

Piano regionale di campionamento alimenti 2012- 2013

Allegato 2 – Modalità di campionamento

Definizioni

«lotto»: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;

«unità campionaria (u.c.)»: porzione singola o confezione di sostanza alimentare scelta a caso, sulla quale verranno eseguite le pertinenti determinazioni analitiche.

«campione»: una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte;

«campione casuale»: insieme di unità campionarie prelevate da un lotto o partita predefinita

«aliquota»: parte del campione destinata ad essere esaminata, che può risultare costituita da una o più unità campionarie.

«campione rappresentativo»: un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;

«determinazione microbiologica qualitativa»: determinazione analitica il cui risultato è del tipo Presenza/Assenza o Presenza/Assenza su xx g/ml/cm² (es. *Salmonella*)

«determinazione microbiologica quantitativa»: determinazione analitica il cui risultato quantifica la presenza di microrganismi; il risultato può essere espresso in unità formanti colonie (ufc/g - ufc/ml - ufc/cm²) o unità MPN (MPN/g - MPN/ml) (es. Carica batterica totale.)

Conservabilità: il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza .

1. CAMPIONAMENTO PER DETERMINAZIONI MICROBIOLOGICHE

Concetto fondamentale del campionamento microbiologico:

il campione deve arrivare al laboratorio nelle stesse condizioni microbiologiche in cui si trova al momento del prelievo e i requisiti essenziali perché questo possa avvenire sono:- prelievo eseguito in sterilità;

- corretta modalità di trasporto al laboratorio

Matrici campionabili

Materie prime, semilavorati, prodotti finiti

Materiale necessario

- Strumenti necessari per formare il campione
- Contenitori per il campione
- Verbale di Prelievo e modulo raccolta informazione campioni (Allegato 3 E 3BIS)
- Contenitori per il trasporto al laboratorio
- Abbigliamento monouso: guanti, soprascarpe, camici, copricapo, mascherina, ecc

Formazione del campione

Utilizzare per la formazione del campione materiale sterile monouso o materiale sterilizzabile.

Quando è possibile, prelevare confezioni originali, integre e ancora sigillate, diversamente, procedere al frazionamento.

Quando è necessario aprire una confezione per eseguire il prelievo, disinfettare con alcool 70° la superficie esterna e lasciar evaporare; aprire la confezione con strumenti diversi da quelli che saranno utilizzati per il prelievo.

Quando la matrice lo consente, il prelievo deve essere preceduto da una razionale mescolanza del prodotto, che consente di disperdere in maniera omogenea i microrganismi presenti, soltanto in questo modo è possibile ottenere un campionamento rappresentativo della massa in esame

Gli strumenti da utilizzare e le tecniche di prelievo variano in funzione dello stato fisico del materiale da prelevare (solido, liquido, in polvere, granuli, etc.) e del recipiente in cui è contenuto.

Esempi:

per prodotti solidi, utilizzare strumenti quali:pinze e forbici, coltelli, seghe, sonde metalliche di vario tipo;

per prodotti pastosi, utilizzare strumenti quali spatole, cucchiari, sonde metalliche di vario tipo (“a pistone”, “a cucchiaino”, etc.)

per prodotti liquidi utilizzare strumenti quali agitatore (disco metallico perforato); agitatore con prelevatore; siringhe di vario tipo; mestoli; flaconi comandati da asta metallica (sonde ad immersione con la cui lunghezza consenta l'introduzione del flacone sino alla parte centrale della massa liquida)

Per ulteriori dettagli operativi fare riferimento al manuale “Buone pratiche di esecuzione del campione”

(<http://www.ausl.mo.it/informo/downloads/pubbonline/quaderno%20di%20campionamento.pdf>).

Quantità di materiale

In generale, 150-200 gr di prodotto sono quasi sempre sufficienti per eseguire tutte le principali determinazioni microbiologiche.

Per determinazioni microbiologiche su molluschi sono necessari almeno 500gr.

I pesi sopraccitati sono da intendersi riferiti ad ogni unità campionaria.

Modalità di campionamento

Il Piano prevede **un campionamento ufficiale conoscitivo.**

Allestire il campione rispettando il numero di unità campionarie indicate nel piano di campionamento (**Tabelle 1, 2 A, 2 B**)

Nel caso di alimenti sfusi o in piccole confezioni si procederà secondo le seguenti modalità:

selezionare dal lotto di alimento oggetto di campionamento un campione casuale conoscitivo costituito da X (X = numero unità campionarie) porzioni i piccole confezioni.

Nel caso di alimenti in grandi confezioni o in grandi pezzature si procederà nella seguente maniera:

selezionare dal lotto di alimento oggetto del campionamento un campione casuale costituito da un numero di pezzi o confezioni pari al numero di unità campionarie previste

dal piano di campionamento, eseguire in asepsi da ciascuno dei pezzi una serie di prelievi di non meno di 200 grammi ciascuno, collocando ognuno in un contenitore sterile.

Qualora nell'effettuare il campionamento si decida invece di procedere ai sensi della L. 283/62 e del suo regolamento di applicazione approvato con D.P.R. n. 327/80 e dell' art. 4 decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, del DM 16/12/1993 i Servizi deputati al controllo ufficiale devono obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalle suddette norme.

Confezionamento

La scelta del contenitore (tipo e dimensione) viene fatta in rapporto alla quantità di matrice da campionare, allo stato fisico dell'alimento (solido, liquido, ecc.), alle determinazioni analitiche previste.

Il contenitore ideale deve essere sterile (determinazioni microbiologiche), a tenuta, preferibilmente infrangibile, con apertura a "bocca larga" per facilitare il prelievo, possibilmente trasparente.

La tenuta del contenitore è un requisito fondamentale per evitare l'esposizione ad agenti patogeni, per evitare la possibile contaminazione del campione e per evitare l'imbrattamento del documento di accompagnamento.

Normalmente sono in uso sacchetti sterili apri e chiudi. In tal caso è cura dell'operatore che effettua il prelievo trasportare i campioni in modo tale che non ci sia fuoriuscita dai sacchetti stessi.

E' necessario identificare il campione in modo inequivocabile, in maniera tale che l'etichetta eventualmente utilizzata resti adesa al contenitore oppure che la scritta sul contenitore risulti indelebile.

Relativamente al cartellino identificativo allegato al campione, se si prelevano campioni destinati ad essere conservati nelle apparecchiature frigorifere, è buona norma proteggerlo dall'umidità e da eventuali distacchi accidentali ponendo il campione, identificato e suggellato, in un ulteriore sacchetto.

Ogni aliquota deve essere confezionata in modo tale da garantire l'inviolabilità del campione, o con il metodo tradizionale (spago e piombo recante impresso la dicitura dell'ufficio prelevatore) o con metodi alternativi che garantiscano lo stesso risultato (sacchetti antieffrazione).

Ogni aliquota deve essere identificata con cartellino che rechi l'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, data e ora del prelievo, natura della merce prelevata, temperatura alla quale il campione deve essere conservato, il numero del verbale di prelevamento.

Il cartellino deve essere firmato sia da chi esegue il prelievo, sia dal detentore della merce. Qualora questi si rifiutasse di firmare, dovrà esserne fatta menzione nel verbale di prelevamento.

Compilazione del Verbale di Prelievo

Compilare il verbale di prelievo previsto dal Piano e il relativo modulo allegato (**Allegato 3 e 3 bis**) in ogni sua parte.

In genere la compilazione completa del verbale fornisce tutte le informazioni necessarie all'accettazione del campione e alla sua corretta gestione; relativamente al proprietario, sono indispensabili i dati fiscali per poter procedere alla codifica dello stesso nel sistema informatico.

Ricorrere, ove possibile, all'uso dei timbri sia per quanto riguarda le generalità del proprietario che quelle del prelevatore.

E' indispensabile gestire il verbale di prelievo in modo tale da evitare eventuali imbrattamenti/danneggiamenti.

Indicare nel verbale i parametri da ricercare.

Identificare il campione usando una delle definizioni presenti nella colonna "Matrice " delle tabelle allegate al piano, eventualmente seguita da un ulteriore testo libero se si ritiene necessario specificare ulteriori informazioni (es." Prodotti di pasticceria fresca farciti con crema e assimilabili" - cornetto farcito al cioccolato oppure " Alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati a lattanti e bambini "- crema mulicereali in polvere marca XXXX)

Trasporto al laboratorio

E' fondamentale che i campioni destinati a determinazioni microbiologiche vengano trasportati al laboratorio nel più breve tempo possibile, mantenendoli alla temperatura idonea per la loro conservazione.

E' necessario fornire garanzie sulle modalità di trasporto (temperatura) dei campioni al laboratorio, che al momento dell'accettazione del campione provvederà al rilievo della temperatura di trasporto, ove possibile.

In assenza di un sistema di registrazione della temperatura, l'operatore che effettua il prelievo può dotarsi di un contenitore pieno di glicerolo che, conservato insieme ai campioni, potrà servire come testimone per il rilievo della temperatura di trasporto al momento della consegna dei campioni al laboratorio.

Nel caso si renda necessaria la rilevazione della temperatura di campioni surgelati/congelati, l'operatore che effettua il prelievo deve dotarsi di un contenitore pieno di alcool etilico denaturato.

Comunemente si utilizzano i seguenti contenitori:

- Frigorifero portatile elettrico
- Contenitori coibentati con piastre refrigeranti

Per trasporti di lunga durata e/o in condizioni particolari i contenitori coibentati non sono solitamente in grado di mantenere la temperatura richiesta. Nei contenitori coibentati con piastre refrigeranti è importante non mettere i campioni a diretto contatto con le piastre.

I frigoriferi portatili devono essere portati alla temperatura di esercizio prima di eseguire il campionamento. E' bene non introdurre campioni caldi, bisogna per lo meno raffreddarli prima di metterli nel contenitore.

2. CAMPIONAMENTO PER DETERMINAZIONI CHIMICHE

2.1 Radiazioni ionizzanti

Per quanto riguarda **le matrici di origine animale**, dovranno essere campionati:

- carni , pesci e anfibi contenenti ossa, in particolare carni avicunicole con ossa e cosce di rana;
- molluschi e crostacei , in particolare gamberi e scampi.

Il prelievo avverrà con il criterio della casualità, in una aliquota di circa 500 gr.

Nel verbale andrà allegata, ove possibile, l'etichetta e dovranno essere riportate almeno le seguenti indicazioni:

- Specie animale o prodotto a base di carne campionato;
- stato di conservazione;
- provenienza e nome della ditta;

- quantità complessiva costituente la partita da cui è stato effettuato il prelievo;
- numero di lotto;
- nome ed indirizzo della ditta produttrice;
- nome ed indirizzo della ditta che commercializza il prodotto.

Per quanto riguarda **le matrici di origine vegetale**, il campionamento dovrà interessare in particolare:

- spezie (peperoncino, pepe, ecc.),
- miscele di spezie ed erbe aromatiche essiccate.

Le modalità di campionamento da adottare per questo tipo di matrici sono le seguenti: il prelievo sarà effettuato con il criterio della casualità in aliquote di 50 -100 grammi (per spezie,erbe o condimenti vegetali, funghi secchi) o circa 500 grammi per le altre tipologie vegetali (patate,aglio, etc.) e andrà confezionato in buste che lo proteggano dalla luce; dovrà possibilmente essere allegata l'etichetta.

Ogni campione dovrà riportare nel verbale almeno le seguenti indicazioni:

- nome botanico della specie campionata;
- stato di conservazione;
- dati riguardanti la ditta di produzione;
- dati riguardanti la ditta di commercializzazione;
- quantità complessiva costituente la partita;
- numero di lotto.

Durante tutte le fasi del campionamento di tutte le matrici si dovrà porre attenzione *nel limitare l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore.*

Le aliquote dei campioni dovranno essere trasferite presso i laboratori del Centro di Referenza Nazionale per la ricerca della Radioattività nel settore zootecnico- Veterinario per l'esecuzione delle analisi.

L'indirizzo completo a cui trasferire i campioni è il seguente:

Alla c.a. del Dott. Chiaravalle Eugenio
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata
Via Manfredonia, 20
71121 FOGGIA

2.2 Acrilammide

Le modalità di campionamento sono esplicitate nella normativa comunitaria di riferimento e riportate nel **capitolo 2.2 del Piano**

2.3 Micotossine

Per l'attuazione del presente piano sono previsti esclusivamente dei campioni legali nelle aliquote di legge.

Le modalità di campionamento adottate finalizzate alla ricerca delle micotossine devono essere conformi al Regolamento CEE/UE n° 401 del 23/02/2006 "Relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari"

In considerazione che le micotossine sono distribuite in modo estremamente eterogeneo in una partita, soprattutto nelle partite di prodotti alimentari con particelle di grandi

dimensioni, come i fichi secchi o le arachidi, si devono adottare strategie di campionamento e di formazione delle aliquote che consentano una piena rappresentatività della partita e una omogeneità di formazione del campione destinato alle analisi di laboratorio. Considerato inoltre che la distribuzione delle micotossine nei prodotti trasformati è in genere meno eterogenea che nei prodotti non trasformati, si ritiene opportuno di prevedere disposizioni di campionamento semplificate per i prodotti trasformati. Per le finalità del presente piano si ritiene trasformata anche la farina ottenuta dalla macinazione dei cereali o qualsiasi altro procedimento che consenta una omogeneizzazione della distribuzione delle micotossine. Il presente Piano Regionale intende descrivere in maniera semplificata le modalità di campionamento per la ricerca delle micotossine, considerando anche che le partite più frequentemente riscontrate sul territorio siano di piccole dimensioni. Per il campionamento su partite di dimensioni superiori rispetto a quelle più sotto indicate, si rimanda direttamente al Regolamento CE 401/2006 e alle relative linee guida integrative scaricabili direttamente da internet dell'Unione Europea o messe a disposizione dal Reparto Chimico degli Alimenti di Bologna.

Come impostazione generale va definito che ogniqualvolta si deve procedere alla macinazione del campione globale in laboratorio per la formazione dello slurry e successiva aliquotazione, la data e l'ora delle operazioni vanno definite direttamente con il laboratorio.

A questo scopo l'IZSLER ha attivato in Regione 2 punti di macinazione per la formazione dello slurry: uno presso il Reparto Chimico degli Alimenti di Bologna (tel. 051 420060; chimico.bologna@izsler.it) e uno presso la sezione di Lugo (tel. 0545 23225; lugo@izsler.it). Alle operazioni di macinazione deve presenziare l'Autorità che ha effettuato il prelievo. Da parte della stessa deve essere comunicata al detentore e al produttore della merce la data, l'ora e il luogo in cui saranno completate le operazioni di omogeneizzazione e di formazione delle aliquote. E' facoltà degli OSA assistere alle operazioni; nel verbale delle operazioni di va fatta menzione della loro presenza o assenza.

Il laboratorio fornisce il supporto tecnico e operativo per l'attività di macinazione con formazione dello slurry. L'Autorità prelevante deve procedere alla formazione delle aliquote, alla sigillatura e alla relativa verbalizzazione con la stesura di uno specifico verbale delle operazioni di macinatura e omogeneizzazione con formazione delle aliquote. Nell'eventualità che l'Autorità prelevante non possieda un proprio verbale, il laboratorio mette a disposizione uno schema di verbale già concordato con alcune Az. USL.

Nei casi in cui non sia possibile applicare le modalità di prelievo sotto descritte senza causare effetti commerciali inaccettabili dovuti al danneggiamento della partita (a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto ecc.), come previsto dal Reg. 401 si può ricorrere a un metodo di campionamento alternativo rispetto a quanto descritto, purché sia comunque rappresentativo della partita e descritto e debitamente documentato nel verbale di campionamento.

Le modalità di campionamento descritte di seguito non sono esaustive ma indicative e derivano da una semplificazione del Reg 401. E' importante sottolineare che nella definizione si è tenuto conto anche che il peso o il volume del campione globale riportato dalla normativa europea è in alcuni casi insufficiente per la formazione delle 5 aliquote previste dalla normativa italiana. La quantità minima del campione globale per partite di piccole dimensioni riportata nella presente nota è maggiore rispetto alle indicazioni fornite dal Reg 401, questo per consentire la formazione delle 4/5 aliquote previste dalla normativa italiana

Per i baby food il campionamento va effettuato sempre sul prodotto confezionato anche all'interno degli stabilimenti di produzione e non allo stato sfuso.

Cereali e prodotti derivati (es. cereali in grani, cereali fioccati per la prima colazione, pop corn;)

Sono escluse le farine e le barrette a base di cereali (vedi ultimo paragrafo sui prodotti trasformati).

- La ricerca prevista è di: aflatossine, ocratossina A e fumonisine.

All'atto del campionamento si deve procedere alla costituzione del campione globale per poi omogeneizzarlo in laboratorio mediante la formazione dello slurry; la successiva aliquotazione avviene pertanto dopo l'omogeneizzazione del campione.

Per partite con peso < 50 ton non si procede alla suddivisione in sottopartite.

Il peso del campione elementare è di almeno 100 grammi e comunque deve garantire il raggiungimento del peso del campione globale.

In ogni caso il campione globale deve pesare almeno 2,5 kg (vedi tabella).

Per le partite che si presentano in confezioni, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione e il numero di confezioni prelevate deve sempre raggiungere il peso del campione globale indicato in tabella. Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 grammi si devono prelevare un numero sufficiente di confezioni per ottenere un campione globale del peso indicato in tabella.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera però 1kg, è possibile procedere all'apertura e si possono prelevare i quantitativi indicati in tabella al fine di costituire un campione elementare. Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.

Numero di campioni elementari da prelevare in funzione del peso della partita di cereali e di prodotti derivati.

Peso della partita	Numero minimo di campioni elementari	Peso del campione elementare (g)	Peso del campione globale (kg)
< 2,5 Kg	insufficiente	insufficiente	insufficiente
> 2,5-≤50 Kg	5	500 (*)	2,5
>50 - ≤500 Kg	5	500 (*)	2,5
>500 - ≤ 1 ton	10	250 (*)	2,5
>1 - ≤3 ton	20	125 (*)	2,5
>3 - ≤10 ton	40	100	4
>10 - ≤20 ton	60	100	6
>20 - ≤50 ton	100	100	10

*: Se la confezione al dettaglio pesa molto meno dei grammi indicati, un campione elementare è costituito da due o più confezioni; il peso del campione globale deve essere sempre garantito.

In caso di partite molto piccole si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale deve comunque pesare almeno 2,5 kg; tale modalità deve essere dettagliatamente riportata nel verbale di prelievo. Nell'eventualità non si raggiungano 2,5 kg di campione globale non si deve procedere al campionamento.

Frutta secca –uve secche (esclusi i fichi secchi)

- Per la frutta secca la ricerca prevista è di: aflatossina B1 e aflatossine totali;

• Per le uve secche (uva passa e uva sultanina) la ricerca prevista è di: Ocratossina A
Per i prodotti trasformati vedi l'ultimo paragrafo.

All'atto del campionamento si deve procedere alla costituzione del campione globale per poi omogeneizzarlo in laboratorio mediante la formazione dello slurry; la successiva aliquotazione avviene pertanto dopo l'omogeneizzazione del campione.

Per partite con peso > 15 ton si rimanda al Reg. 401

Per partite con peso < 15 ton non si procede alla suddivisione in sottopartite.

Il peso del campione elementare è di almeno 100 grammi e comunque deve garantire il raggiungimento del peso del campione globale.

Le partite che si presentano in confezioni, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione e il numero di confezioni prelevate deve sempre raggiungere il peso del campione globale indicato in tabella. Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 grammi si devono prelevare un numero sufficiente di confezioni per ottenere un campione globale del peso indicato in tabella.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 grammi (es. >500 g), è possibile procedere all'apertura e si possono prelevare i quantitativi richiesti al fine di costituire un campione elementare. Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.

Numero di campioni elementari da prelevare in funzione del peso della partita di frutta secca/ uve secche.

Peso della partita	Numero di campioni elementari	Peso del campione elementare (g)	Peso del campione globale (kg)
< 2,5 Kg	insufficiente	insufficiente	insufficiente
<100 kg	10	250 (*)	2,5
>100 - <200 kg	15	150 (*)	2,5
>200 - <500 kg	20	125 (*)	2,5
>500 kg - <1 ton	30	100	3
>1 - <2 ton	40	100	4
>2 - <5 ton	60	100	6
>5 - <10 ton	80	100	8
>10 - <15 ton	100	100	10

*: Se la confezione al dettaglio pesa molto meno dei grammi indicati, un campione elementare è costituito da due o più confezioni; il peso del campione globale deve essere sempre garantito

In caso di partite molto piccole si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale deve comunque pesare almeno 2,5 kg; tale modalità deve essere dettagliatamente riportata nel verbale di prelievo. Nell'eventualità non si raggiungano 2,5 kg di campione globale non si deve procedere al campionamento.

Fichi secchi, arachidi, altri semi oleosi, frutta a guscio, semi di albicocche: per questi alimenti che sono costituiti da singoli elementi di grandi dimensioni si presume una distribuzione eterogenea della eventuale contaminazione da aflatossine .

- La ricerca prevista è di: Aflatossina B1 e Aflatossine totali.

Per i prodotti trasformati vedi l'ultimo paragrafo.

All'atto del campionamento si deve procedere alla costituzione del campione globale per poi omogeneizzarlo in laboratorio mediante la formazione dello slurry; la successiva aliquotazione avviene pertanto dopo l'omogeneizzazione del campione.

Per partite con peso > 15 ton si rimanda al Reg. 401

Per partite con peso < 15 ton non si procede alla suddivisione in sottopartite.

Il peso del campione elementare è di circa 300 grammi.

In ogni caso il campione globale deve pesare almeno 3 kg.

Al dettaglio per le partite che si presentano in confezioni, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione. Per le confezioni al dettaglio con un peso superiore a 300 g il campione globale può pesare più di 30 kg. Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 300 grammi, da ciascuna di tali confezioni si ritirano 300 grammi per costituire un campione elementare. Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio. Ad esempio, se un prodotto di valore viene commercializzato in confezioni al dettaglio da 500 grammi o da 1 kg, il campione globale può essere ottenuto unendo un numero di campioni elementari inferiore al numero indicato nella tabella, purché il suo peso sia pari al peso richiesto per il campione globale. Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 300 grammi si devono prelevare un numero sufficiente di confezioni per ottenere un campione globale del peso indicato in tabella.

Peso della partita	N. di campioni elementari	Peso del campione elementare (g)	Peso del campione globale (kg)	N. di campioni di laboratorio a partire dal campione globale
< 3 Kg	insufficiente	insufficiente	insufficiente	insufficiente
≤100 kg	10	300	3	1 (nessuna suddivisione)
>100 - ≤200 kg	15	300	4,5	1 (nessuna suddivisione)
>200 - ≤ 500 kg	20	300	6	1 (nessuna suddivisione)
>500 - ≤1000 kg	30	300	9 - < 12	1 (nessuna suddivisione)
>1 - ≤2 ton	40	300	12	2
>2 - ≤5 ton	60	300	18 - < 24	2
>5 - ≤10 ton	80	300	24	3
>10 - ≤15 ton	100	300	30	3

Se il peso del campione globale è ≥ 30 kg si procede alla suddivisione in 2 o 3 campioni di laboratorio uguali di peso (≤ 10 kg) come riportato in tabella. Ciascun campione di laboratorio viene macinato separatamente con la formazione dello slurry. Ognuno di questi sarà analizzato singolarmente.

Spezie

- La ricerca prevista è di: Ocratossina A, Aflatossina B1 e Aflatossine totali.

Per i prodotti trasformati vedi l'ultimo paragrafo.

Se le spezie non sono macinate all'atto del campionamento si deve procedere alla costituzione del campione globale per poi omogeneizzarlo in laboratorio mediante la formazione dello slurry; la successiva aliquotazione avviene pertanto dopo l'omogeneizzazione del campione. Al contrario se le spezie sono finemente macinate si

può considerare omogenea la partita e procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento senza la formazione dello slurry.

Per partite con peso inferiore alle 15 ton non è necessaria la suddivisione in sottopartite.

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi (vedi tabella).

In ogni caso il campione globale deve pesare almeno 3 kg.

In caso di partite molto piccole si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale deve comunque pesare almeno 3 kg. Nell'eventualità non si raggiungano 3 kg di campione globale non si deve procedere al campionamento.

Al dettaglio le partite che si presentano in confezioni, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione. Vanno comunque prelevate un numero di confezioni sufficienti per raggiungere il peso del campione globale. Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera il peso indicato in tabella per il campione elementare è possibile aprire la confezione e procedere al prelievo di un quantitativo sufficiente per raggiungere il peso del campione elementare.

Peso della partita	Numero di campioni elementari	Peso del campione elementare (g)	Peso del campione globale (kg)
< 3Kg	insufficiente	insufficiente	insufficiente
>3 - ≤ 10 Kg	5	600	3
>10 - ≤ 100 Kg	10	300	3
>100 - ≤ 200 Kg	15	200	3
>200 - ≤ 500 Kg	20	150	3
>500 - ≤ 1000 Kg	30	100	3
> 1 - ≤ 2 ton	40	100	4
> 2 - ≤ 5 ton	60	100	6
> 5 - ≤ 10 ton	80	100	8
> 10 - ≤ 15 ton	100	100	10

Latte per lattanti, latte di proseguimento e alimenti dietetici a base di latte

- La ricerca prevista è di: aflatossina M1.

Il campione globale deve essere di almeno 1 kg o 1 litro

Per questa tipologia di prodotti si può presumere che l'aflatossina M1 sia distribuita omogeneamente e si può quindi procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

Il numero di campioni elementari è in funzione della forma in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. E' sufficiente prelevare 5 campioni elementari (5 confezioni) da una partita per formare il campione globale. I campioni elementari, spesso sono bottiglie o brik, devono essere di peso analogo. Ciascun campione elementare deve pesare almeno 200 grammi per arrivare a formare un campione globale di almeno 1 kg o 1 litro.

Nell'eventualità che non si riscontrino 5 confezioni da almeno 200 grammi per costituire il campione globale, non si deve procedere al campionamento.

Forma di commercializzazione	Volume o peso della partita (l o kg)	Numero minimo di campioni elementari da prelevare	Volume o peso minimo del campione globale (l o kg)
Bottiglie/brik	<1	insufficiente	insufficiente

Bottiglie/brik	>1-≤ 50	5	1
Bottiglie/brik	50-500	5	1
Bottiglie/brik	> 500	10	1

Caffè, prodotti a base di caffè radice di liquirizie ed estratto di liquirizia

- La ricerca prevista è di: Ocratossina A

Se le matrici non sono macinate all'atto del campionamento si deve procedere alla costituzione del campione globale per poi omogeneizzarlo in laboratorio mediante la formazione dello slurry; la successiva aliquotazione avviene pertanto dopo l'omogeneizzazione del campione. Al contrario se sono finemente macinate si può considerare omogenea la partita e procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

Per i prodotti trasformati vedi l'ultimo paragrafo.

Per partite con peso inferiore alle 15 ton non è necessaria la suddivisione in sottopartite.

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi.

In ogni caso il campione globale deve pesare almeno 2 kg.

In caso di partite molto piccole si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale deve comunque pesare almeno 2 kg. Nell'eventualità che non si raggiungano 2 kg di campione globale non si deve procedere al campionamento.

Al dettaglio per le partite che si presentano in confezioni, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione. Vanno comunque prelevate un numero di confezioni sufficienti per raggiungere il peso del campione globale.

Peso della partita	N. di campioni elementari	Peso del campione elementare (g)	Peso del campione globale (in kg)
<2 kg	insufficiente	insufficiente	insufficiente
>2 - ≤100 kg	10	200	2
>100 - ≤200 kg	15	150	2
>200 - ≤ 500 kg	20	100	2
>500 - ≤1000 kg	30	100	3
>1 - ≤2 ton	40	100	4
>2 - ≤5 ton	60	100	6
>5 - ≤10 ton	80	100	8
>10 - ≤15 ton	100	100	10

Succhi di frutta – vino- birra

- La ricerca prevista nel vino, nei succhi d'uva, nei mosti d'uva e nella birra è di: ocratossina A.
- La ricerca prevista nei succhi di frutta, nel nettare di frutta, nelle bevande alcoliche, nel sidro e in altre bevande fermentate derivati dalle mele o contenenti succo di mele a ricerca è di: Patulina

Per questa tipologia di prodotti si può presumere che le micotossine siano distribuite omogeneamente e si può quindi procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

Per i prodotti trasformati vedi l'ultimo paragrafo.

Il campione globale deve essere di almeno 2 litri.

Per i prodotti liquidi sfusi (succhi di frutta, bevande alcoliche, vino, birra) la partita deve essere accuratamente mescolata, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso, con mezzi manuali o meccanici, immediatamente prima del prelievo. Pertanto è sufficiente prelevare direttamente il campione globale di almeno 2 litri e procedere direttamente alla costituzione delle aliquote.

Per i prodotti confezionati in bottiglie o brik il numero di campioni elementari è determinato in funzione della forma abituale in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. Sono sufficienti 5 confezioni di almeno 400 ml cadauna per costituire il campione globale; se il volume delle singole confezioni è inferiore si possono prelevare più confezioni, l'importante è raggiungere il volume minimo del campione globale

Nell'eventualità non si riscontrino 5 confezioni per costituire il campione globale, non si deve procedere al campionamento

succhi di frutta, bevande alcoliche, birra	Volume della partita (l)	Numero minimo di campioni elementari da prelevare	Volume minimo del campione globale (l)
Bottiglie/brik	≤2	insufficiente	insufficiente
Bottiglie/brik	>2-≤ 50	5	2
Bottiglie/ brik	50-500	5	2
Bottiglie/ brik	> 500	10	2

Prodotti solidi a base di mela , succo di mela, prodotti solidi a base di mela destinati ai lattanti e alla prima infanzia

- La ricerca prevista è di: Patulina

Il campione globale deve essere di almeno 1 kg o 1 litro

Per questa tipologia di prodotti si può presumere che la patulina sia distribuita omogeneamente e si può quindi procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

In ogni caso il campione globale deve pesare almeno 1 kg.

Il numero di campioni elementari è in funzione della forma in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. E' sufficiente prelevare 5 campioni elementari (5 confezioni) da 200 g cadauna da una partita per formare il campione globale. Se il volume delle singole confezioni è inferiore si possono prelevare più confezioni l'importante è raggiungere il volume minimo del campione globale

I campioni elementari devono essere di peso analogo. Ciascun campione elementare deve pesare almeno 100 grammi per arrivare a formare un campione globale di almeno 1 kg o 1 litro.

Numero di confezioni o unità della partita	Numero di confezioni o unità da prelevare	Peso del campione globale (kg)
<5	insufficiente	insufficiente
5-25	5 confezioni o unità	1
26-100	circa il 5 %, almeno 5 confezioni o unità	1
> 100	circa il 5 %, massimo 10 confezioni o unità	1

Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia

- La ricerca prevista è di: Aflatossine, Ocratossina A e le tossine di Fusarium negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia
- La ricerca prevista è di: Aflatossine e Ocratossina A negli alimenti dietetici a fini medici speciali (diversi dal latte e dai prodotti lattierocaseari) destinati specificatamente ai lattanti
- La ricerca prevista è di: Patulina negli alimenti per bambini diversi dagli alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia.

Per questa tipologia di prodotti confezionati si può presumere che le micotossine siano distribuite omogeneamente e si può quindi procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

In ogni caso il campione globale deve essere di almeno 1 kg o 1 litro.

Il numero di campioni elementari è in funzione della forma in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. E' sufficiente prelevare 5 campioni elementari (5 confezioni) da 200 g cadauna da una partita per formare il campione globale. Se il volume delle singole confezioni è inferiore si possono prelevare più confezioni l'importante è raggiungere il volume minimo del campione globale

I campioni elementari devono essere di peso analogo. Ciascun campione elementare deve pesare almeno 100 grammi per arrivare a formare un campione globale di almeno 1 kg o 1 litro.

Numero di confezioni o unità della partita	Numero di confezioni o unità da prelevare	Peso del campione globale (kg)
<5	insufficiente	insufficiente
5-25	5 confezioni o unità	1
26-100	circa il 5 %, almeno 5 confezioni o unità	1
> 100	circa il 5 %, massimo 10 confezioni o unità	1

Oli vegetali

- La ricerca prevista è di: aflatossina B1, aflatossine totali e zearalenone.

Per questa tipologia di prodotti si può presumere che le aflatossine e lo zearalenone siano distribuite omogeneamente e si può quindi procedere alla costituzione delle aliquote direttamente all'atto del campionamento.

Olio vegetale sfuso:

Per partite < 50 ton non è necessaria la suddivisione in sottopartite. La partita è accuratamente mescolata, per quanto possibile, sia mediante un procedimento manuale, sia con un procedimento tecnico, immediatamente prima del campionamento. Devono essere prelevati almeno 3 campioni elementari di circa 700 ml, per formare un campione globale di almeno 2 kg/litri.

In ogni caso il campione globale deve essere di almeno 2 kg/litri.

Olio vegetale commercializzato confezionato

Peso/ Volume della partita (l/kg)	Numero minimo di campioni elementari (confezioni) da prelevare	Volume minimo del campione globale (l/kg)
< 2	insufficiente	insufficiente
>2-≤ 50	5	2
> 50-500	5	2
> 500	10	2

Nell'eventualità non si riscontrino almeno 5 confezioni da almeno 400 ml/g per costituire il campione globale, non si deve procedere al campionamento

Prodotti trasformati o che hanno subito un processo di omogeneizzazione per cui si ritiene uniforme la distribuzione della contaminazione da micotossine.

In questa tipologia rientrano tutti i prodotti liquidi, i prodotti miscelati come i preparati per gelato, quelli che hanno subito un processo di macinazione e/o impasto come le farine, il cioccolato e il pane sempreché non rientrino nelle tipologie più sopra dettagliate. Per questa tipologia di prodotti non è prevista pertanto la necessità di procedere alla formazione dello slurry.

In questi casi ciascuna aliquota sarà costituita direttamente all'atto del campionamento e sarà composta preferibilmente da almeno 250 g/ml di prodotto. In questi casi non si procede all'apertura delle confezioni, ma ciascuna confezione costituirà un'aliquota. Se le singole confezioni hanno un peso inferiore ai 250 g/ml è possibile prelevare più confezioni per aliquota per raggiungere i 250 g/ml.

2.4 OGM

Le modalità di prelievo per il controllo ufficiale degli alimenti GM, si basano su:

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

Per grandi partite o lotti, nel caso di partite superiori a 100 tonnellate, vi sono difficoltà ad applicare la raccomandazione CE/87/2004, legate alla omogeneizzazione del campione globale e alla realizzazione e alla gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale, pertanto in questo caso si fa riferimento al regolamento CE /401/2006. Nel caso di partite/ lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 tonnellate, si possono utilizzare le modalità previste dalla Raccomandazione CE/787/2004, con l'esclusione dell'obbligo di prelevare anche i campioni elementari d'archivio, oppure al Regolamento CE /401/2006. Nel caso di partite / lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 tonnellate, si possono utilizzare le modalità previste dalla raccomandazione CE /787/2004, con l'esclusione dell'obbligo di prelevare anche i campioni elementari d'archivio, oppure dal Regolamento CE /401/2006. Il DPR n.327 del 26 marzo 1980 viene applicato esclusivamente per la formazione delle aliquote di legge in caso di campione legale.

Per prodotti agricoli sfusi ,(granelle , semi oleosi) per partite di lotti inferiori alle 50 tonnellate, (secondo la Raccomandazione CE/787/2004) il campione globale deve essere di 5 chilogrammi, formato dalla unione di 10 campioni elementari da 500 grammi ciascuno. Sia per campionamento dinamico (flussi di prodotti in movimento) che di campionamento statico, occorre prelevare un campione elementare di 500 grammi da utilizzare per la produzione del campione globale . Il numero dei campioni elementari e dei punti di campionamento in cui devono essere prelevati è definito in base alle dimensioni della partita/lotto come indicato nella tabella seguente:

Dimensione partita/lotto in tonnellate	Dimensione del campione globale in chilogrammi	Numero dei campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20

Per i prodotti confezionati è possibile utilizzare le procedure descritte nella nota tecnica UNI CEN /TS 15568 : la procedura di campionamento si basa sul numero di unità che costituiscono la partita . Per ottimizzare le modalità di campionamento si suggerisce di individuare un campione globale del peso massimo di 10 Kg. Il peso del campione elementare deve essere di almeno 100 grammi, il peso massimo del campione elementare può essere individuato in base al peso delle confezioni da campionare.

Il numero massimo di campioni elementari è di 100 del peso di 100 grammi ciascuno , per una partita /lotto formato da 10.000 confezioni, quindi partite/lotti di dimensioni superiori dovranno essere divisi in sottopartite.

Numero di unità che costituiscono la partita/lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Tutte le unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate a intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

Esempio: partita formata da 150 confezioni di gallette di mais: la radice quadrata di 150 è 12,25, quindi si dovrà procedere in questa maniera:

- dividere la partita in 12 gruppi formati da 12 confezioni, ottenendo un totale di 144 confezioni;
- scegliere un numero compreso fra 1 e 12 , es. 4

- campionare la quarta confezione di ognuno dei dodici gruppi;
- campionare random una confezione del rimanente gruppo formato da sei confezioni;
- si saranno così individuate 13 confezioni da ciascuna delle quali si preleverà un campione elementare che concorrerà alla formazione del campione globale.

Il peso massimo del campione elementare ,affinchè il peso del campione globale non superi i 10 kg, sarà dato da 10 diviso il numero dei campioni elementari , in questo caso $10 / 13 = 0,769$: il peso massimo del campione elementare sarà 770 grammi.

Campionamento al dettaglio Deve essere rivolto principalmente a prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita (es. liquidi e farine) Anche in questo caso il campionamento potrà essere effettuato come indicato nel regolamento CE/401/2006. Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione, ma il campione globale deve pesare almeno 1Kg.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 grammi, (es. 500 grammi) da ciascuna di tali confezioni si prelevano 100 grammi per costituire il campione elementare : questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio . Nel caso in cui non sia possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte senza causare effetti commerciali inaccettabili, si può ricorrere a un metodo di prelievo alternativo, per es.:

il campione globale potrà essere ottenuto unendo un numero inferiore di campioni elementari, purchè il peso raggiunto sia comunque di un chilogrammo;

qualora le confezioni al dettaglio siano di poco inferiori a 100 grammi, es. 80 grammi, la confezione può essere usata come campione elementare;

se la confezione peserà molto meno di 100 grammi (es. 50 grammi) il campione elementare potrà essere costituito da due confezioni.

Formazione delle aliquote di legge

Il campionamento per OGM non deve essere effettuato in condizioni di sterilità, la formazione delle aliquote di legge dovrà essere effettuata in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da altre possibili fonti di OGM, quindi in ambienti puliti e con materiali monouso o accuratamente decontaminati. Poiché gli alimenti da campionare possono essere suddivisi in due tipologie principali:

- con distribuzione omogenea di OGM (liquidi, farine, pasta, prodotti da forno, barrette, prodotti derivati in genere)
- con distribuzione non omogenea (semi, granelle, pop-corn, muesli)

Nel caso di prodotti allo stato sfuso o confezionato con distribuzione omogenea di OGM , la formazione delle aliquote avviene direttamente all'atto del campionamento, senza effettuare operazioni di macinazione presso il laboratorio. In questo caso la omogeneizzazione si ottiene mediante il mescolamento del prodotto sfuso o delle confezioni che andranno a costituire direttamente le aliquote di legge.

Nel caso di distribuzione non omogenea di OGM, le operazioni di campionamento si concluderanno in laboratorio dopo aver effettuato la opportuna macinazione del campione globale.(Vedi Indicazioni contenute nel paragrafo MICOTOSSINE).

Sul luogo del prelievo avverrà la formazione del campione globale che sarà successivamente sottoposto alle operazioni di macinazione in laboratorio. Nel caso degli OGM, a differenza di quanto avviene per le micotossine , la macinazione deve essere eseguita "a secco". Per quanto riguarda i prodotti confezionati con distribuzione non omogenea di OGM, si procederà al prelievo delle confezioni che costituiranno il campione globale ; l'apertura delle singole confezioni e la successiva macinatura avverrà in

laboratorio e solamente dopo la macinatura si procederà alla formazione delle aliquote di legge .

2.5 Additivi

Per la ricerca degli additivi il prelievo dei campioni va effettuato nelle aliquote di legge (4 o 5) in conformità al D.P.R. 327/1980. Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 250 g di prodotto; se è presente del liquido di governo va prelevato anche questo assieme al campione. In questo caso il peso dell'aliquota deve essere di almeno 350 g.

In generale è comunque preferibile non aprire le confezioni se queste non sono di grandi dimensioni (<1kg). In questo caso ciascuna aliquota potrà essere costituita da una singola confezione. E' importante acquisire tutte le etichette del prodotto, comprese quelle in lingua straniera. I quesiti per il laboratorio saranno: additivi consentiti e non consentiti. Il laboratorio effettuerà le determinazioni analitiche in relazione alla tipologia di campione, a quanto dichiarato sulle etichette, alla verifica del rispetto dei limiti massimi d'impiego di alcuni additivi. Il laboratorio potrà effettuare le determinazioni analitiche richieste sia sul prodotto che sull'eventuale liquido di governo o glassatura.

2.6 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

Per questa tipologia di materiali il prelievo dei campioni va effettuato nelle aliquote di legge (4 o 5) in conformità al D.P.R. 327/1980. E' importante che ciascuna aliquota sia costituita da almeno 6 pezzi omogenei per tipologia, forma, volume, composizione e colore. Esempio: 6 coltelli, oppure 6 bottiglie, oppure 6 piatti piani oppure 6 mestoli, ecc. All'atto del campionamento andrebbero acquisite anche le schede di composizione del materiale e l'eventuale destinazione d'uso (se presenti); così come tutte le etichette del materiale, comprese quelle in lingua straniera. I quesiti per il laboratorio saranno: migrazione globale e migrazione specifica. Il laboratorio effettuerà le determinazioni analitiche in relazione alla tipologia del campione, al materiale e alla presenza di disposizioni normative specifiche.

2.7 Modalità di restituzione delle aliquote dei campioni non analizzate

Le aliquote non sottoposte ad analisi relative ai campioni di materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) analizzati dal reparto chimico degli alimenti di Bologna possono essere restituite agli interessati, qualora siano rispettate tutte le seguenti condizioni:

- le determinazioni analitiche sul campione siano terminate;
- l'esito delle analisi sia regolare;
- l'autorità prelevante abbia ricevuto il rapporto di prova comprovante l'esito favorevole.

La richiesta di restituzione delle aliquote non analizzate deve essere avanzata dall'interessato, sia esso il proprietario, lo spedizioniere o l'importatore della merce, la cui ragione sociale deve comunque essere quella riportata sul verbale di prelevamento .

La richiesta può essere inoltrata al reparto chimico degli alimenti dell'IZSLER di Bologna per fax al numero: **051-420055**

o per posta elettronica all'indirizzo: **damiano.accurso@izsler.it**

e, per conoscenza, a **giorgio.fedrizzi@izsler.it**

accompagnata da copia del documento attestante l'identità del richiedente e con un chiaro riferimento al numero di verbale, alla data di prelevamento, alla tipologia del campione, all'autorità prelevante ed al proprietario della merce.

La richiesta deve essere avanzata entro 15 giorni lavorativi (escluso il sabato) dalla data di emissione del rapporto di prova. Trascorso questo termine e in assenza di una richiesta di ritiro, il laboratorio provvederà automaticamente alla distruzione del materiale.

Il laboratorio, non appena ricevuta la richiesta, provvederà a recuperare il materiale dall'archivio campioni, assicurandone l'integrità e la corrispondenza alla richiesta avanzata.

Successivamente verrà concordata con l'interessato, sempre via mail o via fax, la data per il ritiro; l'operazione può richiedere 2 o 3 giorni lavorativi.

Il richiedente può delegare (con delega scritta) persona di fiducia per il ritiro del materiale.

Al momento del ritiro, l'interessato o il suo delegato, dopo le operazioni di verifica dell'identità, della corrispondenza e della integrità della merce, firmerà un documento sintetico di restituzione, che dovrà essere anche firmato dal responsabile del laboratorio della consegna. In tale documento verrà dichiarato:

“ In data odierna il sig..... presso la sede dell'IZSLER reparto chimico di Bologna, ritira l'aliquota di che risulta integra e corrispondente.”

2.8 Modalità di campionamento per ricerche di tipo chimico

Tipo di ricerca	Riferimento alle Tabelle del Piano alimenti	Campionamento formale –legale	Campionamento in unica aliquota
OGM		Legale in aliquote di legge	
Micotossine (*) vedi nota 1		Legale in aliquote di legge Reg. CE 401/2006, DPR 327/80	Campionamento conoscitivo in unica aliquota in caso di liquirizia e integratori alimentari (qualora difficilmente reperibili)
Additivi	Nota 3 tab 1 Nota 4 Tab 2A	Legale in aliquote di legge DPR 327/80	
Metalli pesanti (Piombo, cadmio, mercurio, stagno)	Nota 2 tab 1 Nota 1 tab 2B	Legale in aliquote di legge DPR 327/80 Reg.(CE) 333/2007 e successive modifiche	Campionamento conoscitivo in unica aliquota in caso di prodotti difficilmente reperibili
Materiali a contatto (MOCA) (**) vedi nota 2		Legale in aliquote di legge DPR 327/80	
Istamina (***) vedi nota 3		Legale in aliquote di legge DPR 327/80	Unica aliquota e analisi con garanzia dei diritti alla difesa in caso materiale scarso (es: tramezzini, piatti pronti)
Diossine /PCB in vegetali			Campionamento conoscitivo in unica aliquota
IPA	Nota 2 tab 2B		Campionamento

			conoscitivo in unica aliquota
Radiazioni ionizzanti		Legale in aliquote di legge DPR 327/80	
Esteri fosforici in miele	v. Tab 1	Legale in aliquote di legge DPR 327/80	
Residui farmaci in miele	v. tab 1	Legale in aliquote di legge DPR 327/80	
Nitrati in ortaggi	Nota 1 tab 2A Nota 1 tab 2B	Legale in aliquote di legge DPR 327 /80 Regolamento 1882 /2006	
Glutine (****)		Legale in aliquote di legge****	Campionamento conoscitivo in unica aliquota ****
Furano			Campionamento conoscitivo in unica aliquota
Acilammide			Campionamento conoscitivo in unica aliquota
Sostanze perfluoroalchiliche			Campionamento conoscitivo in unica aliquota

(*) Nel caso di campionamento di mosti, si deve procedere al congelamento immediato del campione.

Nel caso della liquirizia e degli integratori, qualora vi siano difficoltà a reperire il quantitativo di legge, si procede a campionamento conoscitivo

(**) A seguito di esito favorevole, le aliquote custodite presso il laboratorio e non sottoposte ad analisi possono essere restituite agli operatori del settore alimentare seguendo le indicazioni riportate nell'allegato 2 cap 2.8 Modalità di restituzione delle aliquote dei campioni non analizzate

(***) Qualora la quantità di materiale da prelevare non sia sufficiente, si può procedere al campionamento in unica aliquota e analisi con garanzia dei diritti alla difesa ai sensi dell'Articolo 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n° 271. In questo caso occorre concordare data e ora di esecuzione delle analisi direttamente con il laboratorio (030 2290212 – I.Z.S di Brescia –Dott. Piro Roberto)

(****) Nel caso di alimenti per celiaci notificati ai sensi del Dlgs 111/92 (compresi nel registro nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare) si procederà a campionamento legale. Nel caso di prodotti di consumo corrente che riportano il logo "spiga sbarrata", nonché nei prodotti artigianali (di cui alla Determinazione 16963 del 29/12/2011) e nei piatti pronti preparati presso le mense, si procederà a campionamento conoscitivo in unica aliquota.

