1
6	1	1	0
7	0	0	1
8	1	0	0
9	0	1	1
10	1	0	0
12	0	1	1
13	1	0	0
14	0	1	0
15	0	0	1
16	1	1	0
17	0	0	1
18	1	1	0
19	0	0	1
20	1	1	0
21	0	1	0
22	0	0	1
TOTALE	9	10	9

Le modalità di campionamento e consegna sono le seguenti:

- completamento dei campionamenti: entro ottobre 2014;
- il campionamento deve essere effettuato, in aliquota singola, preferibilmente presso le strutture in cui gli alimenti sono posti in vendita al consumatore finale;
- il numero totale dei campioni da **sottoporre a controllo** è di **28**, prevedendo l'effettuazione di 1 campione per ognuna delle 21 A.U.L.S.S., più l'effettuazione di un ulteriore campione per ciascuna delle A.U.L.S.S. capoluogo di Provincia, ciò permetterà di avere 28 campioni complessivi, in modo che il monitoraggio possa essere ancora significativo;
- i campioni saranno prelevati dai S.Vet. delle A.U.L.S.S. del Veneto e dovranno essere recapitati secondo le normali procedure previste per l'inoltro dei campioni per le analisi ai Laboratori della Sede Centrale dell'I.Z.S. delle Venezie di Legnaro (PD);
- si raccomanda il congelamento dei campioni prelevati;
- i campioni non dovranno scadere prima del 31.12.2014;
- deve essere evidenziata, nel verbale di campionamento, la scritta "monitoraggio radiazioni ionizzanti";



- si richiede un campionamento in aliquota unica di almeno 80 grammi;
- Entro il mese di febbraio 2015 sarà effettuata l'elaborazione e la consegna dei dati alla Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto.

Tecnica analitica utilizzata

Metodo di monitoraggio:

EN 13784 2001 (DNA comet assay), è classificato come metodo biologico e sfrutta la frammentazione del DNA da parte delle radiazioni ionizzanti che può essere evidenziata mediante elettroforesi su gel.

Poiché la frammentazione del DNA può essere dovuta anche ad altre cause, questo metodo viene considerato un metodo di screening e di conseguenza nel caso di un campione sospetto il risultato deve essere confermato attraverso un metodo più specifico.

Metodo di conferma:

EN 1785 1996 (GC – MSMS), Con questo metodo si ricercano mediante tecnica GC-MSMS i 2-alchilciclobutanoni che si originano, dagli acidi grassi presenti naturalmente nell'alimento, in seguito a irradiazione.

In particolare sfrutta la rottura, causata dall'irraggiamento, degli acidi grassi legati ai trigliceridi in posizione alfa e beta con formazione di idrocarburi o del legame dell'ossigeno acilico con formazione di 2-alchilciclobutanoni che più precisamente sono:

- 2-dodecylcyclobutanone (DCB) (si origina dall'acido palmitico);
- 2-tetradecylcyclobutanone (TCB) (si origina dall'acido stearico);
- 2-(tetradec-5'-enyl) cyclobutanone (si origina dall'acido oleico);
- 2-(tetradeca-5,8-dienyl)cyclobutanone (si origina dall'acido linoleico).

Per poter dire che un alimento è irradiato occorre identificare almeno 2-alchilciclobutanoni.

Obiettivi:

Il Piano di monitoraggio ha come obiettivo finale quello di verificare l'eventuale trattamento di alimenti di origine animale con radiazioni ionizzanti.

Il raggiungimento di tale obiettivo si è articolato, dapprima, attraverso la messa a punto di un metodo di screening e di conferma per la valutazione dell'eventuale trattamento e, successivamente, attraverso l'effettuazione del piano di monitoraggio conoscitivo dianzi riportato.