



PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA

per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario

Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 40

IN DATA 22/06/2016

OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016-2018. Disposizioni Regionali.

Il Responsabile dell'istruttoria

Francesco Ferris Roni

Il Direttore del Servizio

Luigi Gelli

Il Direttore Generale per la Salute

D. Fusco

VISTO: Il Sub Commissario Ad Acta

G. M. M.



PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE

COMMISSARIO AD ACTA

per l'attuazione del Piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario

Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 40

IN DATA 22/06/2016

OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016-2018. Disposizioni Regionali.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE

COMMISSARIO AD ACTA

Premesso che, con delibera del Consiglio dei Ministri in data 21 marzo 2013, il Presidente *pro-tempore* della Regione Molise, dott. Paolo di Laura Frattura, è stato nominato Commissario ad acta per la prosecuzione del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario della Regione Molise, con l'incarico prioritario di adottare, sulla base delle linee guida predisposte dai Ministeri affiancanti, i programmi operativi per gli anni 2013 – 2015 (ai sensi dell'art.15, comma 20, del D.L. 6 luglio 2012, n.95, convertito, con modificazioni in Legge 7 agosto 2012, n.135) e di procedere alla loro attuazione;

Vista la successiva delibera del Consiglio dei Ministri del 18 maggio 2015;

Atteso che il contenuto del presente atto è pienamente coerente con gli obiettivi del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario;

Considerato che:

- ⇒ il Ministero della Salute - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI ex DGISAN - con nota n. 14944-P del 14/04/2016 inviata via pec e acquisita al protocollo unico regionale al n. 42567 in data 15/04/2016, ha trasmesso a tutte le Regioni Italiane il Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti per il triennio 2016-2018;
- ⇒ il testo integrale del Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti per il triennio 2016-2018 è stato trasmesso da questo Servizio proponente ai direttori delle competenti U.O.C. (*servizio di igiene degli alimenti di origine animale e*

servizio di igiene degli alimenti e nutrizione) del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. e al Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo con propria nota pec n. 50624 del 04/05/2016;

⇒ con la stessa nota pec n. 50624/2016 è stato chiesto:

- a. ai direttori delle competenti U.O.C. del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. la ripartizione dei campioni previsti dal Piano Nazionale assegnati alla Regione Molise;
- b. al direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo la fattibilità di processazione di alcuni campioni ufficiali previsti dal suddetto Piano ed ivi specificati;

Visti:

- ⇒ il Regolamento (CEE) n. 315/1993 del Consiglio del 08 febbraio 1993 e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari;
- ⇒ il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ⇒ il Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ⇒ il Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- ⇒ il Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 avente per oggetto "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

Vista la nota n. 40560 datata 11/05/2016 del direttore della U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M, acquisita al protocollo unico regionale al n. 55353 in data 17/05/2016, con la quale veniva comunicata:

- a) la ripartizione dei campioni da prelevare suddivisi per ambiti territoriali A.S.Re.M.;
- b) la posticipazione al secondo anno di attività del piano, dei n. 3 campionamenti relativi alla ricerca di zearalenone nell'olio raffinato di mais;

Rilevato che l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, ad oggi, non ha dato alcun formale seguito alla richiesta formulata con la propria sopra citata nota pec n. 50624/2016;

Atteso che il Ministero della Salute, come precisato nella propria sopra richiamata nota n. 14944-P del 14/04/2016, invitava le Regioni Italiane ad adottare un proprio piano regionale di controllo, da trasmettere allo stesso Ministero entro il primo semestre 2016, programmando le attività di controllo ufficiale sulla base delle indicazioni e dei criteri contenuti nel piano nazionale;

Considerato che il suddetto Piano, che rientra tra le attività istituzionali del Servizio Sanitario, ha come finalità il controllo delle micotossine negli alimenti per fini di salvaguardia e tutela della salute dei consumatori;

Visto il documento tecnico denominato "*Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016-2018. Disposizioni Regionali*", predisposto dalla competente struttura regionale, che si allega al presente decreto, quale parte integrante e sostanziale, con il numero "1";

in virtù dei poteri conferiti con le Deliberazioni del Consiglio dei Ministri, di cui in premessa,

DECRETA

Per le motivazioni in premessa riportate, che si intendono integralmente richiamate:

- di recepire le indicazioni esplicitate nel programma operativo del Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - Anni 2016-2018, trasmesso dal Ministero della Salute con la sopra menzionata nota n. 14944-P/2016;
- di approvare, di conseguenza, il documento tecnico denominato " *Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016-2018. Disposizioni Regionali*", comprensivo della modulistica in essa riportata, di cui all'allegato "1", parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di demandare al competente servizio regionale di prevenzione, veterinaria e sicurezza alimentare, previa comunicazione preventiva alla Direzione Generale per la Salute, l'adozione di eventuali altri provvedimenti tecnico-amministrativi che si dovessero rendere necessari per l'effettiva attuazione del presente atto;
- di notificare il presente provvedimento al Direttore del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Sanitaria Regionale del Molise, ai Direttori delle competenti U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale e igiene degli alimenti e della nutrizione del Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. ed al Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo.

Il presente decreto, composto da n. 4 pagine e n. 1 allegati, sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Molise e notificato ai competenti Dicasteri.

IL COMMISSARIO ad ACTA

Paolo di Laura Frattura





REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE
SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE

**Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine
negli alimenti.
Anni 2016-2018. Disposizioni Regionali.**

1. Premessa

Il Ministero della Salute, con nota n. 14944-P datata 14/04/2016 ha trasmesso a tutte le Regioni Italiane il Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine per il triennio 2106-2018.

Detto piano, che rientra nell'ambito delle attività di controllo ufficiale di cui al Regolamento (CE) n.882/2004 e s.m.i. e quindi anche del Piano nazionale Integrato dei controlli, ha come obiettivo quello di fornire indicazioni relative al contaminante "micotossina" nei prodotti alimentari, per verificare la conformità alla normativa vigente in materia e, contestualmente, valutare l'esposizione della popolazione a detto contaminante nonché far emergere specifiche situazioni di rischio al fine di analizzare programmare e coordinare le successive attività di campionamento.

Il piano, che prevede il campionamento ufficiale di specifici prodotti alimentari nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione del prodotto, è suddiviso in piano di monitoraggio e piano di sorveglianza.

Nello specifico:

1. il piano di monitoraggio si prefigge lo scopo di raccogliere dati e far emergere situazioni di pericolo, monitorando la presenza di contaminanti nei prodotti alimentari campionati in modo casuale, considerando preferibilmente le diverse attività produttive insistenti sul territorio regionale;
2. il piano di sorveglianza si prefigge l'obiettivo di controllare specifiche situazioni a rischio, tramite campionamenti mirati sui prodotti alimentari oggetto di campionamento basato sull'analisi del rischio.

Il presente documento ha quindi lo scopo di fornire le linee di indirizzo per attuare un piano di campionamento e di controllo ufficiale delle micotossine per il triennio 2016-2018 sul territorio regionale, così come richiesto dal Ministero, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel piano nazionale.

2. Procedure Operative

2.1. Tempi di attuazione

Il presente Piano ha validità triennale e si riferisce agli anni 2016-2018. Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni A.S.Re.M. territoriale nel paragrafo seguente è da intendersi su base annuale. Il piano annuale ha inizio il primo gennaio e termina il 31 dicembre di ogni anno.

2.2. Individuazione degli enti e degli operatori coinvolti

Nell'attuazione del presente piano sono coinvolti i seguenti soggetti istituzionali:

- I) Regione Molise - Direzione Generale per la Salute - Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare - Ufficio Sicurezza Alimentare (*di seguito denominato Servizio Regionale*);
- II) Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" (*di seguito denominato IZSAM*);
- III) Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. - Direttori U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale (*di seguito denominato SIAOA*) e U.O.C. Igiene degli alimenti e la nutrizione (*di seguito denominato SIAN*).

2.3 Modalità di controllo

Il piano analitico prevede il prelievo dei campioni in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione.

Le attività di campionamento devono essere focalizzate nelle prime fasi della filiera alimentare e **NON** a livello di vendita al dettaglio, in quanto tale fase non rappresenta un'azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e di tutela dei consumatori finali.

Si raccomanda pertanto di dare priorità alle seguenti situazioni:

- ☞ quando l'alimento mostra presenza visibile di muffe;
- ☞ quando l'alimento è considerato a rischio in base a valutazioni specifiche;
- ☞ quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine;

- ↪ quando sussistono probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio.

3. Attuazione del Piano

3.1. Compiti della Regione Molise

Al Servizio Regionale compete:

- ⇒ la programmazione ed il coordinamento in ambito regionale delle attività di vigilanza e controllo in modo che esse vengano eseguite con regolarità durante tutto il periodo di attuazione degli interventi;
- ⇒ la validazione dei dati dell'attività di campionamento svolto entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

3.2. Compiti delle U.O.C. A.S.Re.M. dipartimentali

Ai Direttori dei SIAOA e SIAN compete:

- a) la programmazione, il coordinamento e l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- b) l'effettuazione del prelievo e la preparazione del campione adoperando buste che proteggano il prodotto;
- c) la compilazione, puntuale e precisa, del verbale di prelievo di cui all'allegato "A" e del Verbale di formazione delle aliquote di cui all'allegato "B" al presente documento;
- d) l'organizzazione delle attività consecutive, compreso il trasporto nelle condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici prelevate;
- e) la consegna del campione al laboratorio nel più breve tempo possibile;

3.3. Compiti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

L'IZSAM ha il compito di:

- ⇒ verificare l'idoneità del campione ufficiale all'atto dell'accettazione;
- ⇒ esaminare i campioni ufficiali;
- ⇒ emettere il relativo referto analitico;
- ⇒ inserire i dati analitici relativi alle attività di controllo nel sistema informativo denominato NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario) entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento.

3.4 Piano di campionamento

Il numero minimo e le matrici da campionare assegnate dal Ministero della Salute alla Regione Molise è riportato nelle tabelle seguenti (tabella 1 e 2) e comprende sia il programma di monitoraggio sia quello di sorveglianza;

Il numero totale dei campioni da prelevare è di n. 17, di cui n. 10 per il piano di monitoraggio e n. 7 per quello di sorveglianza.

Premesso che dei n. 17 campioni assegnati alla Regione Molise il prelievo di n. 3 campioni del prodotto "olio raffinato di mais" per la determinazione dello zearalenone, come da indicazione ministeriale, può essere posticipato al secondo anno di applicazione del piano per consentire ai laboratori l'accreditamento della relativa prova, detto campionamento, conformemente alla formale determinazione del direttore dipartimentale SIAN, viene posticipato al secondo anno di attività.

I restanti n. 14 campioni sono ripartiti così come di seguito:

- ↪ n. 7 campioni relativi al piano di sorveglianza da effettuare su alimenti quali Prodotti trasformati a base di grano tenero e duro per la ricerca di deossinivalenolo (vedi Tabella 1);
- ↪ n. 1 campione relativo al piano di monitoraggio da effettuare su alimenti quali Biscotti per l'infanzia per la ricerca di deossinivalenolo (vedi Tabella 2);
- ↪ n. 2 campioni relativi al piano di monitoraggio da effettuare su alimenti quali Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero) per la ricerca di Ocratossina A (vedi Tabella 2);
- ↪ n. 4 campioni relativi al piano di monitoraggio da effettuarsi da parte di personale SIAOA presso laboratori di lavorazione e trasformazione di prodotti a base di latte (per il campionamento di n. 2 materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio) e

Allegato "1"

prodotti a base di carne (per il campionamento di n. 2 spezie quali paprika, peperoncino, pepe nero) per la ricerca di Aflatossina B1 (vedi Tabella 2);

I competenti direttori SIAN e SIAOA provvederanno ad impartire le direttive al personale sanitario incaricato dei prelievi per l'effettuazione dei suddetti campionamenti secondo i seguenti criteri:

- Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. n. 327/1980;
- Il campionamento di cereali e derivati deve essere fatto conformemente a quanto indicato nel Regolamento UE n. 401/2006 della Commissione relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine negli alimenti, come modificato dal Regolamento UE n. 519/2014;
- Il prelievo dei campioni di alimenti per l'analisi deve essere inserito in una attività di controllo a più ampio spettro che comprenda tutte le attività pianificate e condotte nello stabilimento;
- i campioni prelevati, unitamente al verbale di prelevamento di cui all'allegato "A e "B" (nel caso di prelievo di prodotti trasformati a base di grano tenero e duro) al presente documento, dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile all'IZSAM territoriale.

Di seguito viene riportata la tabella relativa al piano di sorveglianza con il numero minimo di campioni di alimenti di origine **vegetale** che dovranno essere prelevati da ciascuna U.O.C. dipartimentale ASReM territoriale nel corso dell'anno 2016, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari da campionare e le determinazioni da effettuare.

TABELLA 1: numero minimo di campioni di alimenti di origine vegetale nell'ambito del piano di sorveglianza

Alimenti da campionare	Parametro da ricercare	ASREM AGNONE	ASREM ISERNIA	ASREM CBASSO	ASREM TERMOLI	TOTALE
Prodotti trasformati a base di grano tenero e duro	Deossinivalenolo	1	2	2	2	7

Per quanto riguarda invece il piano di monitoraggio, nella seguente tabella sono riportati i campioni di origine **animale e non** da prelevare da parte dei SIAN e dei SIAOA nel corso dell'anno 2016, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari e le determinazioni da effettuare.

TABELLA 2: numero minimo di campioni di alimenti di origine animale e non nell'ambito del piano di monitoraggio

Alimenti da campionare	Parametro da ricercare	ASREM AGNONE	ASREM ISERNIA	ASREM CBASSO	ASREM TERMOLI	TOTALE
Biscotti per l'infanzia	Deossinivalenolo			1		1
Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	Ocratossina A	2				2
Materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio	Aflatossina B1		1	1		2
Spezie quali paprika, peperoncino, pepe nero	Aflatossina B1				2	2

4. Flusso informativo

- In conformità a quanto previsto dal Piano Nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti dal laboratorio IZSAM e caricati nel sistema NSIS, ai fini della validazione regionale, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento;
- Il Servizio Regionale provvederà a validare i dati inseriti nel sistema NSIS entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

5. Disposizioni finali

- I competenti direttori SIAN e SIAOA provvederanno, di concerto, ad individuare le sedi di prelievo e le matrici da prelevare;
- Per quanto riguarda le modalità tecniche di prelievo e formazione delle aliquote ufficiali relative alla matrice vegetale "prodotti trasformati a base di grano tenero e duro", il competente direttore SIAN potrà fare riferimento, per l'istruzione e formazione del personale sanitario incaricato del prelievo di detta matrice, al competente direttore dell'U.O.C. Igiene degli

Allegato "1"

allevamenti e delle produzioni zootecniche che, nell'ambito del Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali, ratificato con D.C.A. n. 6 del 28/01/2016, effettua analogha attività di campionamento per la ricerca di micotossine nei mangimi;

3. Per ciò che concerne le modalità di campionamento (monitoraggio e sorveglianza), redazione del verbale di prelievo (allegato "A") e verbale di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio (Allegato "B") e quant'altro attinente la pratica attuazione del piano di cui trattasi, si rimanda al punto 6 e seguenti del piano nazionale di controllo ufficiale, trasmesso con propria nota n. 50624 in data 04/05/2016.
4. Il presente documento ha validità triennale ed, ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004 e s.m.i. potrà subire, durante tutto il periodo di applicazione, variazioni in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni ministeriali, etc.).

6. Referenti Regionali

Di seguito si elenca il nominativo ed il recapito del referente per l'attuazione del presente piano:

↳ dr. Francesco Saverio Rossi – Responsabile Ufficio Sicurezza Alimentare
e_mail: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it
telefono 0874_429882

7. Elenco allegati:

Allegato "A" Verbale di prelevamento.
Allegato "B" Verbale di formazione delle aliquote ufficiali.

A.S.Re.M. - SERVIZIO _____

VERBALE PRELEVAMENTO n. _____ del _____

(Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - PNCMA)

1. PNCMA:

- Monitoraggio
 Sorveglianza

2. Strategia di campionamento: _____

(riportare il codice ST10A se il campionamento è riferito al presente piano regionale)

3. Paese di origine del prodotto: _____

4. Prodotto alimentare (a):

- destinato direttamente al consumo umano
 destinato all'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari
 da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima del consumo umano

5. Identificativo dell'OSA: _____

(riportare il numero di registrazione o codice fiscale o partita IVA)

L'anno duemila _____ addi _____ del mese di _____ alle
ore _____ alla presenza di _____

in qualità di titolare/rappresentante/detentore (barrare ciò che non è pertinente) dei prodotti alimentari il/i sottoscritto/i

in qualità di rappresentante/i dell'A.S.Re.M. - Dipartimento di Prevenzione di _____

dopo essersi qualificato/i e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n. _____

_____ campioni elementari, appartenenti alla partita (riportare l'identificazione della stessa) di ton. / Kg.

_____ suddivisa in n. _____ sottopartite ciascuna pari a _____

ton. o Kg. (barrare ciò che non è pertinente) costituita da (indicare numero e tipologia di confezioni o se trattasi di sfuso)

oppure

prelevati da una porzione pari al _____ % della partita del prodotto indicato al punto 4 (riportare la descrizione a testo libero, se del caso) _____

sottoposto al metodo di produzione (b) _____

e soggetto al trattamento/processo (c) _____

I campioni elementari sono stati prelevati presso il seguente punto di campionamento (d):

⇒ stabilimento di produzione/trasformazione/distribuzione/stoccaggio (barrare ciò che non è pertinente) dell'OSA

(indicare la denominazione) _____
con sede legale in _____ e sede operativa in _____

_____ presso il quale viene effettuata
la seguente attività (specificare, nel dettaglio, l'attività effettuata in relazione al prodotto alimentare campionato)

oppure

⇒ all'importazione, presso

- stiva
 container
 magazzino area porto/aeroporto
 mezzi di trasporto
 altro (specificare) _____

⇒ per il prelievo si è utilizzata la seguente attrezzatura:

sonda di metri _____ con _____ aperture;

Dall'unione dei campioni elementari, sul luogo del prelievo, si è/sono ottenuto/i:

n. _____ campioni globali, di peso pari a Kg. / l. _____

suddiviso/i in n. _____ campioni di laboratorio (e) ciascuno di peso pari a Kg. / l. _____

(barrare ciò che non è pertinente)

Un campione globale o i campioni di laboratorio *(barrare ciò che non è pertinente)*

è stato/sono stati sottoposto/i ad omogeneizzazione

NON è stato/NON sono stati sottoposto/i ad omogeneizzazione

L'attività di omogeneizzazione sul luogo del prelievo è avvenuta nel seguente modo *(descrivere la procedura effettuata)*

Il/i campione/i globale/i omogeneizzato / NON omogeneizzato o i campioni di laboratorio omogeneizzati/NON omogeneizzati (e) *(barrare ciò che non è pertinente)* sigillato/i ed identificato/i nel seguente modo

è stato / sono stati consegnato/i all'IZS - sede di _____ in data _____ unitamente al presente verbale ed accettato presso lo stesso in data _____

oppure *(solo nel caso di aliquote ufficiali costituite sul luogo del prelievo)*

Del campione globale omogeneizzato e macinato (se del caso) sono state ottenute in totale n. _____ aliquote ufficiali di peso pari a g / ml. _____ ciascuna, di cui n. _____ consegnate (e/o accettate dal) all'IZS - sede di _____ in data _____ e n. _____ al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari *(barrare ciò che non è pertinente)* presente in fase di costituzione delle aliquote ufficiali, insieme ad una copia del presente verbale di prelievo.

oppure *(altra procedura)*

altra procedura di campionamento adottata che assicuri la rappresentatività del campionamento effettuato *(descrizione dettagliata, specificando le motivazioni per l'utilizzo di altra procedura)* _____

Barrare il riferimento normativo utilizzato per il campionamento:

1. Allegato I, parte B del Regolamento 401/2006 (cereali e prodotti derivati) SI NO
2. Allegato I, par. C del Regolamento 401/2006 (frutta secca, comprese le uve secche e prodotti derivati) SI NO
3. Allegato I, parte D del Regolamento 178/2010 (fichi secchi, arachidi, frutta a guscio) SI NO
4. Allegato I, parte E del Regolamento 519/2014 (spezie) SI NO
5. Allegato I, parte F del Regolamento 401/2006 (latte, prodotti lattiero-caseari, alimenti per lattanti e di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento) SI NO
6. Allegato I, parte G del Regolamento 178/2010 (caffè, prodotti a base di caffè, radici di liquirizia, estratto di liquirizia) SI NO
7. Allegato I, parte H del Regolamento 401/2006 (succhi di frutta, inclusi succhi d'uva, mosti d'uva, sidro e vino) SI NO
8. Allegato I, parte I del Regolamento 519/2014 (prodotti solidi a base di mela) SI NO
9. Allegato I, parte J del Regolamento 401/2006 (alimenti per bambini e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia) SI NO
10. Allegato I, parte K del Regolamento 178/2010 (oli vegetali) SI NO
11. Allegato I, parte L del Regolamento 519/2014 (partite molto grandi immagazzinate o trasportate in modalità che non permettono il prelievo di campioni dall'intera partita) SI NO
12. Allegato I, parte M del Regolamento 519/2014 (integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso *Monascus purpureus*) SI NO

VERBALE DI FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE UFFICIALI IN LABORATORIO
(Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - PNCMA)

I.Z.S.A.M. sede di _____

Verbale di formazione delle aliquote ufficiali n. _____

Verbale di prelievo n. _____

L'anno duemila _____ addi _____ del mese di _____
alla presenza di _____

in qualità di titolare/rappresentante/detentore (barrare ciò che non è pertinente) del prodotto alimentare oggetto del campionamento, alla presenza di _____

in qualità di rappresentante/i dell'A.S.Re.M. - Dipartimento di Prevenzione di _____
(o delegati) che ha/hanno effettuato il campionamento _____

(altri) alla presenza di _____ in qualità di
rappresentante/i del laboratorio ufficiale che ha accettato il campione e/o che effettua l'analisi (barrare ciò che non è pertinente)

_____ (nominativo) _____

_____ (indicare qualifica ed ente di appartenenza)
ha/hanno proceduto alla formazione di n. _____ aliquote ufficiali, ciascuna di peso pari a g. /
ml. _____ del campione globale

oppure da n. _____ campioni di laboratorio * (barrare ciò che non è pertinente), dopo omogeneizzazione e dopo macinazione, se del caso, (barrare ciò che non è pertinente) di cui n. _____ consegnata al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (barrare ciò che non è pertinente) o delegato, insieme ad una copia del presente verbale e le altre aliquote così sigillate, identificate e conservate nel modo seguente (descrivere le attività effettuate) _____

Il campione globale o i campioni di laboratorio (barrare ciò che non è pertinente) consegnati al laboratorio come da verbale di prelievo, è/sono macinati a "a secco" / "a umido" tramite la formazione dello slurry (barrare ciò che non è pertinente)

Macinazione a secco (barrare ciò che non è pertinente)

> rapporto ponderale guscio/parte edibile _____

Macinazione a umido (barrare ciò che non è pertinente)

> rapporto ponderale guscio/parte edibile _____

> rapporto acqua/matrice _____

Dichiarazioni del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (o delegato):

Altre dichiarazioni / commenti:

Firma del/i rappresentanti del laboratorio ufficiale

Firma del/i Verbalizzante/i

* cfr. paragrafi D.1.3 (fichi secchi: partite =>15 ton.), D.1.4 (fichi secchi: partite =< 15 ton.), D.2.3 (arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche, frutta a guscio: partite =>15 ton.), D.2.4 (arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche, frutta a guscio: partite =<15 ton.) dell'allegato I al Regolamento CE n. 401/2006 e successive modifiche.