



REGIONE MOLISE

DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI
GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI**

PERIODO 2013 – 2014

Indice

INTRODUZIONE	pag. 3
1. Obiettivi del Piano Regionale	pag. 3
2. Normativa	pag. 3
3. Attuazione del piano	pag. 4
4. Articolazione del Piano	pag. 4
4.1. Attività di vigilanza e controllo	pag. 4
4.2. Modalità di campionamento	pag. 5
4.3. Attività di controllo sul territorio	pag. 5
5. Trasmissione risultati dei controlli	pag. 6

ALLEGATI

ALLEGATO 1. Normativa	pag. 7
ALLEGATO 2. Campionamento	pag. 9
ALLEGATO 3. Principali matrici contenenti soia, mais e riso da sottoporre al campionamento nel periodo 2013-2014	pag. 16
ALLEGATO 4. Ripartizione dei campioni periodo 2013-2014	pag. 18
ALLEGATO 5. Modello di verbale di prelievo	pag. 19

INTRODUZIONE

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti ha rappresentato in Italia e nella nostra regione, per la prima volta, la realizzazione di una pianificazione unitaria dei controlli per questo specifico settore. Ciò in applicazione dei due regolamenti quadro CE nn. 1829/2003 e 1830/2003.

Per il periodo 2013–2014 è stato elaborato il piano regionale di controllo ufficiale allo scopo di facilitare la programmazione e di uniformare le attività svolte sul territorio dalle Autorità sanitarie regionali.

Nel piano sono state individuate le principali matrici da sottoporre a controllo e i criteri da adottare. Sono indicate, inoltre, le modalità di trasmissione dei dati, per garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati.

Il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti per la Regione Molise è il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Servizio di Prevenzione, Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare dell'Assessorato alle Politiche per la Salute della Regione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

1. Obiettivi del Piano Regionale

Il piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti, in analogia con quello nazionale, ha lo scopo di programmare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica delle conformità degli alimenti ai requisiti della normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM e di garantire il flusso di informazioni dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Regionale (ASReM) alla Regione.

L'attuazione del piano, nel contempo, rappresenta un ulteriore strumento per il raggiungimento degli obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

Pur non essendo previsto nel Piano Nazionale, il presente Piano Regionale è stato integrato con la ricerca di un limitato numero di campioni nella matrice riso, al fine di sopperire ad una carenza di campionamenti.

2. NORMATIVA

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

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

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal regolamento CE n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione. Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire per iscritto al

successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentono di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto (Reg. CE n. 1829/2003, art. 4 comma 4).

Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti CE nn. 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005.

Per le produzioni biologiche si rammenta che dal 1° gennaio 2009 si applica il regolamento CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il regolamento CE 2092/199, modificato dal regolamento CE n. 967/2008 del 29 settembre 2008 recante modifica del regolamento CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

3. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del piano regionale per le parti e gli ambiti di rispettiva competenza è affidata:

- alla regione per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale;
- all'ASReM per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo (Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM, tramite i SIAN);
- all'istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- al CROGM (Centro di Referenza nazionale per la ricerca di OGM) per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alla attività di controllo – database – e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del regolamento CE n. 882/2004;
- all'istituto Superiore di Sanità per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Il presente Piano ha validità biennale e si riferisce agli anni 2013 e 2014.

4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

4.1. Attività di vigilanza e controllo

La verifica dell'andamento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio regionale per gli alimenti, riportati in allegato 4, che non riportano in etichetta specifica dichiarazione di presenza di OGM.

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

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

I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita stessa.

I controlli materiali, devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui al punto 1.

Per i controlli al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità.

A tal fine i SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM sono tenuti a definire adeguate procedure da utilizzare nel corso di tali ispezioni al fine di documentare anche le attività di controllo che non prevedono il campionamento.

Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. CE n. 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM (Reg. CE n. 1829/2003, art. 12, comma 3)).

4.2. Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportati nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. CE 1830/2003. Al riguardo si riportano nell'Allegato 2, alcune indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Tuttavia tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandata risultano non sempre facilmente attuabili e che la stessa consente di applicare strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate, si ritiene che le indicazioni riportate nel Regolamento CE n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale all'Allegato 5.

4.3. Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal laboratorio comunitario di riferimento. A dicembre 2008 risultano autorizzati dodici eventi del mais, di cui quattro doppi ibridi, e tre eventi della soia. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria, i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati. Viceversa solo in poche casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo controllo.

Fanno eccezione le varietà di riso geneticamente non autorizzate, LL601 e Bt63, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche.

Il totale dei campioni da prelevare in Regione è riportata nell'Allegato 3. I SIAN provvederanno a definire la loro distribuzione nel territorio regionale. Il numero indicato deve essere inteso come numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente piano.

In considerazione dei requisiti di tracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma devono includere le materie prime e gli alimenti di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, cui deve essere dedicato almeno il 50% dell'attività di campionamento.

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

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 20065/601/CE e relative modifiche, e n. 2008/289/CE.

I campionamenti devono essere indirizzati al controllo delle categorie riportate nell'Allegato 4.

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

Tenuto conto dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente piano potrà subire delle variazioni è/o integrazioni.

5. TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano saranno trasmessi al Ministero della Salute e al Centro di Riferenza per gli OGM, almeno trimestralmente dall'IZS, utilizzando l'applicativo sviluppato dal CROGM e disponibile in rete all'indirizzo <https://ogm.izslt/>.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il CROGM e presso il Ministero della Salute.

CROGM:

Dr. Demetrio Amaddeo

Demetrio.amaddeo@izslt.it

Tel. 06779099450

Fax 0679340724

Dr.ssa Ilaria Ciabatti

ilaria.ciabatti@izslt.it

Tel.0679099450

Fax 0679340724

Dr Ugo Marchesi

ugo.marchesi@izslt.it

Tel. 0679099447

Fax 0679099450

Ministero della salute:

Dr.ssa Elvira Cecere

e.cecere@sanita.it

Tel. 0659946566

Dr.ssa Anna Rita Mosetti

ar.mosetti@sanita.it

Tel.0659946122

ALLEGATI

ALLEGATO 1 – NORMATIVA

Normativa quadro

Regolamento CE n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del parlamento europeo e del consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Regolamento CE n. 65/2004 del 14 gennaio 2004: regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati

Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004: regolamento della Commissione recante norme attuative del regolamento CE n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenta accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole

Regolamento CE n. 1981/2006 del 22 dicembre 2006: regolamento della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento CE n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi modificati

Normativa sul campionamento

Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 2004: raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento CE n. 1830/2003

Regolamento CE n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari. Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 9 marzo 2006, n. L 70

Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26/03/1980 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

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

www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_050e.pdf

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

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

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

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

Regolamento CE N. 669/2009 della Commissione del 24 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Normativa sanzionatoria

Decreto legislativo n. 70 del 21 luglio 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento CE n. 1829/2003 e del regolamento CE n. 1830/2003, relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Normativa controllo ufficiale

Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004: relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento UE n. 208/2011 della Commissione, del 2 marzo 2011, che modifica l'allegato VII del regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i regolamenti della Commissione CE n. 180/2008 e CE n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento dell'Unione europea

Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore

Decreto 22 dicembre 2009: designazione di "Accredia" quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato

Decreto 22 dicembre 2009: prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento CE n. 765/2008

Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario

Decreto ministeriale del 12 maggio 1999, designazione dell'organismo responsabile della valutazione e del riconoscimento dei laboratori presso l'ISS preposti al controllo ufficiale

Decisioni comunitarie su misure d'emergenza

Decisione della Commissione del 5 settembre 2006 che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso (2006/601/CE), modificata dalle Decisioni nn. 2006/754/CE e 2008/162/CE.

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

Decisione della Commissione del 22 dicembre 2011 sulle misure di emergenza riguardanti riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso provenienti dalla Cina e che abroga la Decisione della Commissione 2008/289/CE (2011/884/UE)

Normativa produzione biologica

Regolamento CE 1804/1999 del 19 luglio 1999: regolamento del Consiglio che completa per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n.209/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari

Regolamento CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007: regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento CE n. 2092/91 a partire dal 1° gennaio 2009.

ALLEGATO 2 – CAMPIONAMENTO

Le procedure riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e dell'etichettatura degli OGM autorizzati ai sensi delle normative CE/1829/2003 e CE1830/2003

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di OGM non autorizzati è necessario seguire piani di campionamento specifici

DEFINIZIONI

Lotto

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

Per i prodotti confezionati, in base all'art.13 del Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Partita

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

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

individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

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

Sottopartita

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

Campione elementare (CE) o incrementale (CI)

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

Campione globale (CG)

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

Campione ridotto

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

Aliquota

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

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

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

- la Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento CE n. 1830/2003.
- il Regolamento CE n. 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari e la relativa linea guida DGSANCO “Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins”
- Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies.

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

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

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

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

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

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

Inoltre il DPR 26 marzo 1980, n. 327 viene applicato esclusivamente nell'ambito delle procedure per la formazione delle aliquote di legge e non come riferimento per il prelievo dei campioni.

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

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010. In particolare nel caso di campionamenti di prodotti sfusi in movimento (campionamento dinamico), il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce.

Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati secondo la formula:

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

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

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

Frequenza di campionamento $n = \text{peso della partita/lotto} \times \text{peso del CE} / \text{peso del CG} \times \text{peso di una confezione singola}$

dove:

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

CAMPIONAMENTO DI PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE

Per partite/lotti superiori a 50t si procede come indicato nel Regolamento CE/401/2006

(*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

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

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

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

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

In ogni caso è necessario che:

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

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota ISS n. 9967/CNRA/Al22. del 21.3.2006, in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso del CG si calcola secondo l'equazione:

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

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

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

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

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

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

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

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

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

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

In questo caso è possibile calcolare il n.ro dei CE:

- in base alle dimensioni dell'intera partita da campionare: Il CG di 20kg è formato da 200 ($100 + \sqrt{10.000} = 200$) CE di 100 g.;
- in base alle dimensioni della parte campionata (10%): il CG di 20kg è formato da 132 ($100 + \sqrt{1.000} = 132$) CE di 150 g.

MAGAZZINI E SILOS

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

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

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

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

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

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di due metri per effettuare

un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

Campionamento di una partita di circa 4.500 t di cereali stoccati in un magazzino/silos delle seguenti dimensioni: larghezza 30 m, profondità 50 m e altezza 4 m, che corrisponde ad un volume totale di 6.000 m³.

Se il magazzino è accessibile da un solo lato (30 m), si può campionare, con una sonda di 2 m., un volume di circa 240 m³ (30m x 2m x 4m) che corrisponde a circa 180 t.

Il CG così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.

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

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

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

ESEMPIO 3: campionamento di silos non accessibili dall'alto

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

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di prelevare in un unico recipiente un campione di 50 – 100 kg e prelevare da questo quantitativo, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos.

Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

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

CAMPIONAMENTO DI PARTITE/LOTTI INFERIORI A 50 TONNELLATE

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

Nella tabella 2 è riportato il numero di CI da prelevare in funzione del peso della partita.

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

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

ESEMPIO 1

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

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

ESEMPIO 2

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

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto \times peso del CE / peso del CG \times peso di una confezione singola) sarà: $(15.000 \times 0,1) / (6 \times 5) = 50$

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

METODI ALTERNATIVI

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

Per partite/lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale deve essere di 5 chilogrammi formato dalla unione di 10 CE da 500g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 tonnellate, le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali della partita/lotto, con un numero di CE compresi nell'intervallo 11-20.

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

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

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

ESEMPIO 1

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

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

Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) *sarà dato da:*

$$51/17 = 3 \text{ min.}$$

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

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

Quindi :

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

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

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

ESEMPIO 2

Partita formata da 150 confezioni.

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

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

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

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

ESEMPIO 3

Partita formata da 3.000 confezioni

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

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

In base a questa procedura vengono quindi individuate 55 confezioni da cui prelevare un CE per la formazione del CG.

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

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

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

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

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

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

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

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

Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita come ad esempio liquidi (latte di soia) o che siano stati sottoposti a processi di lavorazione tali da garantire l'omogeneità (vedi allegato 3 matrici).

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

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

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

Questa operazione deve essere effettuata:

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

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici (allegato 3) che suddivide le matrici stesse in base alla distribuzione degli OGM nel prodotto. L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

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

Nel caso 1, le operazioni di omogeneizzazione del campione globale per la formazione dei campioni finali devono essere effettuate previa macinazione dell'intero campione globale.

Inoltre, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto sia nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), prevede che le confezioni di prodotti non omogenei,

in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.

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

ALLEGATO 3 – MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	0709 90 60 granturco dolce (Granella di mais); 1102 20 Farina di granturco/mais; 1102 0 50 Farina di riso		granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)	farine di mais, di riso e miste
A.01	Pasta, noodles,	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	1006 Riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso	
A.01	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	1904 Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); 1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette,; pancakes;	fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
A.02	Ortaggi e prodotti derivati classificazione da Reg. 178/2006-antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	0710 40 00 Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	
A.03	Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	1108 13 00 Fecola di patate, 200410 patate, 20041010 cotte, 20041091 farine fiocchi		Patate, patate cotte	Fecola di patate, farine e fiocchi
A.04	Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di	1201 00 Fave di soia; 1208 10 00 farina di fave		granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di	farina di soia

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
		lino, semi di colza, semi di cotone	di soia; 1207 20 Semi di cotone; 1204 00 Semi di lino; 1205 Semi di ravizzone o di colza		cotone	
A.05	Frutta	Papaya		succhi di papaya	papaya	
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	2009 80 – Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		
A17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		
A18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais		
A19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		
A20	Snacks, dessert e altri	tortilla chips, patatine, chips e	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o	tortilla chips, patatine, chips e puff di	pop corn	

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
	alimenti	puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	aromatizzati	cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci		

ALLEGATO 4. Ripartizione dei campioni Periodo 2013 – 2014

Numero dei campioni da prelevare: minimo 10/ANNO		
Materie prime ed intermedi di produzione contenenti mais o soia	Prodotti finiti contenenti mais o soia	Materie prime ed intermedi di produzione contenenti riso
5	5	5

ALLEGATO 5 – Modello di verbale di prelievo

Sezione 1 – Dati relativi all'ente prelevatore

REGIONE MOLISE

ASReM – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____

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

Tel. _____ Fax _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

Sezione 2 – Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

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

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

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

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

O stabilimento di produzione O magazzino di materie prime

O altra sede di prelievo (specificare _____) O mezzo di trasporto

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

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

Sezione 3 – Dati relativi al campione

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

Tipo di matrice prelevata: O Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; O Pasta, noodles; O Prodotti della
pasticceria, della

panetteria e della biscotteria; O Ortaggi e prodotti derivati; O Radici e tuberi; O Legumi e semi oleaginosi; O
Frutta; O Latte

vegetale e prodotti a base di latte vegetale; O Prodotti per lattanti e bambini; O Integratori alimentari; O
Preparazioni

gastronomiche; O Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: O nazionale, O comunitaria, O extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: O convenzionale O biologico

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

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

confezioni n° _____ Ditta

produttrice _____ Sede _____

Stabilimento di produzione _____

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

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

Campionamento effettuato ai sensi di:

O Reg. 401/2006/CE O Raccomandazione 787/2004/CE O UNI CEN/TS 15568

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

Dichiarazioni del proprietario o detentore:
____ n. ____ aliquote (indicare
dettaglio aliquote) unitamente a n. ____ copie del presente verbale vengono inviate al
____ in data ____ Conservazione del campione
____ n. ____ copia/e del presente verbale con n. ____ aliquota/e viene/vengono
consegnate al Sig. ____.

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE