

Premessa

Da diversi anni, il Ministero della Salute segue con attenzione il tema degli organismi geneticamente modificati, tema che riguarda in primis l'industria alimentare in quanto acquirente e trasformatrice di materie prime agricole e loro derivati.

Gli OGM attualmente sviluppati, autorizzati e commercializzati sono piante, (mais, soia, colza e cotone), modificate geneticamente per conferire loro caratteristiche che non hanno, come la resistenza a certi insetti o la tolleranza ad alcuni erbicidi. In Italia, ad oggi, nessuna di queste piante geneticamente modificate viene coltivata a fini commerciali, anche se è consentita la commercializzazione dei loro prodotti nel rispetto delle regole di etichettatura.

Un OGM o un suo prodotto derivato può essere immesso sul mercato europeo solo dopo che sia stato autorizzato sulla base di una procedura complessa, che comprende una valutazione del rischio per la salute umana e per l'ambiente.

In applicazione di quanto previsto dal "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2015-2018" (trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot. n. DGSAN 46216-P-16/12/2014), il presente piano di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha la finalità di attuare a livello regionale i contenuti del piano nazionale citato.

Per la stesura del documento sono stati valutati i risultati complessivi dei controlli effettuati negli anni passati (nel 2014 sono stati eseguiti complessivamente 81 campioni che hanno dato tutti esito negativo per presenza di OGM) e sono state considerate le problematiche generali e specifiche emerse durante l'applicazione del precedente piano (analisi di un maggior numero di eventi); pertanto sulla base delle esperienze acquisite si è proceduto alla realizzazione del piano per il quadriennio 2015-2018 ;

La valutazione dell'attuazione del piano regionale è proposta annualmente al Tavolo di verifica degli adempimenti (Tavolo LEA) istituito con l'art. 12 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.

1. SCOPI

- facilitare la programmazione e di uniformare le attività svolte in questo specifico settore sul territorio dalle autorità sanitarie locali, in applicazione sia della normativa quadro del settore degli OGM, i Reg. CE nn. 1829/2003 e 1830/2003, sia del reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali;
- garantire il flusso di informazioni dalla regione al Ministero della Salute;
- fornire a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali e locali importante per le successive programmazioni;

2. Campo di applicazione

La presente sezione si applica:

- a) agli OGM destinati all'alimentazione umana;
- b) agli alimenti che contengono o sono costituiti da OGM;

3- Definizioni

1. si applicano le definizioni di «alimento», «mangime», «consumatore finale», «impresa alimentare» e «impresa nel settore dei mangimi», di cui al Regolamento CE n. 178/2002;
2. si applica la definizione di «tracciabilità», di cui al Regolamento CE n. 1830/2003;
3. **Alimenti geneticamente modificati:** alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM;
4. **organismo geneticamente modificato destinato all'alimentazione umana** significa un OGM che può essere utilizzato come alimento o come materiale di base per la produzione di

alimenti,

5. **prodotto a partire da OGM** significa derivato, in tutto o in parte da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito;
6. **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;
7. **Controllo documentale:** l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita;
8. **Controllo d'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;
9. **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;
10. **Controllo ufficiale.** Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti;
11. **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, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi;
12. **Identificatore unico:** un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM;
13. **Ispezione:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge;
14. **Non conformità:** la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati;
15. **Operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

3.1- Acronimi

- Alimenti GM** - Alimenti geneticamente modificati
- ARPA** - Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
- A.S.L.** - Azienda Sanitaria Locale
- EURL** - European Reference Laboratory
- CROGM** - Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
- LNR** - Laboratorio nazionale di riferimento presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
- DG SANCO** - Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea
- ISS** - Istituto Superiore di Sanità
- **IZS** - Istituto Zooprofilattico Sperimentale
- OGM** - Organismi Geneticamente Modificati
- USMAF**- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

3. Normativa di riferimento

Normativa comunitaria : Reg CE 1829/2003; Reg CE 1830/2003; Reg CE 65/2004; Reg. CE 834/2007; Reg CE 882/2004; Direttiva 2001/18/CE; Reg. CE 178/2002.

3.1. Normativa nazionale: Dlgs n.70/2005

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

Sanzioni- Le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1831/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal **D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005**. Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il Reg CE 834/2007 del 28 giugno 2007.

4. Programmazione regionale

La Regione Campania ha elaborato, in ottemperanza al Piano nazionale, un *Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti* ed individuato ai fini del coordinamento regionale del Piano stesso, il Dirigente della UOD 03 -Prevenzione, Igiene e Sanità Pubblica; sia il piano regionale predisposto ed il nominativo del referente delegato sono trasmessi al 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 DGSAN e al CROGM ;

Il suddetto Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, contiene le seguenti informazioni:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione del laboratorio deputato al controllo ufficiale e relativo referente;
- indicazione del numero di campioni assegnato, in base alle realtà produttive locali, ad ogni ASL e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazioni sulle modalità di campionamento adottate.

Il piano è frutto di un lavoro di collaborazione fra la Regione, l'IZS del Mezzogiorno e le Aziende Sanitarie Locali.

5 - Attività di vigilanza e controllo- 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; essi dovranno essere incentrati in particolare alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM.

Le ispezioni, senza campionamento per le analisi di laboratorio, 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 OGM;
- 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).

A tal proposito, viene prevista l'effettuazione di n. **26** controlli documentali e d'identità. Detti controlli sono orientati prevalentemente verso le attività di deposito e magazzinaggio all'ingrosso o industriali di materie prime allo stato sfuso, principalmente sotto forma di granella o intermedi di lavorazione, e verso le grandi attività distributive (piattaforme) a supporto della grande distribuzione organizzata dove il controllo dovrà riguardare i prodotti finiti trasformati e composti.

5.1- Tracciabilità- La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale e all'importazione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da

OGM 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.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

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

5.1.2- Etichettatura Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione; in particolare debbono riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato"; in caso di OGM non dichiarati in etichetta, la dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale.

Si ritiene opportuno intensificare il controllo della corretta tracciabilità ed etichettatura dei prodotti di provenienza extra UE. Si raccomanda, pertanto, di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità (per esempio, il possesso della documentazione prevista all'art. 4 del regolamento CE n. 1830 del 2003) e di etichettatura (per esempio in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM, vedasi regolamento CE n. 1829 del 2003, art. 12, comma 3).

5.1.3- Diagramma

Tracciabilità: Rif. Normativo art. 3 Reg CE 1830/2003 art. 4 Reg CE 1830/2003	Evidenza
Il regolamento definisce la tracciabilità degli ogm come "la capacità di rintracciare ogm e prodotti ottenuti da ogm in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e distribuzione" Principio base- in tutte le fasi della produzione e distribuzione, ciascun operatore che tratti prodotti contenenti o derivati da ogm deve fornire al successivo operatore della filiera una specifica informazione al riguardo. Rif. normativi Reg. (CE) n. 1830/2003, n. 1830/2003: - art. 4 comma 4 ; -art. 5 comma 1 Reg CE 64/2004 stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea;	informazione- deve essere fornita per iscritto o compresa nei documenti di accompagnamento di materie prime, ingredienti, alimenti, mangimi e contenere la precisa indicazione degli ogm utilizzati. A tal fine sono stati elaborati i c.d. identificatori unici, da assegnare a ciascun ogm la cui presenza è autorizzata tollerata nella unione europea. Obbligo di conservazione dei documenti- gli operatori devono conservare le informazioni relative ad acquisto e vendita dei materiali detti per un periodo di 5 anni a decorrere dalla transazione effettuata; - tra le suddette informazioni sono incluse: - indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM; - l'identificatore unico assegnato ad ogni OGM per indicarne la presenza e contraddistinguere lo specifico evento di trasformazione oggetto dell'autorizzazione all'immissione in commercio;
Etichettatura Prodotti destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività	- Dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente)

art. 12, c.2 Reg. CE 1829/2003- stabilisce la soglia di tollerabilità della c.d. Contaminazione accidentale negli alimenti con ingredienti transegenici ; obbligo per il produttore ad evidenziare la presenza di ogm solo se superiori allo 0,9% del quantitativo dell'alimento; al di sotto di tale soglia la contaminazione, in presenza degli opportuni accorgimenti tecnici volti a scongiurarla, si deve presumere accidentale, inevitabile nonché legittimamente ignota anche allo stesso produttore. art. 12, c.3- per stabilire se la presenza di materiale OGM sia accidentale o tecnicamente inevitabile, gli operatori devono essere in grado di dimostrarle alle autorità competenti di avere rpeso tutte el misure appropriate per evitarne la presenza Rif . normativi -Reg. (CE) n. 1829/2003; -Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2, c. 3 in caso di ogm non dichiarati, l'OSA può dimostrare di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di ogm	geneticamente modificato”; -Tale obbligo non si applica agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile -Nel caso si riscontri un alimento del circuito convenzionale che contenga OGM in percentuale inferiore o uguale a 0.9% si deve accertare, con specifica indagine, se la presenza di OGM sia classificabile come accidentale o tecnicamente inevitabile, ed in caso favorevole il campione è da considerarsi regolare. -alimenti per lattanti- Relativamente alla presenza di materiale derivato da ogm nei prodotti per lattanti e bambini nella prima infanzia, che deroghi agli obblighi introdotti dai regolamenti 1829 e 1830/2003 è lecito non segnalare nell'etichetta dei prodotti in questione la presenza di ogm, qualora questa sia accidentale e non superi lo 0,9%
Non conformità Rif. Normativo -D.lgs n.70 del 21 marzo 2005. Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti CE n. 1829 del 2003 e n. 1830 del 2003 ed, in particolare, alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005. Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il regolamento CE n. 834 del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento CE n. 2092 del 1991. In tale settore vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM, con una soglia di tolleranza pari allo 0,9% degli ingredienti alimentari considerati individualmente o degli alimenti costituiti da un unico ingrediente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile.	-Si ricorda che la presenza di OGM superiore allo 0,9% in alimenti o mangimi non etichettati con indicazione di presenza di ogm, è da considerarsi irregolare e, pertanto, vanno comminate le sanzioni previste dal Dlgs n.70/2005.

5.1.4- Il numero e la tipologia dei controlli documentali, di identità e materiali senza campionamento per le analisi di laboratorio vengono riportati nella tabella seguente . Tale tipo di controllo sarà orientato, secondo le definizioni già riportate:

- all'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita (controllo documentale);
- all'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e con il contenuto della partita stessa (controllo di identità);
- al controllo dell'alimento **mediante** controlli sui mezzi di trasporto (eventuale), sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura (sempre) ed ancora (eventualmente) qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti (controllo materiale).

5.1.5- Tabella ispezioni:controlli documentali e d'identità presso deposito e magazzinaggio all'ingrosso o industriali di materie prime allo stato sfuso e verso le grandi attività distributive (piattaforme) dove il controllo dovrà riguardare i prodotti finiti trasformati e composti.

ANNO 2015			ANNI		
	I semestre	II semestre	2016	2017	2018
AV	N.1	n.1			
BN	N.1	n.1			
CE	N.2	n.2			
NA1	N.2	n.2			
NA2	N.2	n.2	n.26	n.26	n.26

6-- Indicazioni per il laboratorio di controllo ufficiale

L'IZS del Mezzogiorno in qualità di Laboratorio designato al controllo ufficiale per la ricerca della presenza di OGM negli alimenti è coinvolto dalla Autorità regionale responsabile nella fase di programmazione dei piani di controllo per quanto riguarda:

- le modalità di realizzazione dell'attività di controllo;
- la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni volta ad evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrati in particolare negli ultimi mesi dell'anno;
- l'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento. A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm, nonché il sito dell'EURL <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu>

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 2014 risultano n. 37 eventi del mais, compresi eventi ibridi, 7 eventi della soia, 8 di cotone, 3 di colza, 1 barbabietola e 1 patata. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM 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 OGM 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 GM 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 Reg. (CE) n. 178/2002.

Relativamente ai controlli per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione 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 di lino GM non autorizzato, FP967, di origine canadese, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con la nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

6.1- Indicazioni sui campionamenti

Le linee guida ministeriali raccomandano che l'attività di campionamento sia effettuata

principalmente negli stabilimenti di produzione di alimenti e sia rivolta anche al controllo delle materie prime e dei prodotti intermedi. Anche nel caso di campionamento di prodotti finiti, tale prelievo dovrà essere effettuato preferibilmente presso le aziende di produzione, in quanto una maggiore disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto di campionamento.

Le materie prime e gli ingredienti oggetto di campionamento dovranno principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone e lino.

Si conferma l'importanza dell'attività di controllo sulla materia prima e all'importazione, in quanto il controllo effettuato a monte della filiera evita che eventuali prodotti non conformi siano commercializzati sul territorio. Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza cotone lino .

Nel verbale di prelievo (all.n..) andranno correttamente compilate le parti appositamente introdotte relative a questo tipo di campionamento.

7- Ripartizione dei campioni-Nel presente Piano, la numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio precedente e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna AA.SS.LL. relativi ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte: ISTAT - 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011). Il numero di campioni per ASL e per tipologia di prodotto alimentare è distribuito in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Autorità competenti Locali, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

Per una prevalenza di non conformità stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano 2009-2011), il numero di campioni da prelevare sul territorio regionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 57. Tale numero, approssimato a 60 (si veda l'All. 2 del Piano Nazionale 2015-2018), è stato ripartito tra le diverse AASSLL in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale regionale.

Nella Tabella sottostante, sono individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo (vedi All 3 del Piano nazionale 2015-2018) . Gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e riso(per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 2006/601/CE e relative modifiche e n. 2008/289/CE).

Il numero minimo di campioni da effettuare sul territorio regionale è stabilito in n. 60. Si consiglia, 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. A questi prodotti deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento.

7.1-- Luogo e momento del controllo-I controlli sono effettuati presso le strutture di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari contenenti mais/soia, con particolare attenzione alle industrie che producono alimenti dietetici destinati ai celiaci, privilegiando i controlli sulle materie prime utilizzate dalle industrie alimentari piuttosto che sui prodotti finiti.

7.1.2- Tabella Ripartizione campioni presso stabilimenti di produzione e/o distribuzione-

L'attività di controllo è effettuata dai Dipartimenti di Prevenzione -Servizi SIAN delle AASSLL.

Il numero di campioni indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano.

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione per ogni ASL è così articolato:

Matrici: Materie prime e Intermedi di lavorazione a base di mais, soia e riso
A 1 - Granella di mais

A 2 -farina semplice e mista A3 - amido di mais A4 -granella di soia A5- farina semplice e mista di riso A6- riso A7- Altro (es. patate, barbabietola, colza e semi di lino)*					
ANNO 2015			ANNO 2016	ANNO 2017	ANNO 2018
ASL	I SEMESTRE	II SEMESTRE			
AV	2 a scelta tra A1-A4	1 a scelta tra A2-A4			
BN	2 a scelta tra A1-A4	1 a scelta tra A1-A2			
CE	3 a scelta tra A1-A6	3 a scelta tra A2-A6			
NA1	3 a scelta tra A5-A6	2 a scelta tra A1-A2			
NA2	3 a scelta tra A1-A2	3 a scelta tra A1-A3			
NA3	3 a scelta tra A2-A6	3 a scelta A5-A6			
SA	4 a scelta tra A1-A2-A5	4 a scelta tra A3-A5-A6			
Totali semestri	n.20	n.17			
Totale complessivo	n. 37		n.37	n.37	n.37

***Nota-** il campionamento deve essere effettuato solo in caso residuali e solo in assenza o difficoltà a reperire le materie prima a base di mais, soia e riso

7.1.3- Campionamenti:Prodotti finiti, trasformati e composti presso produzione e magazzino

a) **Il campionamento di prodotti finiti** è preferibile che 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.

b) **Il campionamento effettuato al dettaglio** può 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. Pertanto, si richiama l'opportunità di orientare l'attività dei controlli effettuati al dettaglio prevalentemente all'aspetto documentale e di identità dei prodotti commercializzati.

7.1.4- Tabella

Matrici: Prodotti finiti a base di mais, soia e riso
B.1 pasta di mais e/o riso B.2 prodotti panetteria B.3 prodotti prima colazione(fiocchi di cereali, muesli) B.4 integratori alimentari (barrette dietetiche a base di soia o mais) B.5 ortaggi e derivati (mais dolce e soia cotti e inscatolati), pannocchiette di mais B.6 radici e tuberi (patate cotte, fecola di patate) B.7 legumi e semi oleaginosi (semi di lino, di colza, di cotone) B.8 latte vegetale e derivati (di riso o soia; formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu) B.9 prodotti per lattanti e bambini (latte vegetale, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati) B.10 preparazioni gastronomiche (hamburger di soia, salse e condimenti)

ASL	Anno 2015		Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018
	I semestre	II semestre			
AV	2 a scelta tra B1 -B4	2 a scelta tra B2-B3*			
BN	2 a scelta tra B1-B4	1 a scelta tra B1-B2			
CE	2 a scelta tra B1-B9	2 a scelta tra B2-B9			
NA1	2 a scelta tra B6-B9	1 a scelta tra B1-B2			
NA2	2 a scelta tra B1-B2	2 a scelta tra B1-B3*			
NA3	2 a scelta tra B6-B8	2 a scelta tra B10			
SA	3 a scelta tra B2-B5-B10	3 a scelta tra B3*-B5-B10			
TOTALI	N.15	N.13			
	N.28		N.28	N.28	N.28

- tra i prodotti finiti, evitare gli omogeneizzati e gli alimenti composti da più cereali (al massimo uno o due cereali); non campionare prodotti contenenti oli e lecitine di soia (es. Cioccolato);

- i campioni indicati con asterisco vanno prelevati nel circuito biologico

ATTENZIONE: è tassativo rispettare il numero di campioni previsto per singolo semestre. Non è possibile recuperare eventuali ritardi nel secondo semestre, se non per serie e motivate condizioni di impossibilità ad eseguire le attività di campionamento.

7.1.5- Metodo di campionamento- Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 (vedi allegato al “Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2015-18”, che riporta alcune indicazioni fornite dall’Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli).

Tuttavia il Piano nazionale prevede la possibilità di applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate; ritenendo che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 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 alternativo. Per il campionamento sarà necessario utilizzare il facsimile del verbale di prelievo allegato al Piano nazionale 2009-2011. (Per i metodi di campionamenti fare riferimento all'All.4 del Piano Nazionale 2015-2018).

Per quanto riguarda le matrici con distribuzione omogenea di OGM nel prodotto e quelle con distribuzione non omogenea si riporta la Tabella con le indicazioni specifiche:

7.1.6- Tabella : Distribuzione omogenea/non omogenea di OGM nei prodotti

Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto (Nota)	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
	Prodotti che richiedono macinazione+ omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
Farine di mais, di riso e miste;	Granelle, mais per popcorn, granturco dolce (granella di mais)	Fecola di patate, farine e fiocchi
Pasta: vermicelli, gnocchi di mais e riso	riso	
Prodotti da forno. Pane, crachers, gallette, biscotti di mais riso e miste; barrette, pancakes	Fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	

Legumi e semi oleaginosi: farina di soia	Granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	
	Ortaggi e prodotti derivati: mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche nelle insalate miste, pannocchiette di mais; Radici e tuberi. patate, patate cotte	
Latte vegetale e prodotti derivati: Latte/bevande di riso; Latte/bevanda di soia; formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		
Prodotti per bambini: Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		
Integratori alimentari: barrette dietetiche a base di soia o mais		
Preparazioni gastronomiche: hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		

Nota : L'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente sui prodotti omogenei indicati nella colonna 1 delle matrici .

8- Modelli di verbale- Il Piano nazionale sulla presenza di organismi geneticamente modificati prevede due distinti modelli di verbale : il primo (All. 6) per il prelievo dei campioni e , il secondo (All 6 bis) relativo al modello di verbale per la macinazione/omogeneizzazione dei campioni da allegare al verbale di campionamento.

8.1- Gestione non conformità

Qualora l'esito analitico dei campioni effettuati evidenzia una non conformità, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL- Servizi SIAN comunica tempestivamente alla Regione- Settore Assistenza Sanitaria, le attività espletate di propria competenza assieme al referto e alla copia del verbale di prelievo .

In presenza di positività per OGM in alimenti destinati al circuito biologico il prodotto dovrà essere ritirato dal commercio con segnalazione all'Autorità giudiziaria e all'organo di certificazione.

Per l'elenco completo della normativa comunitaria e nazionale fare riferimento all' All. 1 del Piano nazionale 2015-2018.

9- Modalità di rendicontazione, verifica e feedback

E' attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM per l'inserimento dei dati sui controlli del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono. Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni che li esaminano e li validano al massimo entro febbraio.

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

TRASMISSIONE DATI	I SEMESTRE	II SEMESTRE
CROGM	31 SETTEMBRE	31 MARZO
IZS	31 LUGLIO	31 GENNAIO
REGIONE	31 AGOSTO	28 FEBBRAIO

L'IZS del Mezzogiorno, in qualità di Laboratorio designato al controllo ufficiale carica sul sistema applicativo CROGM i dati relativi al primo semestre dell'anno entro il 31 luglio e quelli del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello cui si riferiscono. Nell'inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomanda al laboratorio di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- informazione sulla conformità/non conformità;

Il responsabile del Piano La Direzione Generale per la Tutela della Salute- UOD 03 valida i dati entro il successivo mese di agosto, per i dati relativi al primo semestre, e di febbraio, per i dati riferiti all'intero anno, e li invia al Ministero della Salute.

Il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il mese di settembre, per le attività relative al primo semestre, ed entro il 31 marzo, per le attività relative all'intero anno.

Infine, anche il dato riassuntivo delle attività di controllo di tipo documentale effettuate annualmente sarà comunicato al Ministero della Salute, in modo tale che queste informazioni possano essere inserite nella relazione finale.

Il Ministero della Salute redige entro giugno, 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 viene inserito nella relazione annuale del PNI, inviato alla Commissione europea e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della salute.

9.1.2- Validazione dati

La validazione viene effettuata con le seguenti modalità: i dati inseriti dall'IZS del Mezzogiorno vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali; nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, la Regione Campania, con il supporto dell'IZS del Mezzogiorno e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identifica eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiedono al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune. Nell'ambito della convalida dei dati, nel caso vengano riscontrate non conformità durante l'ispezione o in esito al controllo analitico, vengono indicati i provvedimenti adottati.

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

9.1.3-Recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso Regione Campania

Direzione Generale per la Tutela della Salute e il coordinamento del Sistema Santario regionale- UOD 03

Centro Direzionale, Is. C3- Napoli

Coordinatore del Piano

Dr. M. Vasco

tel. 081.7969426; dg.04@pec.regione.campania.it

Referente

Dr.ssa Dalila Ascoli

tel 081.7969601; d.ascoli@regione.campania.it

9.1.4- Recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il Ministero della salute, il CROGM e l'ISS:

Ministero della salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) - Ufficio VI
Viale 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

9.1.5- CROGM/LNR

Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca di OGM/Laboratorio nazionale di riferimento
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. Ugo Marchesi – ugo.marchesi@izslt.it Tel./Fax 0679099450

9.1.6-Istituto Superiore di Sanità- Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Reparto OGM 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

NORMATIVA QUADRO

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE. (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14 gennaio 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 gennaio 2004, n. L 10).

Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 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 notifica 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. 7 aprile 2004, n. L 102).

Regolamento (CE) N. 1981/2006 del 22 dicembre 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. (pubblicato nella G.U.U.E. 23.12.2006 n. L 368)

Regolamento di esecuzione della Commissione (UE) N. 120/2014 del 7 febbraio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1981/2006 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. (pubblicato nella G.U.U.E. 8.2.2014 n. L 39)

Regolamento di esecuzione (UE) N. 503/2013 del 3 aprile 2013: regolamento della Commissione relativo alle domande di autorizzazione di alimenti e mangimi geneticamente modificati in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 641/2004 e n. 1981/2006. (pubblicato nella G.U.U.E. 8.6.2013 n. L 157)

Normativa sul campionamento

Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 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 novembre 2004, n. L 348).

Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari. (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 9 marzo 2006, n. L70)

Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione, del 16 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening. (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 17 maggio 2014 n. L 147).

Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26/03/1980 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n. 193 del 16/07/1980)

CODEX GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING: CAC/GL 50-2004
www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_050e.pdf

Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms 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 sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 25 luglio 2009 n. L 194)

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (Pubblicato su Gazzetta Ufficiale n.39 del 17-2-1992 - Supplemento Ordinario n. 31).

Normativa sanzionatoria

Decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 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 aprile 2005, n. 98)

Normativa Controllo ufficiale

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004: relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla

normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (pubblicato nella G.U.U.E 30 aprile 2004, n. L 165).

Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione, del 2 marzo 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. 3 marzo 2011, n. L 58) Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (pubblicato nella G.U.R.I. 9.11.2007 suppl. ord. n. 228)

Decreto 22 dicembre 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 gennaio 2010 n. 20)

Decreto 22 dicembre 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 gennaio 2010 n. 19)

Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di riferimento nazionali nel settore veterinario. (pubblicato nella G.U.R.I. 22 maggio 2002, n. 118).

Decisioni comunitarie su misure d'emergenza

Decisione della Commissione che abroga la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato LL 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) (pubblicata nella G.U.U.E. 9.6.2010 n. L141)

Decisione di esecuzione della Commissione recante misure di emergenza relative alla presenza di 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) (pubblicata nella G.U.U.E. 23.12.2011 n. L343)

Decisione di esecuzione della Commissione del 13 giugno 2013 che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina (2013/287/UE) (pubblicata nella G.U.U.E. 14.6.2013 n. L162)

Normativa produzione biologica

Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 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. (pubblicato nella G.U.U.E. 20.7.2007 n. L 189)

METODI DI CAMPIONAMENTO

Le procedure e le definizioni di seguito riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e dell'etichettatura degli OGM autorizzati ai sensi delle normative CE/1829/2003 e CE/1830/2003.

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di OGM 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, per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. (d.lgs 109/92 e successive modifiche)

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. (Regolamento CE/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 Regolamento (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. (Regolamento CE/401/2006 e successivi emendamenti).

Campione elementare (CE) o incrementale (CI)

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

Campione globale (CG)

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 GM riportate in questo allegato, si basano su:

- la Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento CE/1830/2003.
- il Regolamento CE/401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari ed il successivo Regolamento (UE) N.519/2014 che lo integra per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite di cereali. Inoltre il Regolamento (UE) N. 519/2014 introduce nell'allegato 1 i metodi di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo di campioni da tutta la partita e prevede l'applicazione delle linee guida DGSANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins" a cui fa esplicito riferimento (art.1 a) come documento di orientamento.
- 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.

MODALITA' 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 CE/787/2004 che riguardano essenzialmente l'omogeneizzazione del campione globale per partite superiori a 100 t (CG >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/401/2006 e successivi emendamenti.

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

Inoltre il DPR 26 marzo 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.

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 CE ed il successivo sono determinati secondo la formula:

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

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 x peso del CE / peso del CG x 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 50t si procede come indicato nel Regolamento CE/401/2006 (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni elementari sono riportati nella tabella 1.

TABELLA 1 Prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti $\geq 50t$

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)	Rif.
≥ 1500	500 t	100	10	Regolamento CE/401/2006
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10	Regolamento UE/519/2014
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10	Regolamento UE/519/2014

Se le partite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite da 500 t da campionare 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 ISS n. 9967/CNRA/A122. del 21.3.2006, che è stata recepita dal Regolamento (UE) N. 519/2014 in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso del CG si calcola secondo

l'equazione:

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

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

$$CE = 100 + \sqrt{10.000}, \text{ quindi } 200 \text{ CE per un CG di } 20\text{kg}$$

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 Regolamento (UE) N. 519/2014 che introduce la possibilità di campionare solo il 10% della partita. Il CG 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:

Se la partita è fisicamente separabile, viene suddivisa in 20 sottopartite da 500 t ciascuna, da campionare come riportato nella tabella 1.

Se la partita non è fisicamente separabile, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita, pari almeno al 10%, in questo caso quindi 1000 t che corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore.

In questo secondo caso, il calcolo del n. dei CE viene effettuato: in base alle dimensioni della parte campionata (10%). Pertanto, il CG è formato da 132 ($100 + \sqrt{1.000}=132$) CE di 100g, con un peso del campione globale pari a 13,2 kg.

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), 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 m³.

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 m³ (30m x 2m x 4m) che corrisponde a circa 180 t.

Il CG così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.

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

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 CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos. Ad esempio per una partita di 70 t il CG è di 10 kg ed il numero dei CE corrispondenti a 50 – 100 kg 5, quindi verranno prelevati 5 CE 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 Regolamento CE/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 CE, 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 tabella 2 è riportato il numero di CI da prelevare in funzione del peso della partita.

TABELLA 2. Prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 t (Regolamento CE/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 CE da 100g ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 50t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) 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 CG di 6 kg è formato da 60 CE da almeno 100g ciascuno da prelevare mediante opportuna sonda da 60 sacchi.

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto è peso del CE / peso del CG x 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 CE da almeno 100g.

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 tonnellate, il campione globale deve essere di 5 chilogrammi formato dalla unione di 10 CE da 500g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 tonnellate, le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali della partita/lotto, con un numero di CE 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 chilogrammi, 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 tabella 3.

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

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) CE da 500g ciascuno.

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

Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà dato da: $51/17 = 3$ min.

Per i prodotti confezionati, □ 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 CG un peso massimo pari a 10kg.

Quindi :

- il peso del CE deve essere di almeno 100g ed il peso massimo del CE può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;
- il numero massimo di CE corrisponde a 100 CE del peso di 100g 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 CE per la formazione del CG.

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/13 = 770$ 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 CE per la formazione del CG.

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/55 = 180$ g.

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, in cui la distribuzione OGM nel campione non □ omogenea (allegato 3), il campionamento viene effettuato come indicato nel Regolamento CE/401/2006.

Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa ed 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 possono prelevare 100 g per costituire un CE. 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 purchè 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 allegato 3 matrici).

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 OGM: 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 □ indispensabile predisporre un secondo verbale (allegato 6bis) 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 OGM nel prodotto.

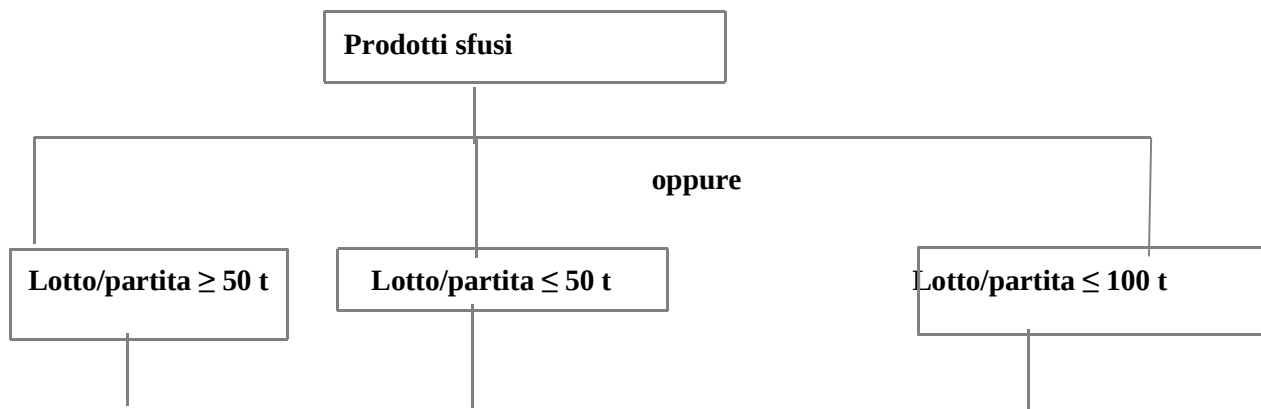
L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

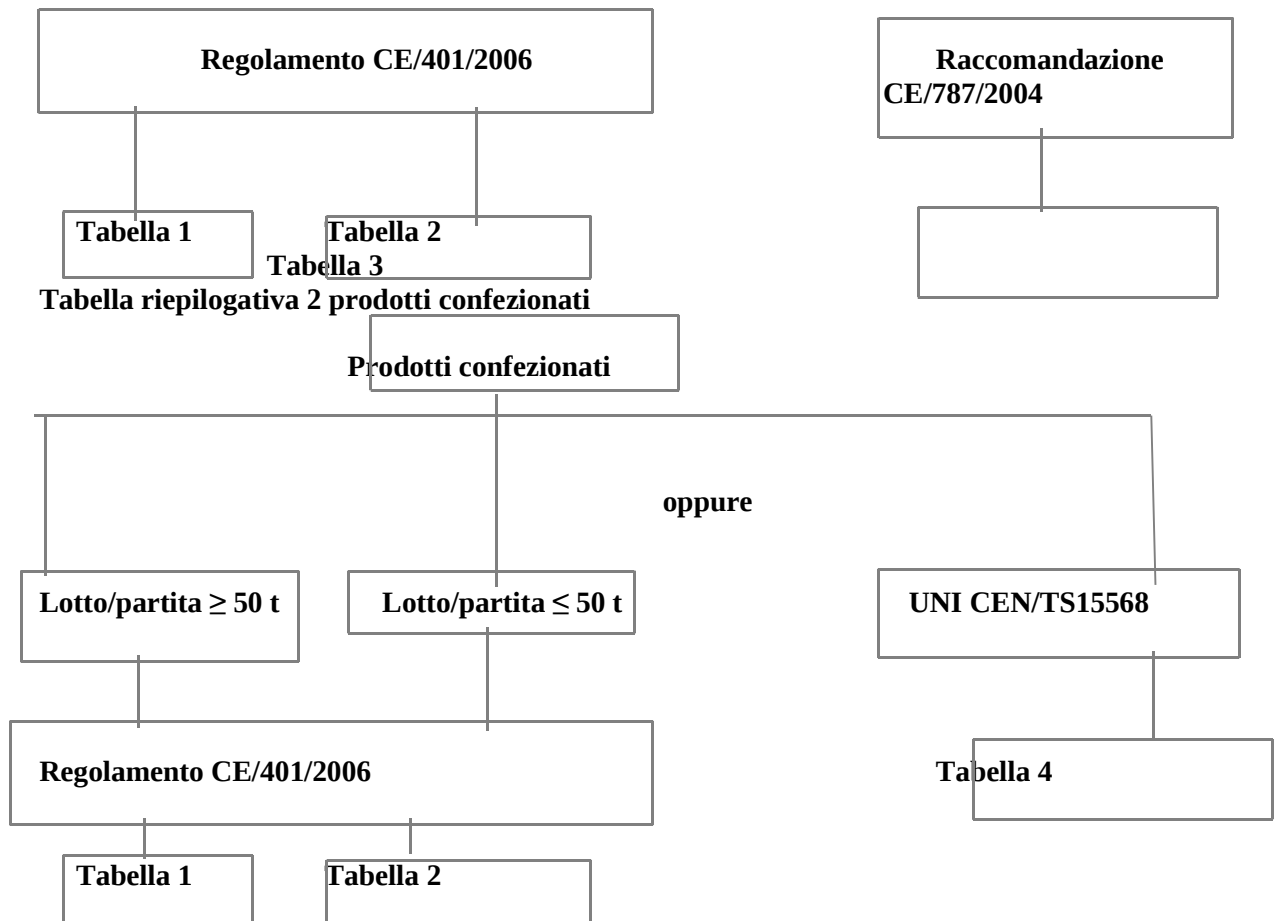
1. alimenti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM
2. alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM.

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 DPR 26 marzo 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 confezioni prelevate al dettaglio costituiscono le aliquote di legge

Tabella riepilogativa 1 prodotti sfusi





Modello di verbale di prelievo**Allegato 6****SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE**

REGIONE _____

A.S.L. 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° _____

Qualifica _____

L'anno ____ addì ____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

▲ mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate ▲ rivendita - intermediario

▲ stabilimento di produzione ▲ magazzino di materie prime

▲ altra sede di prelievo (specificare _____) ▲ 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 ☐ biologicoIl campione è stato prelevato da: ☐ confezione integra; ☐ confezione non integra; ☐ sfuso; ☐ altro _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____,

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. 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° _____ aliquota/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

Modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione

Piano Nazionale Alimentazione Umana

REGIONE A.S.L.

Verbale Operazioni di macinazione n. data

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. del

TIPO di CAMPIONAMENTO:

prelievo avvenuto nel circuito ☐ convenzionale ☐ biologico

L'anno duemila addì del mese di alle ore alla presenza del Sig., convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto Dr., che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al verbale di prelievo n. (barrare le voci che non interessano).
Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

☐ alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di kg/lt;

☐ alla formazione di n. aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato:
.....
.....

N. campioni finali unitamente a n. copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelevamento n. vengono inviate al in data

Conservazione del campione

.....
N. copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n., con n. aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.

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/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

Allegati: ☐ delega del proprietario/detentore
☐ delega dell'Autorità Competente

Laboratori ufficiali abilitati all'impiego del sistema applicativo per la trasmissione informatica dei dati del controllo ufficiale

A.P.P.A. PROVINCIA AUTONOMA BOLZANO

A.R.P.A. FVG – Dipartimento Provinciale di PORDENONE

A.R.P.A. PIEMONTE

A.R.P.A. PUGLIA

ASL CREMONA

LABORATORIO DI PREVENZIONE DELL'ASL DELLA PROVINCIA DI MILANO 1

ASP PALERMO

I.Z.S. ABRUZZO E MOLISE

I.Z.S. LAZIO E TOSCANA

I.Z.S. LOMBARDIA ED EMILIA-ROMAGNA

I.Z.S. MEZZOGIORNO

I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA

I.Z.S. PUGLIA E BASILICATA

I.Z.S. SARDEGNA

I.Z.S. SICILIA

I.Z.S. UMBRIA E MARCHE

I.Z.S. VENEZIE