

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE E COMPOSTI A PREVALENZA VEGETALE

ANNO 2020

1. INTRODUZIONE

Il presente piano rappresenta la linea d'indirizzo operativo individuata per la programmazione del controllo ufficiale di matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale per l'anno 2020.

La programmazione è in linea con i contenuti del Piano Nazionale Integrato ed è stata predisposta in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti nel titolo V del Regolamento UE 2017/625, della Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007 e tenendo in considerazione il numero delle analisi assegnatoci dal Ministero secondo quanto contenuto nell'allegato 6 delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel novembre 2016 (vedere tab. pag.34).

Il Piano regionale di controllo ufficiale matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale intende garantire, attraverso il coordinamento delle diverse attività di controllo ufficiale, un efficiente intervento sul territorio, attraverso l'attività interdisciplinare del lavoro dei Servizi SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione e del Laboratorio di analisi dell'ARPA FVG.

Il numero di campioni è stato calcolato sulla base di direttive comunitarie e nazionali, di linee guida, della popolazione residente e del numero di imprese alimentari riferite al nuovo assetto delle Aziende Sanitarie conseguente alla riforma del Sistema Sanitario Regionale.

	ASU GI	ASU FC	ASU FO
popolazione	374077	530696	312080
% su totale	30.74	43.61	25.64
n° comuni	31	134	50
n° imprese alimentari	5564	8981	4129

In linea di massima il 55% dei campioni assegnati dovrà essere prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 45% dovrà essere prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione e nei depositi all'ingrosso avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla messa in commercio.

La distribuzione dei campioni è stata concordata con e fra le diverse Aziende sanitarie, atteso che le stesse conoscono la realtà territoriale e le proprie potenzialità.

Esulano da questa programmazione le segnalazioni di irregolarità, le indagini a seguito di casi di tossinfezione alimentare, gli interventi a seguito di attivazione di stati di allerta.

Il Piano è articolato in 3 parti:

- Piano di campionamento regionale in merito ai rischi chimico/fisici
- Piano di campionamento regionale in merito ai rischi biologici
- Tabelle riassuntive delle attività di campionamento per matrice per ognuna delle AAS

2. PIANO DI CAMPIONAMENTO REGIONALE IN MERITO AI RISCHI CHIMICO/FISICI

2.1 RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI

Riferimenti:

- Decreto Ministeriale 16 febbraio 2012. Sistema Nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate;
- Decreto Ministeriale 23 dicembre 1992 . Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti;
- Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2020;
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2019/533 della Commissione del 28 marzo 2019 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2020, il 2021 e il 2022, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
- Decreto del Ministero della Salute 23 luglio 2003. Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

I campioni contrassegnati con (*) sono richiesti dal Regolamento (CE) n. 2019/533 (Programma Coordinato di Controllo dell'Unione Europea – PCCUE) e tale indicazione andrà segnalata sul verbale di campionamento.

Gli altri campioni, che rientrano numericamente in quanto previsto dal DM 23 dicembre 1992, sono stati scelti tra le matrici che sono risultate non conformi nel 2018 nel controllo nazionale e quelle risultate non conformi nei controlli del 2017 e del 2018 in ambito europeo. Per questi campioni sul verbale di campionamento andrà indicato come motivo del prelievo la dicitura "Piano Nazionale".

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
CEREALI				
Segale regionale (*)	2	-	1	1
Riso extraregionale (*)	1	1	-	-
Riso extraregionale	1	1	-	-
Frumento regionale (grani o farina)	5	1	3	1
Frumento extraregionale (grani o farina)	7	3	2	2
FRUTTA				
Kivi regionali (*)	2	-	-	2
Kivi regionali	1	-	-	1
Arance extraregionali (*)	1	-	-	1
Arance extraregionali	1	-	1	-
Arance extraregionali BIO	1	1	-	-
Pere regionali (*)	1	1	-	-
Pere regionali	2	-	2	-
Mele regionali	3	1	2	-

Mele regionali BIO	1	1	-	-
Ciliegie dolci regionali	2	-	2	-
Pompelmi extraregionali	2	1	1	-
Limoni extraregionali	2	1	1	-
Limoni extraregionali BIO	1	-	1	-
Lime extraregionali ⁽¹⁾	1	1	-	-
Mandarini extraregionali	2	-	1	1
Pesche regionali	3	2	1	-
Pesche extraregionali BIO	1	1	-	-
Prugne regionali	1	-	1	-
Fragole extraregionali	2	1	-	1
Uva da tavola extraregionale	1	-	1	-
Uva da tavola extraregionale BIO	1	-	1	-
Meloni regionali	1	-	1	-
Banane extraregionali	1	-	1	-
ORTAGGI				
Patate regionali ^(*)	1	-	1	-
Patate regionali	1	1	-	-
Fagioli secchi extraregionali ^(*)	1	-	1	-
Cipolle regionali ^(*)	1	-	1	-
Carote regionali ^(*)	1	1	-	-
Cavolfiori regionali ^(*)	1	1	-	-
Cavolfiori extraregionali BIO	1	1	-	-
Fagioli con baccello extraregionali	1	-	1	-
Erba cipollina extraregionale	1	-	1	-
Zucchine regionali	1	1	-	-
Zucchine extraregionali BIO	1	-	-	1
Cetrioli	1	-	1	-
Scarola extraregionale	1	-	1	-
Finocchi extraregionali	1	-	-	1
Carciofi extraregionali	1	-	-	1
Lattuga	1	-	1	-
Prezzemolo extraregionale	1	-	1	-
Spinaci	1	1	-	-
Peperoni dolci extraregionali	1	-	-	1
Peperoni dolci extraregionali BIO	1	1	-	-
Pomodori extraregionali	1	-	-	1
Pomodori extraregionali BIO	1	-	1	-
Radici e tuberi tropicali	1	-	1	-
Funghi coltivati extraregionali	1	-	1	-
Melanzane extraregionali	1	-	1	-
Broccoli extraregionali	1	-	1	-
VINO				
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	5	2	2	1
OLIO				
Olio di semi extraregionale	7	2	3	2
Olio d'oliva extraregionale	3	-	2	1
Olio d'oliva regionale	3	3	-	-

VARIE				
Foglie di vite al naturale ⁽¹⁾	1	1	-	-
Bacche di Goji	1	-	1	-
Formule per lattante ^(*)	2	1	1	-
Formule di proseguimento ^(*)	2	-	1	1
TOTALE	110	36	52	22

⁽¹⁾ Campioni risultati non conformi nell'anno 2018 e che devono essere campionati possibilmente nello stesso punto di prelievo in cui è stata riscontrata la non conformità.

NB: in caso di indisponibilità di matrici di origine biologica potrà essere campionata una matrice di origine convenzionale.

I criteri di scelta dei campioni di seguito indicati sono riportati nel Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2020:

Cereali

Possono essere campionati con ragione "cereale" tutti gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 (allegato I al regolamento CE 396/2005) alle voci il cui codice inizia per 05 e sono presenti sia nell'allegato I parte A (prodotti di origine vegetale e animale ai quali si applicano gli LMR), che nell'allegato I parte B (altri prodotti ai quali si applicano gli stessi LMR) di tale regolamento, **in grani interi**. Campioni di frumento in grani intero sono considerati depurati delle scorie naturalmente presenti; si fa tuttavia presente che gli LMR sono applicati ai grani interi compresa la crusca e solo per avena, orzo, spelta, grano saraceno e alcuni pseudocereali ai quali non è possibile eliminare i tegumenti mediante battitura, gli LMR si applicano a tali cereali con i tegumenti rimanenti (in tracce) mentre per i campioni di riso in grani potrà essere scelto, in aggiunta al riso bruno (decorticato), anche il riso bianco, in quest'ultimo caso va applicato un fattore di trasformazione. Al posto dei cereali in grani potranno essere campionate anche **le farine integrali**.

Frutta

Possono essere campionati con ragione "frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01 e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

Ortaggi

Possono essere campionati con ragione "ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella) e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

Vino

Possono essere campionati con ragione "vino", le uva da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologie di uva da vino citate nel regolamento UE 2018/62 allegato I parte B che sono soggette alla trasformazione che dall'acino porta al vino.

Olio

Possono essere campionati con ragione "olio" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 04 oltre all'olio di mais (il cui codice inizia per 05) che sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e che sono soggetti alla trasformazione che dal seme porta all'olio.

Per poter effettuare il confronto con gli LMR e poter valutare la conformità si richiede che l'olio sia da **singolo seme**.

Metodologia di campionamento

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate nel rapporto Istisan 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente link: <http://old.iss.it/publ/index.php?lang=1&id=2738&tipo=5>. Si precisa, tuttavia, che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al regolamento UE 2018/62.

Si ricorda che è indispensabile inserire nel verbale di prelievo tutte le informazioni relative al campionamento e alla matrice che il Laboratorio dovrà successivamente trasmettere al Ministero della Salute attraverso l'invio dei dati con il sistema informativo NSIS.

2.2 **ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

Le matrici ed il numero di campioni sono definiti sulla base del “Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti triennio 2020-2022”, trasmesso dal Ministero della Salute con corrispondenza Prot. DGSAN/0006599-P-27/02/2020.

Il piano esorta le Autorità preposte al controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato, per quanto possibile, almeno il 60% dell'attività di campionamento (come riportato nella tabella in allegato 2 del piano). Con il termine “materia prima” si intendono tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti, da loro ottenuti mediante opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale). Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato; ad es: la granella di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per produrre il pane, biscotti, etc. (prodotto finito). Per i criteri di rappresentatività precedentemente esposti, le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistate dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.

Si raccomanda pertanto, 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.

Per facilitare l'individuazione di alcune possibili strutture in cui effettuare il campionamento di materie prime si riporta il link dove è consultabile una mappa interattiva dell'Italia che riporta i dati e gli indirizzi dei centri di stoccaggio di cereali, pubblicata sul sito dell'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare):

<http://www.pianidisettoe.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/708>

Relativamente alle procedure di campionamento si deve fare riferimento all'allegato 4 del Piano Nazionale 2020-2022. Per garantire la trasmissione di tutte le informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, il verbale di prelievo compilato all'atto del campionamento deve contenere tutte le informazioni che sono indicate nell'allegato 5 (modello di verbale di prelievo) del Piano Nazionale, così come aggiornato per l'anno 2020.

Nella tabella successiva vengono riportate le matrici che possono essere campionate, suddivise tra materie prime e semilavorati e prodotti finiti.

Matrici		Esempi di alimenti tipo
Materie prime, semilavorati	Mais in grani e sfarinati	Cereali in grani*, granella*, farina
	Soia in grani e sfarinati	
	Riso in grani e sfarinati	
Prodotti finiti	Alimenti a base di mais e/o riso e/o soia (<u>dichiarati senza glutine</u>)	Riso*, vermicelli, crackers, gallette, grissini, biscotti, fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali, mais dolce e soia cotti e inscatolati*, pannocchiette di mais*, gelato di soia, yoghurt di soia, hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini di soia, tofu, tortillas

Nota: NON campionare corn flakes , salsa di soia e surrogati del latte.

Le matrici contrassegnate con l'asterisco indicano i prodotti per i quali la distribuzione di OGM risulta non essere omogenea. Per tali prodotti, quindi, il campionamento deve essere effettuato in aliquota unica prevedendo la successiva fase di omogeneizzazione e macinazione in laboratorio. In tal caso i tecnici prendono contatto con il laboratorio e dovranno essere presenti durante le operazioni che verranno verbalizzate come riportato nell'allegato 6 del piano (modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione). L'esecuzione del campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente su prodotti omogenei per i quali non è necessaria la fase di macinazione/omogeneizzazione in laboratorio.

La ripartizione dei campioni tra le aziende sanitarie è riportata nella tabella seguente. Non si dà indicazione di quanti campioni per singola ricerca (mais, soia, riso), si chiede comunque di diversificare i campioni in modo da coprire tutte le ricerche.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Materie prime di mais, riso e soia: cereali in grani e sfarinati (Campagna Giugno/Luglio 2020)	7	2	3	2
Prodotti finiti: alimenti a base di mais e/o riso e/o soia (dich. senza glutine) come da tabella (Campagna Maggio 2020)	5	2	2	1
TOTALE	12	4	5	3

2.3 CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI

Riferimenti:

- Piano Nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti – Anni 2020-2022;
- Piano Nazionale di monitoraggio (alimenti) per contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel Regolamento (CE) 1881/2006 – Anno 2020-2021;
- Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 401/2006 e s.m.i. relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti fornisce indicazioni di campionamento riguardanti specifiche combinazioni di prodotto alimentare/contaminante agricolo (o tossina vegetale) sulla base dei principi che regolano la valutazione dell'esposizione del consumatore. I contaminanti agricoli includono micotossine e nitrati, mentre le tossine vegetali naturali l'acido cianidrico, l'acido erucico, gli alcaloidi del tropano, il tetraidrocannabinolo e le ulteriori sostanze che saranno, eventualmente, regolamentate nel corso dell'implementazione del piano.

Il Piano Nazionale di monitoraggio (alimenti) per contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel Regolamento (CE) 1881/2006 fornisce, invece, indicazioni relative al controllo dei contaminanti agricoli e tossine vegetali e/o alimenti non compresi nel Regolamento CE 1881/2006, sulla base delle informazioni ottenute dai monitoraggi condotti a partire dal 2017. Si tratta di contaminanti e tossine per le quali l'EFSA ha definito pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione, per la gestione dei rischi, a livello della Commissione Europea. Il periodo di campionamento è riferito al biennio 2020-2021. Per il primo anno viene richiesta la realizzazione di tutti i campioni previsti dal piano per almeno la metà dei contaminanti/tossine programmati per la Regione.

In linea generale anche per il controllo delle micotossine il 40% dei campioni sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, il 20% riguarderà prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica e di quelli destinati ad un'alimentazione particolare ed il restante 40% sarà prelevato fra prodotti in commercio non provenienti dall'ambito regionale e/o di provenienza extracomunitaria.

Sulla base delle direttive dei due Piani Nazionali vengono individuati i campionamenti delle matrici alimentari per la ricerca dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali riportati nelle tabelle successive. Si tenga conto che, relativamente ai contaminanti alcaloidi del tropano, tossine dell'*Alternaria* spp., alcaloidi dell'ergot, alcaloidi pirrolizidinici e alcaloidi dell'oppio, per l'anno 2020 verrà richiesto il campionamento di una sola combinazione contaminante/alimento che verrà decisa nel corso dell'anno.

Relativamente a micotossine, tossine ed alcaloidi, il campionamento deve essere effettuato conformemente al regolamento CE 401/2006 e s.m.i. e secondo quanto previsto dal DPR 327/1980 e s.m.i.

2.3.1 MICOTOSSINE

Ocratossina A (campagna Giugno 2020 per vino e frutta secca; campagna Settembre 2020 per spezie)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Uvetta	2	1	1	-
Fichi secchi	2	1	-	1
Vino rosso	2	2	-	-
Vino dolce	2	-	2	-
Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	2	-	2	-
TOTALE	10	4	5	1

Aflatossina B1 e aflatossine totali (campagna Settembre 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	2	-	2	-
Farina di mais per polenta, bramata e fioretto	2	1	-	1
TOTALE	4	1	2	1

Deossinivalenolo, 3-acetil DON, 15-acetil DON e DON 3-glucoside (campagna Settembre 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Pane	1	-	1	-
Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	1	-	1	-
Biscotti	1	-	1	-
Farina di mais per polenta, bramata e fioretto	2	1	-	1
Pasta secca di grano duro(*)	2	1	1	-
TOTALE	7	2	4	1

(*) come definito dal Reg. 1881/06 e s.m.i. con il termine pasta (secca) si intende la pasta con un contenuto di acqua di circa il 12%.

Fumonisine (campagna Maggio 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Alimenti a base di mais destinati al consumo umano diretto (gallette di mais)	1	1	-	-
Cereali per la prima colazione a base di mais (corn flakes)	1	-	-	1
TOTALE	2	1	-	1

Zearalenone (campagna Settembre 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Farina di mais per polenta, bramata e fioretto	2	1	-	1
TOTALE	2	1	-	1

Citrinina (Campagna Giugno 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Integratori alimentari a base di riso rosso fermentato	2	-	2	-
Prodotti finiti a base di cereali	3	1	1	1
TOTALE	5	1	3	1

Patulina (Campagna Luglio 2020)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Succhi o puree di mela destinati a lattanti e bambini	2	1	1	-
Succhi di mela	3	1	1	1
TOTALE	5	2	2	1

2.3.2 TOSSINE VEGETALI

Alcaloidi del tropano

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Tè ed erbe per infusi	1	1	-	-
Cereali e prodotti derivati	1	-	1	-
TOTALE	2	1	1	-

Tossine dell'Alternaria spp.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Salsa/ condimento a base di pomodoro (Ketchup)	1	-	1	-
TOTALE	1	-	1	-

Alcaloidi pirrolizidinici

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Borragine fresca	1	-	-	1
Tè (Camellia s.); erbe per infusi (es rooibos, camomilla)(*)	1	-	1	-
TOTALE	2	-	1	1

(*) cfr Regolamento CE n.396/2005

Alcaloidi dell'oppio

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Semi di papavero, prodotti di panetteria derivati	2	1	1	-
TOTALE	2	1	1	-

Alcaloidi dell'ergot

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Prodotti a base di avena, segale, farro, orzo, grano	1	1	-	-
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia	1	-	1	-
Cereali per la prima colazione a base di segale o avena	1	-	-	1
TOTALE	3	1	1	1

Acido erucico (Campagna Luglio 2020)

Il campionamento deve essere effettuato conformemente al Regolamento UE 2015/705 della Commissione che stabilisce i metodi di campionamento e i criteri di rendimento per i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di acido erucico negli alimenti.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Oli e grassi vegetali	10	4	4	2
TOTALE	10	4	4	2

2.3.3 NITRATI (Campagna Maggio e Giugno 2020)

Il campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo di nitrati negli alimenti deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel Regolamento CE 1882/2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari.

Si fa presente che, per quanto riguarda la lattuga, il Regolamento 1881/2006 e s.m.i. indica tenori massimi di nitrato diversificati sulla base del tipo di coltivazione: in coltura protetta o in campo aperto. **Tale informazione risulta quindi indispensabile per verificare la conformità del campione ed è quindi una informazione che deve essere riportata sul verbale di prelievo.**

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Lattuga o spinaci o rucola freschi	7	0	4	3
Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa	3	3	0	0
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	3	1	1	1
TOTALE	13	4	5	4

2.4 **ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO**

Riferimenti:

- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento CE 1334/2008 – anni 2020-2024.

Rispetto al precedente (anni 2015-2018), il nuovo Piano estende i controlli ufficiali anche agli aromi alimentari, sostanze che, analogamente agli additivi, sono volontariamente aggiunte nella produzione degli alimenti e sono disciplinate nell'Unione europea con disposizioni specifiche.

Per l'anno in corso i controlli analitici sono limitati agli additivi alimentari come materia prima e ai prodotti alimentari che contengono additivi alimentari.

Per quanto riguarda gli aromi alimentari come materia prima e i prodotti alimentari che contengono aromi i controlli analitici saranno obbligatori a partire dal 2021, mentre, per l'anno in corso, le verifiche si limiteranno ai controlli documentali e di identità.

Oltre al già citato Piano Nazionale gli altri riferimenti normativi sono i seguenti:

- Regolamento (CE) n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti
- Regolamento CEE/UE 9 marzo 2012, n. 231 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio
- Decreto Presidente Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. 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.

Il campionamento deve essere eseguito in conformità al DPR 327/80.

2.4.1 **ADDITIVI ALIMENTARI COME MATERIA PRIMA (Campagna Ottobre 2020)**

Il controllo analitico riguarda la determinazione dei metalli pesanti negli additivi alimentari. Il Piano Nazionale indica gli additivi che devono essere prioritariamente inclusi nel piano regionale in virtù del loro diffuso impiego nell'industria alimentare e del loro particolare interesse come possibile veicolo di contaminanti. Si tratta di: E120 (acido carminico, carminio), E160a(iv) (caroteni derivati dalle alghe), E160b (annatto, bissina, norbissina), E172 (ossidi e idrossidi di ferro), E322 (lecitine), E410 (farina di semi di carrube), E412 (farina di semi di guar), E466 (carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa).

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Additivi tal quali (E120/E160a(iv)/E160b/E172/E322/E410/E412/E466)	4	1	2	1
TOTALE	4	1	2	1

2.4.2 PRODOTTI ALIMENTARI CHE CONTENGONO ADDITIVI ALIMENTARI

Nelle tabelle che seguono vengono indicati gli additivi alimentari da ricercare ed i relativi prodotti alimentari che devono essere campionati.

Solfiti (*campagna Giugno 2020*)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Vini	10	3	5	2
TOTALE	10	3	5	2

Conservanti (acido sorbico ed acido benzoico) (*campagna Ottobre 2020*)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (pastorizzati)	3	1	1	1
TOTALE	3	1	1	1

Dolcificanti (aspartame, acesulfame K, ciclamato, sucralosio, saccarina) (*campagna Ottobre 2020*)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Bevande aromatizzate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti	5	2	2	1
TOTALE	5	2	2	1

2.5 METALLI

Riferimenti:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel novembre 2016;
- Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Decreto Ministeriale 10 agosto 2017 - Limiti di alcuni componenti contenuti nei vini, in applicazione dell'articolo 25 della legge 12 dicembre 2016, n. 238;
- Regolamento (CE) n.333/2007 e s.m.i. relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari;
- monitoraggi specifici.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato seguendo i metodi di campionamento indicati dal Reg. CE 333/2007, nel quale sono indicate le quantità minime del campione globale. Nel caso in cui sullo stesso campione siano previste anche altre analisi quali ad esempio micotossine, furani o acrilammide, bisogna anche tenere conto delle disposizioni di legge per il campionamento di questi ultimi (ad esempio il Reg. CE 401/2006 e s.m.i.).

Piombo

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi a foglia o a frutto	10	3	5	2
Funghi coltivati	1	0	0	1
Funghi spontanei	4	2	2	0
Legumi freschi	20	6	10	4
Oli (<i>campagna Luglio 2020</i>)	10	4	4	2
Frutta fresca	15	5	7	3
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (pastorizzati)	15	4	8	3
Cereali in grani e sfarinati (diversi dal riso)	9	3	4	2
Riso in grani e sfarinati	4	1	1	2
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (dichiarati senza glutine)	10	3	5	2
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
Integratori alimentari (no carbone vegetale)	25	7	13	5
TOTALE	143	45	68	30

Cadmio

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi a foglia o a frutto	10	3	5	2
Funghi coltivati	1	0	0	1
Funghi spontanei	4	2	2	0
Frutta fresca	15	5	7	3
Cereali in grani e sfarinati (diversi dal riso)	9	3	4	2
Riso in grani e sfarinati	4	1	1	2
Cacao in polvere (no preparati)	3	1	1	1
Cioccolato	10	3	5	2
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (dichiarati senza glutine)	10	3	5	2
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
Integratori alimentari (no carbone vegetale)	25	7	13	5
TOTALE	111	35	52	24

Mercurio

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Integratori alimentari (no carbone vegetale)	25	7	13	5
TOTALE	25	7	13	5

Stagno

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Birra in lattina	8	3	3	2
TOTALE	8	3	3	2

Arsenico

Raccomandazione (UE) 2015/1381 relativa al monitoraggio dell'arsenico negli alimenti e Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 (solo arsenico inorganico)

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi a foglia o a frutto	10	3	5	2
Funghi coltivati	1	0	0	1
Funghi spontanei	4	2	2	0
Legumi freschi	20	6	10	4
Oli (campagna Luglio 2020)	10	4	4	2
Frutta fresca	15	5	7	3
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (pastorizzati)	15	4	8	3
Cereali in grani e sfarinati (diversi dal riso)	9	3	4	2
Riso in grani e sfarinati	4	1	1	2
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (dichiarati senza glutine)	10	3	5	2
Cacao in polvere (no preparati)	3	1	1	1
Cioccolato	10	3	5	2
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
TOTALE	131	42	61	28

Nichel

Raccomandazione UE 2016/1111 della Commissione relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi a foglia o a frutto	10	3	5	2
Funghi coltivati	1	0	0	1
Funghi spontanei	4	2	2	0
Legumi freschi	20	6	10	4
Oli (campagna Luglio 2020)	10	4	4	2
Frutta fresca	15	5	7	3
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (pastorizzati)	15	4	8	3
Cereali in grani e sfarinati (diversi dal riso)	9	3	4	2
Riso in grani e sfarinati	4	1	1	2
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (dichiarati senza glutine)	10	3	5	2
Cacao in polvere (no preparati)	3	1	1	1
Cioccolato	10	3	5	2
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
TOTALE	131	42	61	28

Zinco

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
TOTALE	20	7	9	4

Rame

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
TOTALE	20	7	9	4

Argento

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Vino regionale	10	3	5	2
Vino extraregionale	10	4	4	2
TOTALE	20	7	9	4

Arsenico inorganico

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Riso in grani e sfarinati	4	1	1	2
Alimenti a base di riso destinati a lattanti e bambini	3	1	1	1
TOTALE	7	2	2	3

2.6 IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)

Riferimenti:

- Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” emanate dalla Conferenza Stato Regioni nel novembre 2016;
- Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n.333/2007 e s.m.i. relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari;

Il campionamento deve essere effettuato conformemente ai metodi di campionamento stabiliti dal Reg. CE 333/2007, nel quale sono indicate le quantità minime del campione globale.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Oli e grassi vegetali (<i>campagna Luglio 2020</i>)	5	2	2	1
TOTALE	5	2	2	1

2.7 IODIO

Riferimenti:

- Decreto Ministeriale 10 agosto 1995, n. 562. Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato

Il campionamento deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Sale iodato (prevalentemente in ristorazione collettiva)	6	2	2	2
TOTALE	6	2	2	2

2.8 GLUTINE

Riferimenti:

- Regolamento CEE/UE 30 luglio 2014, n. 828 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate dal D.P.R. 327/80. Il campione è composto da 5 aliquote se prelevato alla distribuzione o presso utilizzatori oppure 4 aliquote alla produzione.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Cibi pronti in genere (il 50% dei campioni va prelevato nei centri cottura per la ristorazione scolastica)	20	6	10	4
Alimenti a base di mais e/o riso e/o soia (dichiarati senza glutine)	8	3	3	2
Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (dichiarati senza glutine)	10	3	5	2
Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (dichiarati senza glutine)	28	9	7	12
TOTALE	66	21	25	20

2.9 MONITORAGGI

2.9.1 **FURANO (campagna Maggio 2020)**

Il campionamento deve essere effettuato conformemente ai metodi di campionamento stabiliti dal Reg. CE 333/2007, nel quale sono indicate le quantità minime del campione globale.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Caffè torrefatto	4	3	1	0
Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti (pastorizzati)	3	1	1	1
TOTALE	7	4	2	1

2.9.2 **BENZENE (campagna Ottobre 2020)**

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate dal D.P.R. 327/80

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Bevande analcoliche aromatizzate	3	1	1	1
TOTALE	3	1	1	1

(*) Campionare bevande che indichino in etichetta presenza di acido benzoico o suoi sali (benzoati) e, se possibile, anche acido ascorbico

2.9.3 **ACRILAMMIDE (campagna Maggio 2020)**

Riferimenti:

- Regolamento UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- Raccomandazione (UE) 2019/1888 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti.
- Regolamento (CE) n.333/2007 e s.m.i. relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari;

Il campionamento deve essere effettuato conformemente ai metodi di campionamento stabiliti dal Reg. CE 333/2007, nel quale sono indicate le quantità minime del campione globale.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Caffè torrefatto	4	3	1	-
Panini (panini per hamburger, panini integrali e panini al latte)	1	-	1	-
Croissant	1	-	1	-
Cracker a base di riso	1	-	-	1
Cracker a base di mais	1	-	-	1
Chips vegetali	1	-	1	-
Frutta a guscio tostata	1	-	1	-
Semi oleosi tostati	1	-	1	-
Cacao in polvere (no preparati)	3	1	1	1
TOTALE	14	4	7	3

2.10 PROVE DI MIGRAZIONE DI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)

Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, mentre direttive specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche, ecc.).

L'Istituto Superiore di Sanità, nell'ambito del progetto CAST, ha sviluppato le linee guida generali e specifiche per l'applicazione del Regolamento 2023/2006 CE alla filiera di produzione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, che rappresentano un utile strumento anche per il controllo ufficiale.

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate dal D.P.R. 327/80. Il campione è composto da 5 aliquote se prelevato alla distribuzione o presso utilizzatori oppure 4 aliquote alla produzione.

Si ricorda che ciascuna aliquota deve essere costituita da cinque campioni/set e che è necessario acquisire copia della documentazione relativa ai campioni (dichiarazione di conformità e condizioni d'uso) che va trasmessa al laboratorio allegata al verbale. Nel caso di MOCA prelevati presso la commercializzazione al dettaglio, qualora non presente la dichiarazione di conformità, sarà necessario allegare o riportare le diciture figuranti in etichetta sul verbale di prelievo.

Qualora la documentazione non sia subito disponibile al momento del prelievo, la stessa dovrà essere celermente trasmessa – una volta acquisita in forma ufficiale dall'Ente prelevatore - al laboratorio accompagnata da verbale di consegna.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Posate in acciaio inox senza rivestimenti di altro materiale (campagna Settembre 2020)	4	1	2	1
Contenitori <u>riempibili</u> in ceramica (tazze, tazzine, piatti fondi, etc.) (campagna Ottobre/Novembre 2020)	15	5	12	2
Contenitori <u>riempibili</u> in vetro (bicchieri) (campagna Settembre 2020)	5	2	2	1
Carta e cartoni per la ricerca di Pb (senza rivestimento in film plastico e senza scritte) (campagna Luglio 2020)	8	3	2	3
TOTALE	32	11	18	7

2.11 CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

(D.Lgs. 30 gennaio 2001, n.94).

Riferimenti:

- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022

Come indicato nel piano nazionale, nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati nell'allegato 4b e dai paesi UE reperibili attraverso il link https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en (questi allegati hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati).

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80.

Si rimanda al capitolo 6 del Piano nazionale dove viene riportata in dettaglio la modalità di campionamento da adottare per le matrici di origine non animale.

I campioni vanno conferiti all'IZS di Udine che provvederà a recapitarli all'IZS di Foggia per le analisi.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Erbe e spezie	1	1	-	-
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari(*)	1	-	1	-
Funghi essiccati	1	-	-	1
TOTALE	3	1	1	1

(*) Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.), estratti vegetali.

3. PIANO DI CAMPIONAMENTO REGIONALE IN MERITO AI RISCHI BIOLOGICI

Riferimenti:

- Regolamento CE 2073/2005, allegato I, punti 1.2;
- Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/2004 e 854/2004 – Allegato 7.

Per garantire alla controparte la possibilità di presenziare all'apertura campione, laddove necessario, sul verbale di campionamento dovrà essere sempre indicato che l'apertura verrà fatta il giorno successivo alla data di campionamento.

3.1 LISTERIA MONOCYTOGENES

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) in distrib.	5	2	2	1
Frutta pretagliata pronta al consumo (IV gamma) in distrib.	8	2	5	1
Cibi pronti <u>crudi</u> (in distrib.)	20	6	10	4
Semiconserve e repfed (in distribuzione)	3	1	1	1
Spezie ed erbe aromatiche in distribuzione	4	1	2	1
*Pasta fresca, secca, congelata, surgelata in produz.	6	3	2	1
TOTALE	46	15	22	9

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

*Valori guida all. 7.

3.2 SALMONELLA

Regolamento CE 2073/2005, allegato I, punti 1.14-1.15-1.16-1.19 e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) in distrib.	5	2	2	1
Frutta pretagliata pronta al consumo (IV gamma) in distrib.	8	2	5	1
Semi (in distrib.)	10	3	5	2
Prodotti di pasticceria (al consumo)	10	3	5	2
Cibi pronti <u>crudi</u> (in distrib.)	20	6	10	4
Cibi pronti <u>cotti</u> (in distrib.)	20	6	10	4
*Semiconserve e repfed (in distrib.)	3	1	1	1
*Spezie ed erbe aromatiche (in distrib.)	4	1	2	1
*Pasta fresca, secca, congelata, surgelata in produz.	6	3	2	1
TOTALE	86	27	42	17

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.3 **MUFFE, pH e Attività dell'acqua (aW)**

valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Conserve, semiconserve e repfed in produz.	6	2	3	1
*Prodotti di pasticceria in produz.	10	3	4	3
*Succhi/nettari di frutta/vegetali/misti (pastoriz.) in produz.	15	4	8	3
* Pane, pizza, piadine, impasti e assimilabili in produz.	10	3	5	2
*Prodotti da forno in produz.	20	6	10	4
TOTALE	61	18	30	13

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.4 **ESCHERICHIA COLI**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
Ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) in produz.	15	5	7	3
Frutta pretagliata pronta al consumo (IV gamma) in produz.	7	2	3	2
*Cibi pronti in genere (in prod.)	20	6	10	4
*Spezie ed erbe aromatiche (in prod.)	4	1	2	1
TOTALE	46	14	22	10

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.5 **ESCHERICHIA COLI PRODUTTORE DI TOSSINA DI SHIGA (STEC)**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) in distrib.	5	2	2	1
*Succhi/nettari di frutta/vegetali/misti non pastorizzati in distrib.	5	2	2	1
TOTALE	10	4	4	2

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.6 **ENTEROBACTERIACEAE**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Cibi pronti in genere (no insalate a base vegetale) in prod.	20	6	10	4
TOTALE	20	6	10	4

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.7 **STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata in produz.	6	3	2	1
*Prodotti di pasticceria <u>in produzione</u>	10	3	4	3
*Conserve, semiconserve e repfed in produz.	6	2	3	1
*Cibi pronti in genere (in prod.)	20	6	10	4
TOTALE	42	14	19	9

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.8 **BACILLUS CEREUS PRESUNTO**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata in produz.	6	3	2	1
*Cibi pronti in genere (in prod.)	20	6	10	4
*Conserve, semiconserve e repfed (in prod.)	6	2	3	1
*Spezie ed erbe aromatiche (in produz.)	4	1	2	1
TOTALE	36	12	17	7

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.9 **CLOSTRIDIUM PERFRINGENS**

Regolamento CE 2073/2005, e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata farcita con carne (in produz.)	6	3	2	1
*Cibi pronti in genere (in prod.)	20	6	10	4
*Conserve, semiconserve e repfed (in prod.)	6	2	3	1
*Spezie ed erbe aromatiche (in produz.)	4	1	2	1
TOTALE	36	12	17	7

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

3.10 **VIRUS ENTERICI (VIRUS EPATITE A, NOROVIRUS GI E GII)**

Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE 2073/2005 (Atti n.41/CSR dd.3/03/2016), e valori guida dell'allegato 7 della Linea guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. CE 882/2004 e 854/2004

I campioni vanno conferiti all'IZS di Pordenone che provvederà a recapitarli all'IZS di Padova per le analisi.

Matrici	Numero campioni totali	Numero campioni suddivisi per Azienda		
		ASU GI	ASU FC	AS FO
*Fragole e frutti di bosco freschi	6	2	3	1
*Fragole e frutti di bosco congelati/surgelati	6	3	2	1
TOTALE	12	5	5	2

(§) Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

*Valori guida all. 7.

PIANO CAMPIONAMENTO REGIONALE IN MERITO AI RISCHI MICROBIOLOGICI – ANNO 2020

- Numero di campioni per Azienda -

Matrici	Numero complessivo	Analisi microbiologiche	Modalità di prelievo	ASU GI	ASU FC	ASU FO
Ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma) - <u>in produzione</u>	15	Escherichia coli	1 aliquota/5 u.c	5	7	3
Ortaggi in foglia pretagliati pronti al consumo (IV gamma) - <u>in distribuzione</u>	5	Listeria monocytogenes + Salmonella + E. coli STEC	1 aliquota/5 u.c.	2	2	1
Frutta pretagliata pronta al consumo (IV gamma) - <u>in produzione</u>	7	Escherichia coli	1 aliquota/5 u.c.	2	3	2
Frutta pretagliata pronta al consumo (IV gamma) - <u>in distribuzione</u>	8	Listeria monocytogenes + Salmonella	1 aliquota/5 u.c	2	5	1
Semi	10	Salmonella	1 aliquota/5 u.c	3	5	2
Succhi/nettari di frutta/vegetali/misti non pastorizzati <u>in distrib.</u>	5	E. coli STEC	4 aliquote/1 u.c	2	2	1
Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata, farcita con carne - <u>in produzione</u>	6	Stafilococchi coagulasi positivi + Bacillus cereus presunto + Clostridium perfringens	4 aliquote/1 u.c	3	2	1
Prodotti di pasticceria <u>in produzione</u>	10	Stafilococchi coagulasi positivi + Muffe	4 aliquote/1 u.c	3	4	3
Prodotti di pasticceria al consumo	10	Salmonella	1 aliquota/5 u.c	3	5	2
Cibi pronti in genere (no insalate a base vegetale) <u>in produzione</u>	20	Stafilococchi coagulasi positivi + Enterobacteriaceae	4 aliquote/1 u.c	6	10	4
Cibi pronti crudi <u>in distribuzione</u>	20	Listeria monocytogenes + Salmonella	1 aliquota/5 u.c	6	10	4
Cibi pronti cotti <u>in distribuzione</u>	20	Salmonella	5 aliquote/1 u.c	6	10	4
Semiconserve e repfed <u>in produzione</u>	6	Stafilococchi coagulasi positivi + pH + Aw + muffe	1 aliquota/1 u.c	2	3	1
Semiconserve e repfed <u>in distribuzione</u>	3	Listeria monocytogenes + Salmonella	5 aliquote/1 u.c	1	1	1
Spezie ed erbe aromatiche <u>in distribuzione</u>	4	Listeria monocytogenes + Salmonella	5 aliquote/1 u.c	1	2	1
Fragole e frutti di bosco freschi/congelati	12	Virus enterici (<u>analisi IZS Padova</u>)	5 aliquote/1 u.c	5	5	2
TOTALE	161			52	76	33

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO IN MERITO A RISCHI CHIMICI ANNO 2020 - **ASU FC**

MATRICE/parametri	Fitosanitari	OGM	Piombo	Cadmio	Nichel	Arsenico	Arsenico Inorg.	Zinco	Rame	Argento	Mercurio	Stagno	Iodio	IPA	Glutine	Migrazione	Furano	Benzene	Acrilammide	Solfiti	Sorbico/benzoico	Dolcificanti	Rad. ionizz.	Ocratossina A	Aflatossine	DON e metaboliti	Fumonisine	Zearalenone	Citrinina	Patulina	Acido erucico	Nitrati	Alcaloidi tropano	Toss. Alternaria	Alcaloidi Ergot	Alcaloidi pirroliz.	Alcaloidi oppio	Note	campioni totali					
VINO REGIONALE	5		5	5	5	5		5	5	5																												Ocratossina A solo su vino dolce.	5					
VINO EXTRAREGIONALE	2		4	4	4	4		4	4	4										5				2																				
BIRRA IN LATTINA												3																																
OLI SEMI E OLIVA	5		4		4	4								2															4											Fitosanitari come da tabella. Campionare 2 conf./aliq. nel caso di più analisi per campione	5			
ALIM. A BASE DI CEREALI PER LATTANTI E BAMBINI			5	5	5	5	1								5																									Glutine in prodotti senza glutine, As inorg. su alim a base di riso	5			
RISO in GRANI e SFARINATI			1	1	1	1	1																																					
CEREALI in GRANI o SFARINATI DIVERSI DAL RISO	6		4	4	4	4																																			Fitosanitari come da tabella.	6		
RISO/MAIS/SOIA in GRANI E SFARINATI IN PRODUZIONE		3																																										
FARINA DI MAIS PER POLENTA, BRAMATA E FIORETTO																																												
ALIMENTI A BASE DI CEREALI	2														3																										DON su pasta secca di grano duro, citrinina su prod a base di cerali, OGM e glutine solo su alimenti in tab	4		
PRODOTTI DA FORNO																			2																									
ALIMENTI DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE															7																													
INTEGRATORI ALIMENTARI			13	13							13																															No carbone alimentare. Per citrinina integratore a base di riso rosso fermentato	13	
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	17																																											
ORTAGGI E VARIE (vedi tab. fitosan.)	17																																											
ADDITIVI TAL QUALI (vedere elenco nelle tabelle)			2	2		2					2																																I metalli da ricercare possono essere diversificati in base all'additivo	2
FRUTTA FRESCA			7	7	7	7																																						
ORTAGGI A FOGLIA O A FRUTTO			5	5	5	5																																						
LEGUMI FRESCHI			10		10	10																																						
LATTUGA o SPINACI o RUCOLA																																												
ORTAGGI (non Reg. 1881/06)																																												
SUCCHI/NETTARI PASTORIZZATI			8		8	8																																						
ALTRI ALIM. DESTINATI A LATTANTI E BAMBINI																																												
FUNGHI COLTIVATI			-	-	-	-																																						
FUNGHI SPONTANEI			2	2	2	2																																						

Tabella di pianificazione delle campagne di campionamento per le analisi chimiche.

PIANIFICAZIONE CAMPIONAMENTI 2020					
Maggio	Fumonisine	Acrilammide	Furano	OGM (prodotti finiti)	Nitrati
Giugno	Ocratossina A (vino e frutta secca)	Solfiti (vino)	Citrinina	OGM (materie prime)	
Luglio	Acido Erucico e IPA oli	Patulina	MOCA carta/cartone		-
Agosto	-	-	-	-	-
Settembre	Deossinivalenolo e metaboliti	Ocratossina A (spezie)	Aflatossine	Zearalenone	MOCA vetro MOCA acciaio
Ottobre	Benzene	Conservanti e dolcificanti	Additivi Tal Quali	-	MOCA ceramica
Novembre	-	-	-	-	
Dicembre	-	-	-	-	-

Tabella contenente il numero di analisi assegnate alla regione FVG suddivise per macro-categoria/matrice di alimenti

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	PERICOLO DA RICERCARE	N. ANALISI ASSEGNATE
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881)	30
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)	10
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)	30
		<i>Salmonella spp</i> (Reg. 2073)	
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)	
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	
		Nitrati (Reg. 1881)	
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	<i>Salmonella spp</i> (Reg. 2073)	10
		<i>Escherichia coli</i> STEC (Reg. 2073)	
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	10
	RADICI E TUBERI AMIDACEI <small>legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata</small>	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881	20
OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)	24	
	Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)		
	IPA (Reg.1881)		
	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)		
TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	-	10	
FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	30	
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO		
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	30
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)	
<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)			

FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA QUARTA GAMMA	<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)	30	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)		
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)		
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)		
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)		
SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).		<i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073)	30	
		<i>Escherichia coli</i> STEC (v. valori guida in Allegato 7)		
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)		
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)		
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)		
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)		
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)	30	
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)		
		Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali		
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	10	
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	30
			Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
			<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
			<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	
			<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
			<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
PRODOTTI DA FORNO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	20		
ZUCCHERO				
SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	6		

ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	10
		Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	
		<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
	CONFETTERIA; CAMELLE; PASTICCERIA	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	30
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Salmonella</i> spp (Reg. 2073)	
		<i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)	
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)			
DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE			
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg.2073)	181
		<i>Salmonella</i> spp (Reg.2073)	
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Enterobacteriaceae</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		Glutine	
		Lattosio	
CONSERVE,		pH (v. valori guida in Allegato 7)	
		aw (v. valori guida in Allegato 7)	
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)	
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)	
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	

SEMICONSERVE E REPFED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)	30
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)	
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7)	20
		<i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Bacillus cereus</i> presunto (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)	
		<i>Listeria nonocytogenes</i> (Reg. 2073)	
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	<i>Escherichia coli</i> , Enterococchi, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	
	ACQUA MININERALE	CBT a 20°C, CBT a 37°C, Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi solfito-riduttori, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> (Circolare MdS n.17 del 13/09/1991)	
	BEVANDE ANALCOOLICHE		
BEVANDE ALCOLICHE	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	28
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	
	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE		
	ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI		

ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	24
		Verifiche uso corretto (*)	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	30
	INTEGRATORI ALIMENTARI	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	76
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	46
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	migrazione globale	36
		migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)	
		TOTALE	