



## ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/138

### PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE ALIMENTI - ANNI 2015 – 2018 ANNUALITA' 2015 ACRONIMI

**AA:** Additivi Alimentari  
**AC:** Autorità Competenti  
**ACCREDIA:** Ente italiano di accreditamento  
**ARPA:** Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente  
**ARPAV:** Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto  
**ASL:** Aziende Sanitarie Locali  
**AULSS:** Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)  
**CE:** Comunità europea  
**DDR:** Decreto del Dirigente Regionale  
**DGA:** Dose giornaliera accettabile  
**DG SANCO:** Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea  
**DGISAN:** Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
**EFSA:** European Food Security Agency  
**FVO:** Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO  
**ISS:** Istituto Superiore di Sanità  
**IIZZSS:** Istituti Zooprofilattici Sperimentali  
**IZS PB:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata  
**IZS VE:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie  
**Ministero:** Ministero della Salute  
**MOCA:** Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti  
**NAS:** Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute  
**PIF:** Posti di Ispezione frontaliere  
**PR:** Piano Regionale  
**PNI:** Piano nazionale integrato  
**SIAN:** Servizio/i Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
**SVet:** Servizio/i Veterinario/i  
**SVSA:** Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
**uc:** unità campionaria/e  
**UE:** Unione europea  
**UPSAIA:** Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare  
**USMAF:** Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera  
**UPV:** Unità di Progetto Veterinaria

**SERVIZI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN) DELLE AZIENDE ULSS  
ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

**Introduzione**

Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015-2018 – Annualità 2015, segue i piani annuali di campionamento riportati all'interno degli specifici allegati al PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2011-2014, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 24.12.2010, n. 89, sue modifiche e integrazioni (smei), in particolare nelle articolazioni annuali in merito redatte, contenute all'interno del DDR dell'UPV 13.04.2012, n. 36, del DDR dell'UPV 20.02.2013, n. 21, e del DDR della SVSA 23.01.2014, n. 3. Il PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2015–2018 - Annualità 2015, è redatto all'interno del “PR Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018 – Annualità 2015, sulla base di quanto emerso nell'applicazione del precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2011–2014, nelle sue articolazioni annuali e tenuto conto, per quanto possibile, delle osservazioni e delle proposte formulate dai Servizi interessati.

I controlli ufficiali, sono eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti, secondo quanto codificato dal presente PR, attuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi di controllo ufficiale devono attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione, approvato con il DPR n. 327/1980, dal DM 16 dicembre 1993 e dalle altre norme vigenti, sia nazionali che comunitarie.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da poter utilizzare per uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, ciascun SIAN deve rispettare il piano di campionamento proposto e segnalare tempestivamente alla SVSA eventuali difficoltà che si riscontrassero nel rispettare il piano stesso.

E' possibile, per motivate esigenze, l'effettuazione di campioni mirati alla verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo.

**Matrici da campionare**

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018, Annualità 2015, dei SIAN delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici già definite nell'ALLEGATO A al precedente DDR della SVSA n. 3/2014.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.

Per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, E. coli, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 grammi di materiale analizzabile sono ritenuti sufficienti per la determinazione completa.

Si precisa inoltre che:

- Per il 2015 si continuano a campionare germogli destinati al consumo umano (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC), per i quali è richiesta una numerosità di 60 campioni da effettuare in 5 uc su cui ricercare Salmonella spp e E. coli STEC [E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4] ai sensi del Reg. (UE) n. 209/2013 che modifica il Reg. (CE) n. 2073/2005.

I campioni per questo tipo di indagine sono in capo ai SIAN delle AULSS e le analisi sono effettuate dall'IZSVE, come avvenuto nel 2014.

- I campioni relativi alle analisi sui Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA), divisi per AULSS, sono riportati all'interno della programmazione prevista nelle successive tabelle del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015–2018.- Annualità 2015.
- per quanto riguarda i Campionamenti per AA, è stato predisposto uno specifico PR di Controllo ufficiale degli AA, Tal quali e nei Prodotti alimentari.

I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA tal quali, con campionamento in capo ai SIAN delle AULSS e i campioni per controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine non animale, sono riportati nel “PR riguardante il controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari, anni 2015–2018 – Annualità 2015”, allegato al PR Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015–2018 – Annualità 2015”.

I campioni da destinare al controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale, sono comuni a quelli previsti per nella successiva TABELLA 1 delle “Indicazioni generali per il campionamento chimico”, delle “Analisi chimiche e microbiologiche Servizi Veterinari delle Aziende Aziende AULSS” del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti anni 2015–2018 – Annualità 2015.

Le analisi sono in capo rispettivamente, all'ARPAV, per i campioni destinati al controllo ufficiale degli AA Tal quali e nei Prodotti alimentari non di origine animale e all'IZSVE per il controllo ufficiale degli AA nei Prodotti alimentari di origine animale.

Sono stati inoltre previsti circa 100 campioni per il controllo ufficiale delle acque minerali in commercio.

### **Numerosità Campionaria**

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 uc, oppure da una sola uc.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote, da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, nel rispetto delle procedure previste in merito.

Per il campionamento di matrici previste nel Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti 2015 - 2018 – Annualità 2015, relativo ai SIAN e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, il campionamento deve effettuarsi nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962, DPR n. 327/1980), o da norme di campionamento specifiche (es.: Regolamenti (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.), come peraltro raccomandato anche per i precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

### **Parametri analitici da ricercare**

I parametri analitici minimi che il laboratorio ARPAV ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento e riportati nei quadri analitici riportati nel presente allegato.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SIAN interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

**Punti di campionamento**

Anche per gli anni 2015–2018 – Annualità 2015, il 20% dei campioni assegnati dovrà essere, possibilmente, prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere, possibilmente, prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale, e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e/o il più vicino possibile all'immissione in commercio.

**Distribuzione dei campioni**

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SIAN delle AULSS, considerando anche il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio secondo i dati regionali disponibili.

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio, la suddivisione per SIAN è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

**Flussi informativi**

Il SIAN, di ciascuna AULSS, redige annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo effettuata (Modello A – Ministeriale), e la trasmette, entro il 10 febbraio dell'anno successivo a quello a cui si riferisce la scheda stessa, alla SVSA della Regione del Veneto.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

L'ARPAV, provvede ad inserire e trasmettere, progressivamente, i dati relativi all'attività di controllo ufficiale effettuata, utilizzando il citato sistema NSIS-Alimenti. Tale procedura dovrà comunque essere completata entro il mese di febbraio dell'anno successivo a cui si riferiscono i dati stessi.

Questa modalità di trasmissione dati, dal 2015 sostituisce quella effettuata negli anni precedente mediante il Modello B – Ministeriale.

I risultati analitici, relativi a ciascun campione analizzato, saranno trasmessi dall'ARPAV, per via telematica, assieme ad altri dati riportati nel verbale di campionamento, acquisiti in tale fase dai SIAN delle AULSS.

**Verifiche di attività**

L'ARPAV trimestralmente invia, alla SVSA, i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SIAN in tale arco temporale e, semestralmente invia un rapporto analogo dettagliato per matrice alimentare relativo a tale periodo temporale (semestre).

La SVSA potrà informare i SIAN in relazione a evidenze di significativi scostamenti rispetto a quanto programmato ed emersi da tali rapporti di andamento.

Il Responsabile del SIAN di ciascuna delle AULSS, deve nominare un referente del presente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti.

**Precisazioni**

Nel PR di campionamento ufficiale alimenti viene confermato l'incremento del numero di campioni di sale destinato all'uso alimentare umano finalizzato, in particolare, alla verifica del tenore di iodio presene nel sale iodato.

I campioni previsti per il controllo Ufficiale su AA sono stati trasferiti nel Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli AA sia tal quali e che nei prodotti alimentari di origine non animale (Allegato E al PRIC 2015–2018 – Annualità 2015). Il Piano relativo al controllo ufficiale degli AA tal quali diventerà obbligatorio a partire dal 2016 ma, comunque per il 2015 vengono date, nell'Allegato E al “Piano Regionale Integrato di Controlli in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria (PRIC) 2015-2018” – Annualità 2015”, indicazioni circa la tipologia di matrici e il numero di campioni da effettuare in merito.

Si precisa inoltre che l'effettuazione di campioni in aggiunta rispetto a quelli previsti dal presente PR, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.) dovrà essere relazionata dal responsabile del SIAN interessato alla SVSA della Regione del Veneto

### **Verbale di campionamento**

Per il campionamento da parte dei SIAN delle AULSS deve essere utilizzata la specifica modulistica (verbale + modulo integrativo) di seguito riportata nel presente allegato.

E' stata anche redatta una specifica modulistica da impiegare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine non animale (verbale + modulo integrativo) anch'essa di seguito riportata nel presente allegato.

Tali modulistiche sono state inserite nel presente PR per rendere più omogenea la raccolta dei dati relativi ai campioni effettuati, soprattutto in considerazione della "novità" in vigore dal 2015 rappresentata dalla modalità di trasmissione, mediante il Sistema NSIS-Alimenti, dei dati analitici relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

Tale sistema richiede l'acquisizione in fase di campionamento, da parte del personale AULSS, di alcune informazioni per poter operare efficacemente l'invio dei dati.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione in tale richiesta informativa possono essere usati dei "Documenti di riferimento", più innanzi elencati e che sono reperibili sul portale del Ministero della Salute, Sezione "Sicurezza alimentare", sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

(<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>)

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati
3. Esempio di file XML Vigilanza
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML
5. Anagrafi 2014
6. Codici di errore

Inoltre viene di seguito riportato l' *ALLEGATO A* alle “Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI.”

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS–Alimenti **attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati** relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art 15 del DPR 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine **le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.**

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

**REGIONE DEL VENETO**

Azienda ULSS n° \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

Dipartimento di Prevenzione – SIAN

Sede: Via \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

**VERBALE** n° \_\_\_\_\_ di prelievo campioni di \_\_\_\_\_

**Causale del prelievo:** .... vigilanza ordinaria ..... indagine conoscitiva .... tossinfezione alimentare ....

Progetto ..... esportazione .... importazione ... altro \_\_\_\_\_

Il giorno \_\_\_ del mese \_\_\_\_\_ dell'anno \_\_\_ alle ore \_\_\_ i /la sottoscritt\_\_ tecnic\_ della prevenzione

\_\_\_\_\_ nell'esercizio della vigilanza sulla produzione e sul commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, si è/sono recat\_ presso \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_

condotto dal Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_

e data conoscenza della propria qualifica e motivazione della visita alla presenza del Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ ha\_\_ proceduto, a norma delle vigenti disposizioni di legge e con le modalità sotto indicate, al prelievo di un campione di: \_\_\_\_\_

da una partita costituita da \_\_\_\_\_

in vendita/deposito in un locale in condizioni ambientali \_\_\_\_\_

e conservata in confezioni originali ed integre/ allo stato sfuso, operando con le seguenti modalità:

\_\_\_\_\_ indicazioni riportate

sulle confezioni od altrove: \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'art. 223 del DLgs n.271/89 si informa che l'apertura del campione e l'inizio delle analisi avverranno in data \_\_\_\_\_ alle ore: \_\_\_\_\_ presso: ARPAV

- Dipartimento Regionale Laboratori - Via Dominutti, 8 – 37135 Verona - .Area Microbiologia Area Chimica

**Condizioni di conservazione:** \_\_\_\_\_

Il campione viene suddiviso in n° \_\_\_\_\_ aliquote, ognuna costituita da 5 unità campionarie

Ogni aliquota viene a sua volta introdotta:

- in apposite buste autosigillanti non manomissibili riportanti le indicazioni atte al riconoscimento ed alla individuazione del campione
- in sacchetti di carta sui quali sono riportate le indicazioni per il riconoscimento e l'individuazione del campione. I sacchetti sono sigillati con \_\_\_\_\_ recanti le diciture: Az ULSS N \_\_\_\_\_

Il Sig. \_\_\_\_\_ dichiara spontaneamente che la merce di cui sopra

\_\_\_\_\_ Si da atto che il presente verbale viene redatto in n° \_\_\_ copie

Il Sig. \_\_\_\_\_ dichiara di ricevere una aliquota del campione e una copia del presente verbale dopo lettura dello stesso.

NOTE: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Letto, confermato e sottoscritto.**

I\_ VERBALIZZANT\_

FIRMA DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)** Allegato integrativo al verbale prelevamento n. .... del ...../...../.....

<b>ALIMENTI</b>	
	VIG002AL – Criteri Microbiologici (2073/2005)
	VIG003AL – 3MCPD
	VIG004AL – Diossine
	VIG005AL – Micotossine
	VIG001AL – analisi diverse dalle precedenti

<b>MATERIALI A CONTATTO</b>	
	VIG001MC – Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
<b>ADDITIVI E SIMILI</b>	
	VIG001AD – Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento:  pianificazione ordinaria;  su sospetto;  non specificato.

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento

(cfr tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR) \_\_\_\_\_

3. Nazione dello stabilimento di produzione \_\_\_\_\_

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato

(cfr tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT\_VIG) \_\_\_\_\_

5. identificativo dell'OSA

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo *oppure*

- Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare: Partita Iva o Codice Fiscale \_\_\_\_\_



REGIONE DEL VENETO  
VERBALE DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI IN ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE

Azienda ULSS n. \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

Dipartimento di Prevenzione SIAN

VERBALE n. .... (composto da n. .... copie) di prelievo di campione di .....

Causale del prelievo:

PIANO REGIONALE (PRIC)                       A SEGUITO POSITIVITÀ'

ALTRO .....

L'anno duemila..... mese di ....., giorno ....., alle ore ..... alla presenza del Sig.

..... nella sua qualità di  
titolare/rappresentante/collaboratore/detentore della merce il/i sottoscritto/i ....., dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n° ..... campioni in ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ aliquote, ognuna costituita da n° ..... unità campionarie, del seguente prodotto/alimento/merce:

..... che si presenta come  prodotto sfuso  prodotto confezionato, con le seguenti modalità di prelievo e costituzione delle aliquote:

.....  
.....  
.....  
.....

Indicazioni riportate sulle confezioni o altrove:

.....  
.....  
.....  
.....

Il campionamento è stato eseguito presso:

dettaglio       GDO       industria alimentare       centro di confezionamento       laboratorio di lavorazione

- ristorazione collettiva     macello     centro di depurazione     centro di spedizione     deposito all'ingrosso
- erogatore latte crudo     cisterna aziendale     altro (specificare) .....

**Dati Aziendali:**

**Ditta** ..... (tel. ....)

- o **Registrata in BDR con il numero** .....
- o **Riconosciuta** .....

sita in ..... via ..... n. ....  
di proprietà/condotta dal sig. .... nato a ..... il ..... residente a .....

il cui legale rappresentante è il sig. .... nato a ..... residente a ..... via ..... n. ...

Il prodotto/alimento/animale-i **proviene dalla ditta /allevamento** ..... cod/reg/ric.....  
sita/o in ..... via ..... n. ....

Il prelievo è stato effettuato per ricerche:     CHIMICHE     MICROBIOLOGICHE     ALTRO

<b>Analisi richieste</b> .....
--------------------------------

- Ogni aliquota, individuata dalle lettere A \_\_\_\_ (gr), B \_\_\_\_ (gr), C \_\_\_\_ (gr), D \_\_\_\_ (gr), E \_\_\_\_ (gr), viene chiusa
  - o in un sacchetto chiuso in modo inviolabile firmato dagli intervenuti con apposizione di sigilli recanti la sigla .....
  - o in sacchetto antimanomissione con l'intestazione dell'Az. ULSS, debitamente sigillato e firmato dagli intervenuti
- Il campione viene **conservato**: .....
- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo vengono / non vengono posti in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterlo/i e di conservarlo/i nel seguente modo:

- .....
- n. 1 copia del presente verbale, unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera .....,viene consegnata al sig.

- .....
- Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore:

- .....
- Ai sensi dell'art. 223 del D. Lgs n. 271/89 si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso il laboratorio di

CHIMICA  MICROBIOLOGIA dell'IZSVe di ..... / dell'ARPAV di ..... il giorno ..... alle ore .....

Letto e sottoscritto

FIRMA DELL'OSA o suo RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL VERBALIZZANTE

\_\_\_\_\_

Allegato integrativo al VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: ..... del: ...../...../.....

Campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.

ORIGINE DEL PRODOTTO:

.....

PRODOTTO:

Descrizione: .....

Prod Code: P |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_| A (indicare esclusivamente il codice EFSA)

**TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO**

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T103A	=	Succo di Frutta	<input type="checkbox"/>
F110A*	=	Macinatura	<input type="checkbox"/>

T120A*	=	Conserva Vegetale	<input type="checkbox"/>
T123A*	=	Produzione di Vino	<input type="checkbox"/>
T104A*	=	Produzione di Olio	<input type="checkbox"/>
T131A	=	Disidratato	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non Trasformato	<input type="checkbox"/>

\* Si possono utilizzare altri codici per descrivere meglio la trasformazione

**METODO DI PRODUZIONE**

PD07A	Produzione Biologica /Organica	<input type="checkbox"/>
PD09A	Produzione non Biologica	<input type="checkbox"/>
PD12A	Produzione/Lotta Integrata	<input type="checkbox"/>
Z0215	Metodo Sconosciuto	<input type="checkbox"/>

**STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO**

ST10A	= Campionamento Casuale	<input type="checkbox"/>
ST20A	= Campionamento Mirato su Campioni di Controllo	<input type="checkbox"/>
ST30A	= Ca	

**TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO**

K005A	= DM 23.12.1992	<input type="checkbox"/>
K009A	= Piano Coordinato Comunitario (Reg. UE n. 788/2012)	<input type="checkbox"/>
K018A	= Piano Coordinato Comunitario e Nazionale	<input type="checkbox"/>
K019A	= Controlli Accresciuti all'Importazione (Reg. UE n. 669/2009)	<input type="checkbox"/>

**METODO DI CAMPIONAMENTO**

N001A	= Individuale	<input type="checkbox"/>
N008A	= Non Conosciuto	<input type="checkbox"/>
N009A	= Secondo la Direttiva 2002/63/EC (Recepita in Italia con DM 23.07.2003)	<input type="checkbox"/>

**PUNTO DI CAMPIONAMENTO**

- E100A = Produzione Primaria
- E301A = Impianto di Trasformazione
- E500A = Vendita all'Ingrosso e al Dettaglio
- E510A = Distributore all'Ingrosso
- E520A = Dettagliante
- E530A = Attività d'Importazione
- E700A = Magazzino di Stoccaggio
- E900A = Altro (Visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli dianzi citati)

**IDENTIFICATORE OSA**

Partita I.V.A.: .....

Codice Fiscale: .....

**Campo NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO:** .....

Se Azienda Agricola Codice Univoco Anagrafe Aziendale (CUAA): .....

Altra Azienda Partita I.V.A. o Codice Fiscale: .....

I Verbalizzanti: .....

TIBRO e FIRMA OSA .....

DATA.....

## TABELLE CALENDARIZZAZIONE SIAN - CHIMICA

2015 BELLUNO ANALISI CHIMICA	GENNAIO		FEBBRAIO		MARZO		APRILE		MAGGIO		GIUGNO		Totale semestrale
	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	ULSS 1	ULSS 2	
pane fresco	1	1											2
grissini, crackers, fette	1	1			1								3
Farina					1	1							2
mais/cereali per Micotossine					2	1							3
pasta semola	1				1						1	1	4
pasta uovo											1		1
pasta ripiena													0
Riso													0
prodotti aliment. particolare			1	1			1					1	4
integratori alimentari											1		1
Cacao													0
cacao per ocratossine													0
preparati per brodo zuppe									1	1			2
confetture/conservate vegetali											1		1
alimenti in scatola													0
Surgelati													0
olio oliva				1									1
olio semi			1	1									2
olio di frittura			1										1
olio per IPA													0
margarina vegetale			1										1
Zucchero													0
Dolcificanti													0
sale													0
Spezie											1		1
Caffè		1									1	1	3
caffè per ocratossine		1											1
frutta secca													0
prodotti da forno													0
pasticceria/dolciumi							1						1
gelati artigianali									1				1
gelati confezionati													0
Vino			1									1	2
vino per ocratossine											1		1

Aceto										1			1
Birre								1	1				2
Liquori													0
bibite cola						1							1
altre bibite analcoliche						1							1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina													0
MOCA					1								1
acque minerali										1			1
<b>TOTALI</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>44</b>
<b>Totali ULSS 1</b>	<b>3</b>		<b>5</b>		<b>6</b>		<b>4</b>		<b>3</b>		<b>8</b>		<b>29</b>
<b>Totali ULSS 2</b>		<b>4</b>		<b>3</b>		<b>2</b>		<b>0</b>		<b>3</b>		<b>4</b>	<b>16</b>

<b>ANALISI PESTICIDI</b>													
frutta fresca	1*						1		1	1	1*	1	6
frutta surgelata		1											1
frutta esotica													0
Agrumi	1	1											2
Banane													0
Patate	1												1
legumi freschi													0
ortaggi surgelati							1						1
altri ortaggi freschi	1*										1		2
olio di oliva			1									1	2
Riso				1									1
Farine	1*	1	1	1*	1*	1*							6
Vino	1	1	1*										3
<b>Totali mensili</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>25</b>
<b>Totali ULSS 1</b>	<b>6</b>		<b>3</b>		<b>1</b>		<b>2</b>		<b>1</b>		<b>2</b>		<b>15</b>
<b>Totali ULSS 2</b>		<b>4</b>		<b>2</b>		<b>1</b>		<b>0</b>		<b>1</b>		<b>2</b>	<b>10</b>
<b>TOTALI SEMESTRALI</b>													<b>69</b>

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con \* le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92





prodotti da forno										1			1
pasticceria /dolciumi													0
gelati artigianali													0
gelati confezionati			1										1
Vino										1			1
vino per ocrato													0
Aceto						1	1						2
Birre													0
Liquori						1							1
bibite cola								1					1
altre bibite analcoliche						1							1
succhi di frutta				1									1
succhi di frutta e bibite per Patulina						1							1
MOCA	1								1	1			3
acque minerali						1							1
<b>Totali mensili</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>37</b>
<b>Totali ULSS 1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>		<b>8</b>		<b>7</b>		<b>2</b>		<b>1</b>		<b>21</b>
<b>Totali ULSS 2</b>		<b>0</b>		<b>2</b>		<b>5</b>		<b>3</b>		<b>5</b>		<b>1</b>	<b>16</b>

<b>ANALISI PESTICIDI</b>													
frutta fresca	1	1*	1	1	1	1*	1	1	1*				9
frutta surgelata													0
frutta esotica										1	1*		2
Agrumi										1	1	1	3
Banane													0
Patate				1									1
legumi freschi	1*	1*			1								3
ortaggi surgelati							1						1
altri ortaggi freschi			1*		1	1	1	1	1*				6
olio di oliva													0
Riso				1									1
Farine				1		1*							2
Vino								1	1	1	1		4

<b>Totali mensili</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>32</b>
<b>Totali ULSS 1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>1</b>		<b>3</b>		<b>3</b>		<b>14</b>
<b>Totali ULSS 2</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>4</b>		<b>3</b>		<b>3</b>		<b>3</b>	<b>18</b>
<b>TOTALI SEMESTRALI</b>													<b>69</b>

**NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana**

**In rosso e con \* le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92**

**LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980**

**- DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.**

015 PADOVA ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestrale
	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	ULSS 15	ULSS 16	ULSS 17	
pane fresco	1	1	1				1		1							1	1		7
grissini, crackers, fette		1	1				1	2								1	1	1	8
Farina	1	1	1					1								2	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola		2	1				1	1	1							1	2	1	10
pasta uovo	1	1	1					1								1	1	1	7
pasta ripiena	1	2	1				1	2								1	1	1	10
Riso																			0
prodotti aliment. Particolare				2	2	1				1	2	2				2		1	13
integratori alimentari																	2		2
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe													1	2	1				4
confetture/conserven vegetali																			0
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				2	2	2													6
olio semi				1	2	2													5
olio di frittura					2														2
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1	1	1													3
Zucchero																			0
Dolcificanti													1						1
sale																			0
Spezie																1	1	1	3









Vino										1	2	1*		2	2		1	1	10
Totali mensili	2	4	2	3	7	4	2	3	4	3	6	3	2	7	5	1	5	3	66
Totali ULSS 15	2			3			2			3			2			1			13
Totali ULSS 16		4			7			3			6			7			5		32
Totali ULSS 17			2			4			4			3			5			3	21
<b>TOTALI SEMESTRALI</b>																			<b>267</b>

**NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana**

**In rosso e con \* le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92**

**LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980**

**- DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.**





gelati confezionati									1				1
Vino			1								1		2
vino per ocratossine													0
Aceto									1				1
Birre									1				1
Liquori										1			1
bibite cola						1	1						2
altre bibite analcoliche						1							1
succhi di frutta													0
succhi di frutta e bibite per Patulina							1						1
MOCA					1	1							2
acque minerali									1	1			2
<b>TOTALI</b>	4	4	4	2	4	4	3	3	6	2	6	5	47
<b>Totali ULSS 18</b>	4		4		4		3		6		6		27
<b>Totali ULSS 19</b>		4		2		4		3		2		5	20

ANALISI PESTICIDI													
frutta fresca	1*	1	1	1	1	1*	1						7
Fragole											1	1	2
frutta surgelata				1									1
frutta esotica							1						1
Agrumi		1*		1	1								3
Banane							1*						1
Patate								1					1
legumi freschi													0
ortaggi surgelati	1							1					2
altri ortaggi freschi	1*	1			1	1*					1*	1	6
olio di oliva			1*									1*	2
Riso			1*	1*									2
Farine	1	1		1	1	1	1					1*	7
Vino	1*	1	1										3
<b>Totali mensili</b>	5	5	4	5	4	3	4	2	0	0	2	4	38
<b>Totali ULSS 18</b>	5		4		4		4		0		2		19



Dolcificanti														0
sale						1	2							3
Spezie							1							1
Caffè														0
caffè per ocratossine														0
frutta secca									1	1				2
prodotti da forno										1				1
Pasticceria/dolciumi														0
gelati artigianali														0
gelati confezionati				1										1
Vino										1				1
vino per ocratossine														0
Aceto								1						1
Birre									1					1
Liquori									1					1
bibite cola							1							1
altre bibite analcoliche														0
succhi di frutta					1									1
succhi di frutta e bibite per Patulina														0
MOCA	1	1							1	1				4
Acque minerali						1								1
<b>Totali mensili</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>38</b>
<b>Totali ULSS 18</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>3</b>		<b>3</b>		<b>2</b>		<b>2</b>			<b>14</b>
<b>Totali ULSS 19</b>		<b>1</b>		<b>3</b>		<b>6</b>		<b>7</b>		<b>4</b>		<b>3</b>		<b>24</b>

ANALISI PESTICIDI														
frutta fresca	1								1					2
Mele							1							1
frutta surgelata										1				1
frutta esotica										1				1
Agrumi											1*	1		2
Banane										1	1			2
Patate							1							1

legumi freschi													0
Piselli freschi o congelati	1												1
ortaggi surgelati							1					1*	2
altri ortaggi freschi		1*	1										2
olio di oliva													0
Riso			1	1									2
Farine		1	1	1		1		1				1	6
Vino										1	1	1*	3
Totali mensili	2	2	3	2	0	3	1	2	3	3	2	3	26
Totali ULSS 18	2		3		0		1		3		2		11
Totali ULSS 19		2		2		3		2		3		3	15
TOTALI SEMESTRALI													64

**NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana**

**In rosso e con \* sono indicate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. Sanità 23/12/92  
 LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del  
 26/03/1980 - DM 23/07/2003 – REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.**

2015 TREVISO ANALISI CHIMICA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			Totale semestrale
	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	ULSS 7	ULSS 8	ULSS 9	
pane fresco		1	1						1							1	1	1	6
grissini, crackers, fette	1	1	2				1		2							1	0	1	9
Farina	1	0	2				1	1	2							1	1	1	10
mais/cereali per Micotossine																			0
pasta semola	1	1	2				1	1	2							1	1	1	11
pasta uovo	1		2				1	1	2							1		1	9
pasta ripiena	0		1						1								1	1	4
Riso																			0
prodotti aliment. particolare				1	1	2				1	1	1						1	8
Integratori alimentari												2				1	1	1	5
Cacao																			0
preparati per brodo zuppe		1											1	2	2				6
confetture/conserve vegetali																		3	3
alimenti in scatola																			0
Surgelati																			0
olio oliva				1	1	1													3
olio semi				0	1	1													2
olio di frittura					1														1
olio per IPA						1													1
margarina vegetale				1		1													2
Zucchero																			0
Dolcificanti														1					1
sale																			0
Spezie																1		1	2

Caffè																1		2	3
caffè per ocratossine																			0
frutta secca	1	1	3																5
prodotti da forno																			0
pasticceria/dolciumi										1	1								2
gelati artigianali												1		1					2
gelati confezionati												1		1					2
vino+ fitosanitari				1	1	2										1	2		7
vino per ocratossine																			0
Aceto												1		1					2
Birre												1	0	2					3
Liquori													1	1					2
bibite cola									1	0	2								3
altre bibite analcoliche									0	1	2								3
Succhi di frutta																			0
Succhi di frutta e bibite per Patulina																			0
MOCA							2	1	3										6
acque minerali					1	1											1		3
<b>TOTALI</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>126</b>
Totale ULSS 7	5			4			6			2			5			8			30
Totale ULSS 8		5			6			4			3			4			7		29
Totale ULSS 9			13			9			13			8			8			16	67

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1											1	1	1		1	5
frutta surgelata					1														1
frutta esotica										1	1*								2
Agrumi	1		1			2		1	1										6
Banane										1*									1
Patate										1	1*								2
legumi freschi																			0
ortaggi surgelati		1	1*									1							3





Surgelati																			0
olio oliva				1	1	2									1	1	2		8
olio semi				1	1	2										1	1		6
olio di frittura																			0
olio per IPA						1													1
Margarina vegetale				1		1											1		3
Zucchero						1													1
Dolcificanti																			0
sale										1		1							2
Spezie											1	2							3
Caffè																			0
caffè per ocrato																			0
frutta secca													0	1	4				5
Prodotti da forno													1		1				2
pasticceria/dolciumi							1		1										2
gelati artigianali					1	1													2
gelati confezionati					1														1
Vino													1		2				3
vino per ocrato														1					1
Aceto											1	1							2
Birre										1	1	2							4
Liquori										1		1							2
bibite cola										1	0	3							4
altre bibite analcoliche										1	1	1							3
Succhi di frutta							1	1	2										4
Succhi di frutta all'arancia																			0
Succhi di frutta e bibite per Patulina										1	1								2
MOCA	1	1	3										1	2	2				10
Acque minerali							1	1	1										3
<b>TOTALI</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>102</b>
<b>Totali ULSS 7</b>	<b>1</b>			<b>4</b>			<b>7</b>			<b>7</b>			<b>3</b>			<b>1</b>			<b>23</b>
<b>Totali ULSS 8</b>		<b>1</b>			<b>4</b>			<b>7</b>			<b>6</b>			<b>4</b>			<b>3</b>		<b>25</b>
<b>Totali ULSS 9</b>			<b>3</b>			<b>9</b>			<b>14</b>			<b>13</b>			<b>9</b>			<b>6</b>	<b>54</b>

ANALISI PESTICIDI																			
frutta fresca			1		1				1			1							4
Mele							1												1
frutta surgelata												1				1	1		3
frutta esotica												1*		1*				1*	3
Agrumi													1*	1	1			1	4
Banane												1*		1*					2
Patate							1												1
legumi freschi	1*		1					1*											3
ortaggi surgelati										1		1							2
altri ortaggi freschi	1		1*	1		1		1			1	2							8
peperoni dolci					1	1													2
Porri									1+1bio										2
olio di oliva																			0
Riso				1		2*													3
Farine				1		3													4
Vino							1*	1		1	1	1	1	1		1	1		9
Totali mensili	2	0	3	3	2	7	3	3	1	2	2	5	4	2	3	2	2	3	49
Totali ULSS 7	2			3			3			2			4			2			16
Totali ULSS 8		0			2			3			2			2			2		11
Totali ULSS 9			3			7			1			5			3			3	22
TOTALI SEMESTRALI																			151

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con \*sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D. M. Sanità del 23/12/92  
 LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 VENEZIA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totali semestrali
	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	ULSS 10	ULSS 12	ULSS 13	ULSS 14	
pane fresco	1	1		1	2				1	1	1														8
grissini, crackers, fette	1		1																		1	1			4
Farina									1	1												1			3
mais/cereali per Micotossine																							2		2
pasta semola	1	1		1						1															4
pasta uovo		1							1														1		3
pasta ripiena									1	1												1			3
Riso																									0
prodotti aliment. particolare					2	2	1						1	1	1	1					1	2	1		13
integratori alimentari														2											2
Cacao																									0
preparati per brodo zuppe																	1	1	1						3
confetture/conserv e vegetali																					1	1			2
alimenti in scatola																									0
Surgelati																									0
olio oliva					1	2																			3
olio semi					1	3	1	1																	6
olio di frittura					1			1																	2
olio per IPA							1																		1
margarina vegetale					1	1																			2
Zucchero																									0
Dolcificanti																		3	1						4

sale																								0	
Spezie																			1	2					3
Caffè																			1	1					2
caffè per ocratossine																					1				1
frutta secca	1	2	1																						4
prodotti da forno																									0
Pasticceria/dolciumi												1	1												2
gelati artigianali															1	1									2
gelati confezionati																									0
Vino					2	2	1												1	1	1	1			9
vino per ocratossine																			1	1	1	1			4
Aceto																1									1
Birre																1		1							2
Liquori																3	1								4
bibite cola												1	2	1											4
altre bibite analcoliche													2												2
succhi di frutta																									0
succhi di frutta e bibite per Patulina														1											1
MOCA								4	3	1	1														9
Acque minerali															2			2					5		11
TOTALI	4	5	2	2	10	4	2	8	7	4	1	3	8	5	1	1	10	5	1	7	11	12	2	126	
Totale ULSS 10	4				10			8				3				1				7				34	
Totale ULSS 12		5			10			7					8				10				11			51	
Totale ULSS 13			2			4				4				5				5				12		32	
Totale ULSS 14				2			2				1				1				1				2	9	

ANALISI PESTICIDI																										
frutta fresca	1	1																				1*	1	1*		7
Fragole																					1bio					1



Micotossine																			
pasta semola							1	1										2	
pasta uovo								1										1	
pasta ripiena																		0	
Riso																		0	
prodotti aliment. particolare										1	2			1				4	
Integratori alimentari												1						1	
Cacao				2	1											1	2	1	7
preparati per brodo zuppe							1	1	1									3	
confetture/conser ve vegetali																		0	
alimenti in scatola																		0	
Surgelati																		0	
olio oliva				1	3	1	1								1	2		9	
olio semi				1	1										1	2	1	6	
olio di frittura				1	1										1	1	1	5	
olio per IPA																1		1	
margarina vegetale				1	1	1									1	1		5	
Zucchero				1	1													2	
Dolcificanti															1	1		2	
sale										1	1							2	
Spezie										1	2							3	
Caffè																		0	
caffè per ocratossine																		0	
frutta secca													1	4	1	1		7	
prodotti da forno													1	2	1			4	
pasticceria/dolciu mi							1	1	1									3	
gelati artigianali				1	1													2	
gelati confezionati				1	1	1												3	
Vino													1	2	1	1		5	

vino per ocratossine															1	1									2
Aceto													1	1		1									3
Birre												1		1											2
Liquori												1	3												4
bibite cola												1	2												3
altre bibite analcoliche												1	3	2											6
succhi di frutta								1	2	1	1														5
succhi di frutta e bibite per Patulina											1														1
MOCA	3		1												4	3	1								12
additivi, aromi (+)																									
additivi, aromi (++)																									
Acque minerali						4					3														7
<b>Totali mensili</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>131</b>
<b>Totali ULSS 10</b>	<b>3</b>				<b>9</b>				<b>6</b>				<b>8</b>				<b>8</b>				<b>6</b>				<b>40</b>
<b>Totali ULSS 12</b>	<b>0</b>				<b>10</b>				<b>9</b>				<b>14</b>					<b>12</b>				<b>10</b>			<b>55</b>
<b>Totali ULSS 13</b>			<b>1</b>			<b>7</b>				<b>9</b>				<b>4</b>					<b>4</b>				<b>3</b>		<b>28</b>
<b>Totali ULSS 14</b>				<b>0</b>			<b>1</b>				<b>3</b>				<b>2</b>				<b>2</b>				<b>0</b>		<b>8</b>





pane fresco	1	1	1				2	1	1						1	1	1	10
grissini, crackers, fette	2		1				2	1	2						1	1		10
Farina	1	1					2		1						1	1	1	8
mais/cereali per Micotossine																		0
pasta semola	2		1				2	1	1						1		1	9
pasta uovo	1	1	1				2		1						2		1	9
pasta ripiena	2						2	1							2			7
Riso																		0
prodotti aliment. Particolare				3	1	2				3	1	1			1	1		13
integratori alimentari															2		1	3
Cacao																		0
preparati per brodo zuppe												1		1				2
confetture/conserve vegetali															1			1
alimenti in scatola																		0
Surgelati																		0
olio oliva				3		1												4
olio semi				2	1	1												4
olio di frittura					1													1
olio per IPA					1													1
margarina vegetale				2	1													3
Zucchero																		0
Dolcificanti												1						1
sale																		0
Spezie															2		1	3
Caffè															3	1	1	5
caffè per ocratoossine																		0
frutta secca	3	1	1															5
prodotti da forno																		0
pasticcERIA/dolciumi										1	1	1						3
gelati artigianali												2						2
gelati confezionati												1		1				2
Vino				3	1	1									4		1	10
vino per ocratoossine				1														1
Aceto												2	1	1				4

Birre													2		1				3
Liquori													1	1	1				3
bibite cola									3	1	1								5
altre bibite analcoliche									2	1	1								4
succhi di frutta																			0
succhi di frutta e bibite per Patulina																			0
MOCA							4	1	2										7
Acque minerali	3	1	2										3	1	2				12
<b>TOTALI</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>155</b>
Totali ULSS 20	15			14			16			9			13			21			88
Totali ULSS 21		5			6			5			4			3			5		28
Totali ULSS 22			7			5			8			4			7			8	39

<b>ANALISI PESTICIDI</b>																				
frutta fresca	2		1												1				4	
pesche (comprese pesche noci e ibridi)																	1+1bio	1	1	4
frutta surgelata				1		1														2
frutta esotica										2		1								3
Agrumi	1	1		1			1		1											5
succo d'arancia	1bio			1																2
Banane										1	1									2
Patate										1										1
legumi freschi																				0
ortaggi surgelati	2		1							2	1									6
altri ortaggi freschi								1									2*			3
Lattuga										1+1bio									1	3
olio di oliva				2	1	1											2		1	7
Riso				2		1*														3
Farine	1*	1	1*																	3
Frumento																	1+1bio		1	3
Vino	1	1	1	3		2	1		1	1		1								12
<b>Totali mensili</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>61</b>	
Totali ULSS 20	8			10			2			7			1			8			36	
Totali ULSS 21		3			1			1			2			0				1	8	





legumi freschi																			0
piselli freschi o congelati	2																		2
ortaggi surgelati										1			1						2
altri ortaggi freschi				1			1	1*		1*			1*						5
melanzane	1+1bio		1																3
broccoli												1							1
porri				1			1												2
olio di oliva																			0
riso						1	1												2
farine				1															1
frumento																			
vino							1		1	1	1	1	1	2		2	1	1	11
Totali mensili	6	1	1	4	1	2	4	1	3	3	2	4	8	2	4	4	1	2	53
Totali ULSS 20	6			4			4				3		8			4			29
Totali ULSS 21		1				1			1			2			2			1	8
Totali ULSS 22			1				2			3			4			4			16
TOTALI SEMESTRALI																			194

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con \* sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI:

DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

2015 VICENZA	GENNAIO				FEBBRAIO				MARZO				APRILE				MAGGIO				GIUGNO				Totali semestrali								
	U L SS 3	U L S 4	U L S 5	U L S 6	U L S 3	U L S 4	U L S 5	U L S 6	U L S 3	U L S 4	U L S 5	U L S 6	U L S 3	U L S 4	U L S 5	U L S 6	UL SS 5	ULSS 6	ULSS 3	ULS S 4	ULSS 5	ULSS 6											
pane fresco				2					1	1	1														1			1					7
grissini, crackers, fette	1	1	1	2								2													1		1			2			11
Farina	1	1	1	1					1	1	1	2													1					2			12
mais/cereali per Micotossine																																	0
pasta semola	1	1	1	1					1	1		2													1			1		2			12



Aceto															1	1		2							4
Birre															1	1		1							3
Liquori																	1	2							3
bibite cola										1	2		1												4
altre bibite analcoliche										1	1	1	1												4
succhi di frutta																									0
succhi di frutta e bibite per Patulina													1	1											2
MOCA								1	2	1	3														7
acque minerali		2	2			2	2							2	2			1							13
<b>TOTALI MENSILI</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>157</b>
Totali ULSS 3	5				4				6				3			5					8				31
Totali ULSS 4		7				9				6				7			4					8			41
Totali ULSS 5			7				6				3				5				3				5		29
Totali ULSS 6				9				8				12			5					7				15	56

ANALISI PESTICIDI																													
frutta fresca	1	1			1																	1*			1		1*	6	
frutta surgelata						1																							1
frutta esotica																	1*					1							2
Agrumi				1	1			1*			1			1	2														7
Banane																1			1										2
Patate																	1												1
legumi freschi																													0
ortaggi surgelati	1	1																			1	1							4
altri ortaggi freschi															2*										1*	1*	1		5
peperoni dolci																													1
olio di oliva						1	1*	1	1															1*	1		1*	7	
Riso						1*	1*	1	1																				4
Farine		2	1	2																									5
Vino	1	1	1	1	1	2	1	1					1								1						1	13	
<b>Totali mensili</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>57</b>		
Totali ULSS 3	3				4				0				2				0						1					10	
Totali ULSS 4		5				5					0				1							0			3			14	





olio oliva					1	1	1	1									1		1	6	
olio semi					1	1	1	1									2		2	8	
olio di frittura																				0	
olio per IPA																	1			1	
margarina vegetale					1		0	1									1		1	4	
Zucchero																				0	
Dolcificanti																				0	
sale											1	1		1						3	
Spezie											1	1	1	1						4	
Caffè																				0	
caffè per ocratoxine																				0	
frutta secca														1	2	1	2				6
prodotti da forno															1		1				2
pasticceria/dolci umi											1	1								2	
gelati artigianali							1		1											2	
gelati confezionati								1												1	
Vino														1	2	1	1				5
vino per ocratoxine																				0	
Aceto											1	1	1	1						4	
Birre												1		1						2	
Liquori											1		1	2						4	
bibite cola												1		2						3	
altre bibite analcoliche											1	1	1	1						4	
succhi di frutta								1	1	2										4	
succhi di frutta e bibite per Patulina																				0	
MOCA	1	2	1	2										1	1	1	2				11
additivi, aromi (+)																					
additivi, aromi (+)																					

acque minerali		2	2						2	2															8
Totali mensili	1	4	3	2	4	4	3	5	5	9	5	13	6	8	5	11	3	6	3	6	0	6	1	5	118
Totali ULSS 3	1				4				5				6				3				0				19
Totali ULSS 4		4			4					9				8				6				6			37
Totali ULSS 5			3				3				5				5				3				1		20
Totali ULSS 6				2				5				13				11				6				5	42

ANALISI PESTICIDI																									
frutta fresca	1*				1*		1		1		1		1	1											8
frutta surgelata																		1		1			1		3
frutta esotica																		1*	1*			1*		1*	4
Agrumi																1	1			2	1	1		1*	7
Banane																		1bio		1					2
Patate										1	1														2
legumi freschi		1											1												2
ortaggi surgelati																	1			1					2
altri ortaggi freschi	1*				1		1*	1	1*	1	1		1*	1*											9
peperoni dolci		1		1bio																					2
olio di oliva																									0
Riso					1	2	1*	1*																	5
Farine						1*		1*																	2
Vino				1				1			1	1		1	1*		1	1	1	1*			1		11
Totali mensili	2	2	1	3	1	5	2	5	1	2	2	5	0	3	2	2	2	5	2	5	1	2	2	2	59
Totali ULSS 3	2				1					1				0			2					1			7
Totali ULSS 4		2				5				2					3			5					2		19
Totali ULSS 5			1				2				2				2				2				2		11
Totali ULSS 6				3				5				5				2				5				2	22
TOTALI SEMESTRALI																									177

NOTA: PANE FRESCO, PASTE ALL'UOVO E RIPIENE FRESCHE 3° settimana

In rosso e con \* sono riportate le tipologie di alimenti da prelevare, confezionati o prodotti fuori dal Veneto, come previsto dal D.M. della Sanità del 23/12/92

LEGISLAZIONE RELATIVA AI METODI DI CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI: DPR n. 327 del 26/03/1980 - DM 23/07/2003 - REGG. (CE/UE) n. 401/2006, n. 333/2007 e n. 400/2014.

CAMPIONI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

ALIMENTI	BELLUNO			VICENZA					TREVISO				VENEZIA					PADOVA				ROVIGO			VERONA				Totale campioni
	1	2	Tot.	3	4	5	6	Tot.	7	8	9	Tot.	10	12	13	14	Tot.	15	16	17	Tot.	18	19	Tot.	20	21	22	Tot.	
ZUPPE, BRODI, SALSE	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	8	3	4	15	73
CEREALI E PRODOTTI PANETTERIA																													
Cereali	4	3	7	4	4	4	4	16	4	4	6	14	5	5	4	4	20	4	5	5	14	4	4	8	9	4	5	18	97
Prodotti della macinazione	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	3	16	3	4	4	11	3	2	5	8	3	4	15	74
Pane, altri prodotti della panetteria	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
Prodotti di pasticceria e biscotti	8	4	12	9	11	7	12	39	8	9	17	34	25	20	7	2	54	8	18	12	38	7	6	13	38	7	13	58	248
Paste alimentari secche	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
Paste alimentari all'uovo	5	2	7	5	7	5	7	24	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	128
Paste alimentari speciali	4	2	6	4	7	5	7	23	4	4	10	18	12	10	4	1	27	5	11	8	24	3	3	6	11	4	7	22	125
FRUTTA SECCA SGUSCIATA	3	2	5	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	4	11	2	2	4	6	3	4	13	69
FRUTTA FRESCA PRETAGLIATA	2	2	4	3	3	3	3	12	3	3	4	10	5	5	3	1	14	3	4	3	10	3	2	5	6	3	3	12	67
VERDURA FRESCA PRONTA AL CONSUMO	6	3	9	7	9	5	10	31	5	6	12	23	19	13	5	3	40	6	13	10	29	5	6	11	21	5	10	36	192
ERBE, SPEZIE, CAFFE', THE	2	1	3	3	3	3	3	12	3	3	5	11	5	5	3	2	15	3	4	4	11	3	2	5	7	3	4	14	71
BEVANDE NON ALCOLICHE	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
GELATI E DESSERT	9	5	14	6	8	5	8	27	6	7	9	22	12	10	6	2	30	7	12	9	28	6	5	11	10	6	9	25	157
CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO	1	1	2	2	2	2	2	8	2	2	4	8	4	4	2	2	12	2	3	3	8	2	1	3	7	2	3	12	53
PIATTI PREPARATI	14	7	21	18	24	14	26	82	16	16	35	67	52	42	14	4	112	16	37	26	79	13	11	24	77	15	28	120	505
PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	3	2	5	3	4	3	5	15	3	4	6	13	8	7	3	2	20	4	6	5	15	3	2	5	8	3	6	17	90
ACQUE MINERALI IMBOTTIGLiate	3	2	5	4	5	3	5	17	4	4	7	15	8	9	3	2	22	4	7	5	16	3	2	5	12	3	5	20	100
TOTALE	71	43	114	83	102	74	107	366	77	81	151	309	195	168	73	38	474	82	152	119	353	69	56	125	260	73	121	454	2195

Campionamento di germogli per la ricerca di *E.coli* STEC (il campionamento è in capo ai SIAN delle AULSS e l'analisi sarà eseguita dall'IZSVE) - Annualità 2015

AULSS	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	Totale
1			1				1						2
2			1										1
3	1				1								2
4					1						1		2
5	1								1				2
6			1				1		1		1		4
7	1				1				1				3
8	1					1				1			3
9		1		1		1		1		1			5
10				1			1			1			3
12		1				1				1		1	4
13		1					1				1		3
14		1											1
15				1				1			1		3
16	1	1		1		1		1		1			6
17				1				1					2
18					1					1			2
19			1										1
20		1		1		1		1		1		1	6
21		1								1			2
22	1				1				1		1		4
<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>61</b>

Nota: la distribuzione dei campioni per AULSS è stata effettuata in base alla popolazione presente al censimento 2011

(<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

## **QUADRI ANALITICI ARPAV**

### **Premessa**

Di seguito sono indicati i "quadri analitici " da applicare alle diverse matrici conferite per analisi chimiche ad ARPAV - Servizio Laboratori di Verona.

### **Lo Scopo**

Definire le attività analitiche di base che saranno svolte sulle diverse tipologie di campioni conferiti.

### **I riferimenti**

I quadri analitici proposti in questo documento sono stati elaborati tenendo conto di:

- prescrizioni normative, ove esistenti;
- parametri maggiormente significativi per il campione in esame;

### **Il metodo**

Il primo stadio, in questo percorso, ha permesso di definire:

- la denominazione univoca delle procedure di prova (metodi di analisi);
- le caratteristiche delle prestazioni (ad es. determinazione, limiti di rilevabilità,...);
- l'espressione uniforme dei risultati (unità di misura, numero massimo delle cifre significative dopo la virgola).

### **Gli impegni**

E' necessaria una collaborazione tra chi opera in laboratorio e coloro che presiedono ad altre funzioni per pianificare ed individuare i criteri di controllo (determinazioni significative, limiti,...), protocolli di prelievo, di trasporto, di conservazione dei campioni.

Si delinea pertanto un'attività piuttosto complessa di cui le attività prettamente analitiche sono un importante aspetto.

## **LEGENDA**

Nelle tabelle dei quadri analitici:

**Parametri:** Denominazione della Procedura di Prova (metodo di analisi)

**Riferim. legislativo:** Norma che prevede la determinazione del parametro. In alcuni casi il Riferimento Legislativo stabilisce anche il metodo di analisi, in altri casi lo rimanda ad altro documento ufficiale, in altri ancora il Responsabile del Laboratorio individua il metodo analitico più idoneo. In quest'ultimo caso il metodo può essere già recensito da altri organismi scientifici nazionali e/o internazionali (metodo validato) oppure il metodo viene progettato e "validato" all'interno del laboratorio (metodo interno).

**Unità di misura:** Modalità di espressione dei risultati delle analisi. Tra parentesi, nella prima colonna, è riportata la forma o la specie in cui il risultato è espresso.

**Decimali:** Numero massimo di cifre significative dopo la virgola che vanno riportate nel Rapporto di Prova.

**Parametri riportati in corsivo:** Parametri opzionali la cui effettuazione è demandata al singolo laboratorio in base alle richieste di chi ha effettuato il prelievo o a esigenze emerse nel corso dello svolgimento delle analisi.

**5 ALIMENTI CHIMICA**

- 5.1 GRASSI E OLI
- 5.2 ZUPPE, BRODI SALSE
- 5.3 CEREALI
- 5.4 FRUTTA E VERDURA
- 5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ
- 5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 5.7 VINO ACETI
- 5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO
- 5.9 GELATI
- 5.10 CACAO
- 5.11 DOLCIUMI
- 5.12 FRUTTA SECCA
- 5.13 PIATTI PREPARATI
- 5.14 PRODOTTI DIETETICI
- 5.15 ADDITIVI
- 5.16 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

**6 ALIMENTI MICROBIOLOGIA**

- 6.1 GRASSI ED OLI
- 6.2 ZUPPE, BRODI, SALSE
- 6.3 CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA
- 6.4 FRUTTA E VERDURA
- 6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'
- 6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE
- 6.7 GELATI E DESSERT
- 6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO
- 6.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO SPUNTINI
- 6.11 PIATTI PREPARATI
- 6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
- 6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI
- 6.14 ALTRI ALIMENTI

**5. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (CHIMICA)**

**Note:** in corsivo, determinazioni facoltative, consigliabili o da eseguirsi in particolari casi. A seconda delle metodiche in uso, la misura in ufc/g può sostituire quella in MPN/g.

**5.1 GRASSI E OLI (ALIM0500)****5.1.1 Oli di oliva**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.1.1	Caratteri organolettici	Reg. CEE n. 2568/91 s m e i		
5.1.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.1.3	Acidità in acido oleico	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.4	<i>Indice di rifrazione</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		
5.1.1.5	Numero di perossidi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	meqO <sub>2</sub> /kg	1
5.1.1.6	Composizione in acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	1
5.1.1.7	<i>K232</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.8	<i>K270</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	U. A.	2
5.1.1.9	<i>Delta K</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		2
5.1.1.10	Solventi alogenati	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	mg/kg	2
5.1.1.12	<i>Numero di iodio</i>	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i		0

**5.1.2 Oli vegetali di semi**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.2 .1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.2 .2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	0
5.1.2 .3	Acidità in acido oleico	RDL 15.10.1925 n. 2033		1
5.1.2 .4	<i>Indice di rifrazione</i>	L. 27.01.1968 n. 35		
5.1.2 .5	Numero di perossidi	L. 27.01.1968 n. 35	meqO <sub>2</sub> /kg	1
5.1.2 .6	Composizione in acidi grassi	L. 27.01.1968 n. 35	%	2
5.1.2 .7	<i>Assorbimenti spettrofotometrici</i>	L. 27.01.1968 n. 35	U. A.	1
5.1.2 .8	<i>Numero di iodio</i>	L. 27.01.1968 n. 35		0
5.1.2 .9	<i>Solventi organici</i>	DLgs 04.02.1993 n. 64	mg/kg	2
5.1.2.11	<i>Antiparassitari</i>	Reg CE 369/05	mg/kg	2

## 5.1.3 Margarina, imitazione dello strutto, altri grassi alimentari

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.1.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.1.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.1.3.3	Umidità	L. 04.11.51 n. 1316	%	1
5.1.3.4	Acido sorbico (E200)	D.M. n. 209/96	mg/kg	1
5.1.3.5	Acidità in acido oleico	L. 04.11.51 n.1316	%	1
5.1.3.6	Composizione acidi grassi	Reg. CEE n. 2568/91 sm e i	%	2
5.1.3.7	<i>Ricerca coloranti</i>	DM n. 209/96	Pos/neg	

## 5.2 ZUPPE, BRODI, SALSE (ALIM600)

## 5.2.1 Estratti di carne

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.1.3	Residuo secco	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.4	<i>Lattosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.5	<i>Glucosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.6	<i>Fruttosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.7	<i>Saccarosio</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.8	<i>Materia grassa</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.9	Ceneri	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.10	Cloruro di sodio	DPR 30.05.1953 n. 567	%	1
5.2.1.11	<i>Azoto totale</i>	DPR 30.05.1953 n. 567	mg/kg	1

## 5.2.2 Preparazioni di ortaggi conservati con aceto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.2.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62		



5.2.2.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.2.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.2.5	Acidità totale espressa in acido acetico	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.2.6	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.2.7	<i>Ferro (Fe)</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.8	<i>Cromo (Cr) su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.2.9	<i>Stagno (Sn) su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	1

### 5.2.3 Preparazioni di ortaggi sott'olio o altrimenti conservati

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.2.3.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62 DA CONTROLLARE TUTTA		
5.2.3.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.3.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.3.5	Acidità totale espressa in acido acetico	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.3.6	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.3.7	<i>Cromo (Cr) su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18.12.84	mg/kg	2
5.2.3.8	<i>Stagno (Sn) su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.2.3.9	Caratterizzazione olio per prodotti sott'olio	DLgs n. 109/92	%	2
5.2.3.10	<i>Numero di perossidi per prodotti sott'olio</i>	DLgs n. 109/92	meqO <sub>2</sub> /kg	1

### 5.2.4 Preparazioni di Pomodori conservati (pelati)

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.4.1	Stato del contenitore, se metallico	L. n. 283/62		
5.2.4.2	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.4.3	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.4	Peso sgocciolato	DPR n. 327/80	G	1
5.2.4.5	Acidità espressa in acido citrico	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.6	<i>Impurità minerali</i>	DPR 11.04.75 n. 428	%	1
5.2.4.7	Piombo (Pb) su prodotti in recipienti metallici	DM 25.06.81	mg/kg	2
5.2.4.8	Ferro (Fe) su prodotti in recipienti metallici	DM 18.02.1984	mg/kg	
5.2.4.8	<i>Zuccheri</i>	L. n. 95/1969	%	
5.2.4.9	<i>Cromo su prodotti in recipienti metallici</i>	DM 18/02/1984	mg/kg	2
5.2.4.10	<i>Stagno su prodotti in recipienti metallici</i>	Reg CE n. 1881/06	mg/kg	

### 5.2.5 Preparazioni per salse e salse preparate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.2.5.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.2.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.2.5.3	Residuo secco	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.5	Composizione in acidi grassi *	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.2.5.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

\* In presenza di sostanza grassa

### 5.3 CEREALI (ALIM0700)

#### 5.3.1 Cereali

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

5.3.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80		
5.3.1.3	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.3.1.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.1.5	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.6	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.7	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.8	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.9	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

### 5.3.2 Prodotti della macinazione

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.3.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.2.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.4	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.5	Sostanze azotate	DPR 9.2.2001 n. 187	%	1
5.3.2.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.3.2.7	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	2
5.3.2.8	<i>Zearalenone</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.2.9	<i>DON</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 0	<i>Fumonisine B1 e B2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 1	<i>Ocratossina A</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.3.1.1 2	<i>Tossine T-2 HT2</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

\* In caso di sospetta cattiva conservazione, etc.

### 5.3.3 Paste alimentari secche

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.3.3	Umidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.4	Ceneri s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.5	Sostanze azotate s.s.	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.6	Acidità	DPR n. 187/01	%	1
5.3.3.7	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

\* In caso di sospetta malconservazione, etc.

#### 5.3.4 Paste all'uovo e speciali

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.3.4.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.3.4.3	Umidità	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.4	Ceneri s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.5	Sostanze azotate s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.6	Acidità s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	Gradi	
5.3.4.7	<i>Steroli s.s.</i>	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.8	Estratto etereo s.s.	DPR 9.2.2001 n. 187	%	
5.3.4.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

#### 5.3.5 Pane e altri prodotti della panetteria

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.5.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.5.2	Umidità	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.3	Ceneri	DPR 9.2.2001 n. 187	%	2
5.3.5.4	Materia grassa	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.5	Composizione in acidi grassi*	DPR 30.11.1998 n. 502	%	2
5.3.5.6	Lattosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.7	Glucosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1

5.3.5.8	Fruttosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.9	Saccarosio**	DPR 30.11.1998 n. 502	%	1
5.3.5.10	Glutine (prodotti per celiaci)	Reg. CEE n. 41/09		
5.3.5.11	Alcol etilico in pane in cassetta	DM n. 312/98		

\* Se speciale

\*\* Se dichiarati

**5.3.6 Prodotti della pasticceria e della biscotteria**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.3.6.1	Peso netto	DPR n. 327/80	G	1
5.3.6.2	Umidità		%	1
5.3.6.3	Acido sorbico	DM 27.2.96 n. 209	mg/kg	1
5.3.6.4	Materia grassa	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.5	Composizione in acidi grassi se specificata il tipo o Composizione grassa *	DLgs n.109/92	%	1
5.3.6.6	Additivi	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.3.6.7	Verifica ingredienti riportati	DLgs n.109/92		

\* Quando è indicato il tipo di sostanza grassa

**5.4 FRUTTA E VERDURA (ALIM0800)****5.4.1 Legumi, ortaggi, radici, tuberi**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.4.1.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.1.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2
5.4.1.3	Nitrati e nitriti (ortaggi foglia larga, anche surgelati)	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	1
5.4.1.4	Piombo	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2
5.4.1.5	Cadmio	Reg. CE n. 1881/06	mg/kg	2

**5.4.2 Frutta**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.4.2.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.2.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

## 5.4.3 Agrumi

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.4.3.1	Ditiocarbammati	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	1
5.4.3.2	Antiparassitari	Reg. CE n. 396/05	mg/kg	2

## 5.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÈ (ALIM0900)

## 5.5.1 Caffè crudo

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.1.3	Umidità	DPR 16.2.1973 n. 470	%	1
5.5.1.4	<i>Impurità e imperfezioni</i>	DPR 16.2.1973 n. 470		
5.5.1.5	<i>Ocratossina</i>	Reg. CEE n.1881/06	µg/kg	1

## 5.5.2 Caffè decaffeinato/macinato/torrefatto

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.5.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	
5.5.2.3	Caffeina	DM 20.5.1976	mg/kg	1
5.5.2.4	Umidità	DM 20.5.1976	%	1
5.5.2.5	Solventi di estrazione	DLgs 4.2.93 n. 64	mg/kg	1
5.5.2.6	Ocratossina	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1

## 5.5.3 Tè

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.5.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

5.5.3.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.3.3	Umidità	DM 12.12.1979	%	1
5.5.3.4	<i>Caffeina sul decaffeinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.5	<i>Solventi di estrazione decaffeinato</i>	DM 12.12.1979	mg/kg	1
5.5.3.7	Ceneri	Rapporti ISTISAN 96/34	%	
5.5.3.8	<i>Coloranti</i>	DM 209/96 n. 209		

## 5.5.4 Spezie

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.4.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.5.4.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.4.3	Umidità		%	1
5.5.4.4	<i>Aflatossine</i>	Reg. CEE n. 1881/06	µg/kg	1
5.5.4.5	<i>Antiparassitari</i>	Reg. CEE n. 396/05	mg/kg	3
5.5.4.6	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/kg	

## 5.5.5 Sale da cucina

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.5.5.1	Caratteri organolettici	DPR 16.07.97 n. 297		
5.5.5.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.5.5.3	Iodio ionico, sul sale iodato	DM 10.8.95 n. 562	mg/kg	1
5.5.5.4	<i>Titolo</i>	DM 31.1.97 n. 106	%	1
5.5.5.5	Arsenico	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.6	Piombo	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.7	Cadmio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.8	Rame	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2
5.5.5.9	Mercurio	DM 31.1.97 n. 106	mg/kg	2

## 5.6 BEVANDE NON ALCOLICHE (ALIM1000)

## 5.6.1 Limonate, acque gassose e acque aromatizzate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
---	----------------	-------------------------	---------------	----------

5.6.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.6.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.1.3	Residuo secco ottico	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.4	<i>Glucosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.5	<i>Fruttosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.6	<i>Saccarosio</i>	DPR n. 719/58	%	1
5.6.1.7	Caffeina (bevande tipo Cola)	Direttiva CEE 1169/11	mg/l	1
5.6.1.8	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1

### 5.6.2 Succhi e nettari di frutta

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.6.2.1	Caratteri organolettici	DPR 18.5.82 n. 489		
5.6.2.2	Peso netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.6.2.3	Residuo secco rifrattometrico	DLgs n. 151/04	%	0
5.6.2.4	<i>Glucosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.5	<i>Fruttosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.6	<i>Saccarosio</i>	DLgs n. 151/04	%	1
5.6.2.7	<i>Anidride solforosa</i>	DLgs n. 151/04	mg/l	0
5.6.2.8	Acidità in acido tartarico, nettari di frutta	DLgs n. 151/04		1
5.6.2.9	<i>Additivi</i>	DM n. 209/96	mg/l	1
5.6.2.10	<i>Patulina, succo di mela</i>	Reg. CE n. 1881/06	µg/l	1

### 5.7 VINO, ACETI (ALIM1100)

#### 5.7.1 Vini di uve fresche

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.7.1.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.7.1.3	Grado alcolico	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.4	Alcole metilico	Reg. n. CEE 606/09	% alc compl	2
5.7.1.5	Acidità totale in acido tartarico	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.6	Zuccheri riduttori	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1



5.7.1.7	Saccarosio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.8	Grado alcolico complessivo	Reg. n. CEE 606/09	% vol	1
5.7.1.9	Acidità volatile	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.10	<i>Solfato di potassio</i>	Reg. n. CEE 606/09	g/l	2
5.7.1.11	Cloruro di sodio	Reg. n. CEE 606/09	g/l	1
5.7.1.12	Anidride solforosa	Reg. n. CEE 606/09	mg/l	0
5.7.1.13	Estratto secco netto	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.14	<i>Ceneri</i>	DM 29.12.86	g/l	1
5.7.1.15	Zinco (Zn)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.16	Rame (Cu)	DM 29.12.86	mg/l	1
5.7.1.17	Piombo (Pb)	Reg. CEE n. 1881/06	mg/l	1

## 5.7.2 Aceti

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.7.2.1	Caratteri organolettici	DPR 12.2.65 n. 162		
5.7.2.2	Contenuto netto	DLgs n 327/80	ml	0
5.7.2.3	Acidità totale in acido acetico	L. n. 82/06	%	1
5.7.2.4	Alcol etilico	L. 20.2.2006 n. 82	% vol	1
5.7.2.5	Anidride solforosa	DM n. 209/96 All. XI parte B	mg/l	0
5.7.2.6	Estratto secco netto	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.7	Ceneri	DM 27.3.86	%	1
5.7.2.8	Zinco (Zn)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.9	Rame (Cu)	DM 27.3.86	mg/l	2
5.7.2.10	Piombo (Pb)	DM 27.3.86	mg/l	2

**5.8 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO (ALIM1200)****5.8.1 Birra**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.8.1.1	Caratteri organolettici	DPR 30.12.1970 n. 1498		
5.8.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	1
5.8.1.3	Grado saccarometrico	L. 16.8.62 n. 1354	% vol	1
5.8.1.4	Acidità totale	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.5	Acidità volatile	DPR 30.12.1970 n. 1498	NaOH 0.1N	0
5.8.1.6	Anidride carbonica	DPR 30.12.1970 n. 1498	ml %	1
5.8.1.7	Grado alcolico	DPR 30.12.1970 n. 1498	% vol	1
5.8.1.8	Ceneri	DPR 30.12.1970 n. 1498	g %	1
5.8.1.9	<i>Limpidità</i>	DPR 30.12.1970 n. 1498	Torbidità formazina	0
5.8.1.10	Anidride solforosa (SO <sub>2</sub> )	DM n. 209/96	mg/l	

**5.8.2 Acqueviti, liquori, bevande alcoliche contenenti alcol di distillazione, altre bevande alcoliche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.8.2.1	Caratteri organolettici	DPR 16.7.97 n. 297		
5.8.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	MI	
5.8.2.3	Grado alcolico	DPR 16.7.97 n. 297	% vol	
5.8.2.4	Saccarosio	DPR 16.7.97 n. 297	g/l	
5.8.2.5	Alcol metilico	DPR 16.7.97 n. 297	% alc anid	
5.8.2.6	<i>Sostanze volatili</i>	DPR 16.7.97 n. 297	g/hl alc anid	

**5.9 GELATI E DESSERT (ALIM1300)****5.9.1 Gelati**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.9.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		

5.9.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.9.1.3	Residuo secco	DM 3.2.1989	%	1
5.9.1.4	<i>Materia grassa</i>	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.9.1.6	Additivi coloranti	DM n. 209/96	mg/kg	1
5.9.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/96	mg/kg	1

**5.10 CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO (ALIM1400)****5.10.1 Cacao e sue preparazioni**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.10.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.10.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.10.1.3	Umidità	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.4	Materia grassa	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.5	Composizione in acidi grassi	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.10.1.6	Numero di perossidi sulla materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	meqO <sub>2</sub> /kg	1
5.10.1.7	Lattosio *	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.8	Glucosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.9	Fruttosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.10	Saccarosio **	DLgs 12.6.03 n. 178	%	1
5.10.1.11	Azoto totale	DM 6.1.1979	%	2
5.10.1.12	<i>Ceneri</i>	DM 6.1.1979	%	1
5.10.1.13	<i>Alcalinità delle ceneri</i>	DM 6.1.1979		0
5.10.1.14	<i>Carbonato di potassio</i>	DM 6.1.1979	%	1

\*se al latte

\*\*se zuccherato

**5.10 DOLCIUMI (ALIM1500)**

## 5.11.1 Zuccheri

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.1.3	<i>pH a 20°C</i>	L. 31.3.80 n. 139	Unità di pH	1
5.11.1.4	Umidità	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.5	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.1.6	Saccarosio	DM 20.2.04 n. 51	%	1
5.11.1.7	<i>Colore (scala Braunschweig)</i>	DM 20.2.04 n. 51		0

## 5.11.2 Prodotti a base di zuccheri non contenenti cacao

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.2.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.2.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.11.2.3	Umidità	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.4	Anidride solforosa (E200)	DM n. 209/06	mg/kg	0
5.11.2.5	<i>Saccarosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.6	<i>Glucosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.7	<i>Fruttosio</i>	Rapporti ISITISAN 96/34	%	1
5.11.2.8	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.11.2.9	<i>Residuo ottico</i>	DM 12.3.1986		1

## 5.11.3 Frutta candita – Confettura di frutta, gelatina, marmellate

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.11.3.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.11.3.2	Peso netto	DPR n. 327/80	G	
5.11.3.3	Umidità	DLgs n. 50/04	%	
5.11.3.4	<i>Glucosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.5	<i>Fruttosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.6	<i>Saccarosio</i>	DPR 8.6.82 n. 401/R	%	
5.11.3.7	Anidride solforosa (SO <sub>2</sub> )	DLgs n. 209/06	mg/kg	
5.11.3.8	<i>Altri additivi, coloranti e non</i>	DLgs n. 209/06	mg/kg	

5.11.3.9	Residuo ottico	DL 50 20.02.04		
----------	----------------	----------------	--	--

**5.10 FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO (ALIM1600)****5.12.1 Frutta secca**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.12.1.1	Aflatossine	Reg. CEE n. 188/06	µg/kg	2
5.12.1.2	Acido sorbico	DM n. 209/96	mg/kg	
5.12.1.3	Anidride solforosa	DM n. 209/96	mg/kg	

**5.10 ALIM1700 PIATTI PREPARATI****5.13.1 Preparazioni gastronomiche**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.13.1.1	Caratteri organolettici	L. n. 283/62		
5.13.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	G	1
5.13.1.3	Umidità	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.4	Materia grassa	Rapporti ISTISAN 96/34	%	1
5.13.1.5	Composizione in acidi grassi (se c'è grasso)	Rapporti ISTISAN 96/34	%	2
5.13.1.6	<i>Additivi coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1
5.13.1.7	<i>Additivi non coloranti</i>	DM n. 209/06	mg/kg	1

**5.10 PRODOTTI DIETETICI (ALIM1800)****5.14.1 Prodotti dietetici**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.1.1	Caratteri organolettici	L n. 283/62		
5.14.1.2	Contenuto netto	DPR n. 327/80	g o ml	1
5.14.1.3	Umidità/residuo secco	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.4	Proteine (Nx6.38)	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.5	Materia grassa	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.6	Composizione in acidi grassi*	DLgs 27.1.92 n.111	%	1
5.14.1.7	<i>Verifica oligoelementi</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.8	<i>Verifica vitamine</i>	DLgs 27.1.92 n.111	mg/kg	
5.14.1.9	Zuccheri	DLgs 27/1/92 n.111		

\* se contiene materia grassa

**5.14.2 Latte per la prima infanzia**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.14.2.1	Contenuto netto	DPR n. 327/80		1
5.14.2.2	Umidità/residuo secco	DM 9.4.09 n. 82	G	1
5.14.2.3	Proteine (Nx6.38)	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.4	Materia grassa	DM 9.4.09 n. 82	%	1
5.14.2.5	Composizione in acidi grassi	DM 9.4.09 n. 82	%	2
5.14.2.6	<i>Verifica oligoelementi</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.7	<i>Verifica vitamine</i>	DM 9.4.09 n. 82	mg/kg	1
5.14.2.8	<i>Aflatossine</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	1
5.14.2.9	<i>Stagno (alimenti in scatola)</i>	Reg. CE n. 1881/06	mcg/kg	0

**5.10 ADDITIVI (ALIM 1900)****5.15.1 Additivi e coloranti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.15.1.1	Contenuto netto	DM n. 209/06	G	1
5.15.1.2	Identificazione	DM n. 209/06		
5.15.1.3	Verifica requisiti di purezza	DM n. 209/06		
5.15.1.4	Arsenico	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.5	Mercurio	DM n. 209/06	mg/kg	2
5.15.1.6	Piombo	DM n. 209/06	mg/kg	2

**5.10 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI (ALIM2000)****5.16.1 Materie plastiche a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMALI
5.16.1.1	Migrazione globale	DM 26.4.93 n.220	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1
5.16.1.2	Migrazione dei coloranti	DM 21.3.73	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	0
5.16.1.3	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1
5.16.1.4	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	DM 26.4.93 n.220	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1

**5.16.2 Gomma a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.2.1	Migrazione globale	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1
5.16.2.2	<i>Migrazione specifica di monomeri</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1
5.16.2.3	<i>Migrazione specifica di additivi</i>	Reg. CEE n. 10/11	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1

**5.16.3 Carte e cartoni a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.3.1	Umidità	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.2	Sostanze di carica (ceneri)	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.3	Determinazione dell'azoto totale	DM 21.3.73	%	2
5.16.3.4	Determinazione Piombo (Pb)	DM 30.5.01 n. 267	µg/kg	0
5.16.3.5	Imbiancanti ottici	DM 30.5.01 n. 267	pres/ass	0
5.16.3.6	Determinazione grammatura del cartone	DM 25.9.07 n. 217	g/m <sup>2</sup>	0
5.16.3.7	<i>Materie fibrose</i>	DM 25.9.07 n. 217	%	1
5.16.3.8	<i>Determinazione PCB</i>	DM 25.9.07 n. 217	mg/kg	1
5.16.3.9	<i>Sostanze ausiliarie solubili in acqua</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.10	<i>Amidi disciolti</i>	DM 21.3.73	%	1
5.16.3.11	<i>Sostanze di carica solubili in solvente</i>	DM 21.3.73	%	1

**5.16.4 Vetro a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
---	----------------	-------------------------	---------------	-----------

5.16.4.1	Migrazione globale	DM 21.3.73	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1
5.16.4.2	Migrazione del Piombo (Pb) per il vetro C	DM 21.3.73	mg/dm <sup>2</sup> o ppm	1

**5.16.5 Ceramica a contatto con alimenti**

#	DETERMINAZIONE	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	DECIMAL I
5.16.5.1	Migrazione Piombo (Pb)	DM 4.4.85	mg/l	1
5.16.5.2	Migrazione Cadmio (Cd)	DM 4.4.85	mg/l	1



**6. QUADRI ANALITICI ALIMENTI (MICROBIOLOGIA)****Nota:**

Quadri analitici diversi verranno effettuati su richiesta, previo accordo con il laboratorio o per ricerche microbiologiche di approfondimento decise in fase analitica.

**6.1 GRASSI ED OLI****Margarina, imitazione dello strutto**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Muffe	//	UFC/g	1

**6.2. ZUPPE, BRODI, SALSE**

**Estratti di carne e di pesce, preparati per brodo animali e vegetali, minestre liofilizzate, brodi di origine animale e vegetale a lunga conservazione e pronti per il consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n.132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1

**Conserve /semiconserve: preparazioni di ortaggi con aceto e senza aceto (es: salsa di pomodoro, sughi vari, prep. vegetali , ) e frutta sciroppata**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	//	UFC/g	1
	Spore Clostridi solfito riduttori	//	UFC/g	1

**Conserve:** prodotto a lunga conservazione, mantenuto a temperatura ambiente, confezionato in recipiente ermetico che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di distruggere i microrganismi che possono alterare l'alimento.

**Semiconserve non deperibili:** prodotto la cui conservazione è prevista a temperatura ambiente, reso conservabile per effetto di un trattamento tecnologico (affumicazione, essiccazione, liofilizzazione) o dell'aggiunta di sostanze (consentite dalla legge quali zucchero, sale, olio, alcool, aceto) che siano in grado di inibire o rallentare la proliferazione microbica e l'attività di enzimi

**Preparazioni per salse e salse confezionate non deperibile (maionese, salse a base di maionese, altre salse)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Enterobatteriacee	//	UFC/g	1
	Muffe	//	UFC/g	1

**6.3. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA****Cereali**

	<b>PARAMETRI</b>	<b>RIFERIMENTO LEGISLATIVO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>uc</b>
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283 30.4.1962	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

**Prodotti della macinazione**

	<b>PARAMETRI</b>	<b>RIFERIMENTO LEGISLATIVO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>uc</b>
	Muffe	DPR n. 132 14.7.1995 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283 30.4.1962 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

**Pane, altri prodotti della panetteria ( pane grattugiato, crackers, grissini, corn-flakes, gallette di mais e riso)**

	<b>PARAMETRI</b>	<b>RIFERIMENTO LEGISLATIVO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>uc</b>
	Muffe	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	UFC/g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n. 132/95 SO GU n°260 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	1

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

**Prodotti di pasticceria deperibili**

	<b>PARAMETRI</b>	<b>RIFERIMENTO LEGISLATIVO</b>	<b>UNITA' MISURA</b>	<b>uc</b>
--	------------------	--------------------------------	----------------------	-----------

	Listeria monocytogenes	DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995 Reg. CE n. 2073/2005 GUCE n. 124 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp. **	Circ. Reg. n. 26. 02.08.1990 DPR n. 132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	P/A in 25g	5

\*\*Parametro da eseguire solo in prodotti di pasticceria a base di uova crude (es. tiramisù) o farciti con crema.

#### Prodotti di pasticceria e biscotti non deperibili (da forno)

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

#### Paste alimentari secche, non all'uovo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
5.6.4.1	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132/95 SO GU n. 260 7.11.1995	//	1
5.6.4.2	Esame entomologico**	//	//	1

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti.

#### Paste all'uovo industriali secche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
5.6.4.3	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
5.6.4.4	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
5.6.4.5	Enterotossine stafilococciche **	//	//	

5.6.4.6	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
---------	-----------------	---	------------	---

\*\*Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate e paste all'uovo industriali fresche confezionate**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microorganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Coliformi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Bacillus cereus presunto ♦♦	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus <sup>oo</sup>	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
	Enterotossine stafilococciche **		//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione

	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla produzione
--	-----------------	---	------------	---

◆◆ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985

°° Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto  $\geq$  a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

\*\* Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Paste farcite artigianali fresche non confezionate**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto◆◆	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 0.12.1993 GU n.291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

	Salmonella spp.	Circ Min San n.32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
--	-----------------	--	------------	---

◆◆ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto  $\geq$  a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva . In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

\*\*Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Paste farcite industriali fresche confezionate**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' DI MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Bacillus cereus presunto◆◆	Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus°°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	

	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

◆◆ Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°° Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto  $\geq$  a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

\*\* Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Paste alimentari farcite precotte surgelate**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Escherichia coli $\beta$ glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Clostridium perfringens	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

	Bacillus cereus presunto♦♦	Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus °°	//	//	
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	Circ Min San n. 32 del 3.8./985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Enterotossine stafilococciche **	//	//	
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 32 del 3.8.1985 Rapporti Istisan 1989/09 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1 uc al dettaglio, 5uc alla Produzione

♦♦Parametro da eseguire solo nel caso in cui in una o più unità campionarie il parametro Microrganismi a 30° C supera i limiti fissati dalle Circ Min San n°32 03/08/1985.

°°Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto  $\geq$  a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

\*\*Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

## 6.4 FRUTTA E VERDURA

### Legumi, ortaggi, radici, tuberi

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1



**Legumi secchi**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

**Funghi secchi, conservati e surgelati**

**Frutta pretagliata confezionata e non, consumo**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame della contaminazione entomologica	L. n. 283/62 DPR n 376 del 14.7.1995 GU n. 212 dell' 11.9.1995 DM Industria n. 249 del 9.10.1998 in GU n. 249 del 24.10.1998 DGRV n. 3468 del 17.11.2009 BUR n. 102 del 15.12.2009	N° organismi in 100 g in funghi congelati, surgelati  N° organismi in 15 g in funghi secchi	1
	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007	UFC/g	5
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n.124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

**e ortaggi freschi pronti per il**

**6.5 ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TÉ**

**Erbe infusionali ed aromatiche, caffè, the**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Enterobatteriacee	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Lieviti e Muffe	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	UFC/g	1
	Salmonella spp.	Codex Erbarum rev. 2 1.9.2009	P/A in 10g	1

## Spezie

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Enterobatteriacee	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Clostridium perfringens	Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Bacillus cereus presunto	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995 Racc. CE 19.12.2003	UFC/g	1
	Enterotossina diarroica Bacillus cereus <sup>ooo</sup>	//	//	//
	Salmonella spp.	Racc. CE 19.12.2003	P/A in 25g	1

<sup>ooo</sup>Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Bacillus cereus presunto  $\geq$  a 1000 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

## 6.6 BEVANDE NON ALCOLICHE

## Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati, pronti al consumo

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	u.c.
	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15/11/2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25g	5

## Succhi di frutta e di ortaggi pastorizzati e a lunga conservazione

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/mL	1

## Bevande analcoliche

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n.260 del 7.11.1995	UFC/mL (non filtrabili) UFC/100mL (filtrabili)	1

## 6.7 GELATI E DESSERT

## Gelati a base di latte

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
--	-----------	-------------------------	---------------	----

	Salmonella spp	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007	P/A in 25 g	5
--	----------------	---	-------------	---

**Dessert a lunga conservazione**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

**6.8 CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO****Cacao e sue preparazioni**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n. 283/62 DPR n.132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

**6.9 DOLCIUMI****Zuccheri e prodotti a base di zuccheri (caramelle...)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

**Frutta candita, confettura di frutta, gelatina, marmellata, crema da spalmare**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Lieviti e Muffe	//	UFC/g	1

**6.10 FRUTTA SECCA E A GUSCIO RIGIDO****Frutta secca e a guscio rigido**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Esame ispettivo per ricerca parassiti	L. n.283/62	//	1
	Esame entomologico**	//	//	//

\*\* Parametro da eseguire in caso di riscontro di Parassiti

### 6.11 PIATTI PREPARATI

**Preparazioni gastronomiche a base di carne, verdure, pesce e insaccati cotti/crudi/formaggi al dettaglio.**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	Reg. CE n. 2073 del 15.11.2005 GU n. 124 del 30.5.2007 DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	5
	Salmonella spp**	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25 g	5

\*\* Parametro da eseguire nei prodotti a base di carne (es: roast beef, carpaccio), su insaccati cotti/crudi, su crostacei e molluschi cotti

### 6.12 PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

**Prodotti dietetici**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Lieviti e Muffe	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1

\*\* Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

**Alimenti per la prima infanzia (omogeneizzati e preparati di frutta e verdura)**

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Coliformi	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1

	Spore Clostridi solfito riduttori	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/g	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1
	Salmonella spp.	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A in 25g	1

\*\* Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.

### 6.13 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI

#### Superfici di lavoro

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm <sup>2</sup>	1
	Enterobatteriacee #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm <sup>2</sup>	1
	Escherichia coli $\beta$ glucuronidasi positivi #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm <sup>2</sup>	1
	Enterococchi intestinali #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm <sup>2</sup>	1
	Stafilococchi coagulasi positivi # (Staphylococcus aureus e altre specie)	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	UFC/cm <sup>2</sup>	1
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n. 260 del 7.11.1995	P/A	1
	Salmonella spp. #	DPR n. 132 del 14.7.1995 SO GU n.	P/A	1

		260 del 7.11.1995		
--	--	-------------------	--	--

# Parametri da eseguire su richiesta.

\*\* Parametro da eseguire sempre in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi.

#### 6.14 ALTRI ALIMENTI

##### Alimenti da consumarsi previa cottura

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Listeria monocytogenes	OM 7.12/1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	3 <sup>oo</sup> 5#
	Salmonella spp.	//	P/A in 25 g	1

<sup>oo</sup>Alimenti non sottoposti a trattamento di riscaldamento.

#Alimenti precotti o pastorizzati.

##### Alimenti surgelati e congelati da consumarsi previa cottura

	PARAMETRI	RIFERIMENTO LEGISLATIVO	UNITA' MISURA	Uc
	Microrganismi a 30° C	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Coliformi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Escherichia coli β glucuronidasi positivi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	UFC/g	1
	Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Spore di Batteri anaerobi solfito riduttori	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992	UFC/g	1
	Stafilococchi coagulasi positivi	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39	UFC/g	1

	(Staphylococcus aureus e altre specie)	del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992		
	Enterotossine stafilococciche**	//	//	//
	Listeria monocytogenes	OM 7.12.1993 GU n. 291 del 13.12.1993	MPN/g	5
	Salmonella spp.	Circ Min San n. 81 del 21.9.1978 DLgs n. 110 del 27.1.1992 GU n. 39 del 17.2.1992 Circ Min San n. 21 del 27.4.1992	P/A in 25g	1

\*\* Parametro da eseguire su ceppo in caso di riscontro di Stafilococchi coagulasi positivi  $\geq$  a 10 ufc/g, su alimento si esegue se la ricerca di enterotossina/e su ceppo è positiva. In caso di sospetta tossinfezione eseguire sempre su ceppo e alimento.



## ALLEGATO B alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 88/138

### ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS IZS DELLE VENEZIE

#### Introduzione

Il precedente PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011-2014, nelle sue successive annualità, è venuto a succedere ai precedenti, analoghi, piani di campionamento ufficiale alimenti, riportati all'interno degli specifici allegati delle successive annualità del PR Integrato dei Controlli (PRIC) 2007-2010, come previsto dal DDR dell'UPSAIA 23 marzo 2007 n. 227, sue modifiche ed integrazioni per gli anni 2008, 2009 e 2010, riportate nei DDR dell'UPSAIA n. 155/2008, n. 116/2009 e n. 197/2009;

In seguito sono stati predisposti il "PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per gli anni 2011-2014, nelle Annualità 2011, 2012, 2013 e 2014, nell'ambito del PR Integrato di Campionamento sulla Sicurezza Alimentare, il Benessere e la Sanità Animale, la Sanità dei Vegetali (PRIC) 2011-2014", relativo a tali annualità ed emanati con il DDR della Prevenzione 24 dicembre 2010, n. 89 e con i DDR dell'UPV13 aprile 2012, n. 36 e 20 marzo 2013, n. 21 e con il DDR della SVSA, 23 gennaio 2014, n. 3, loro modifiche ed integrazioni.

Tali piani sono stati redatti anche sulla base di quanto emerso nell'applicazione dei precedentemente citati Piani di Campionamento Ufficiale Alimenti 2007-2010, nelle loro articolazioni annuali e tenendo conto anche di osservazioni e proposte dei SVet delle AULSS e dei Laboratori interessati dell'IZSVE.

I controlli ufficiali, eseguiti mediante campionamento e analisi degli alimenti sono effettuati in funzione della:

- verifica del rispetto dei criteri microbiologici e chimici previsti dai regolamenti comunitari e dalla normativa nazionale;
- verifica del profilo microbiologico e chimico di alimenti presenti sul mercato;
- valutazione dell'efficacia dei piani di autocontrollo predisposti dagli operatori.

Gli organi che effettuano il controllo ufficiale devono obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla Legge n. 283/1962, dal suo regolamento di applicazione approvato con DPR n. 327/1980 e dal DM 16.12.1993 e dalle altre norme vigenti, anche di origine comunitaria, in quanto applicabili.

Per ottenere ulteriori dati statisticamente attendibili, da utilizzare per attuare uno studio di analisi del rischio e poter identificare eventuali situazioni non conformi, è necessario che ciascun SVet rispetti il piano di campionamento proposto e segnali tempestivamente, alla SVSA della Regione del Veneto eventuali difficoltà emerse nel rispettare il piano stesso.

#### Matrici da campionare

Nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per l'anno 2015 dei SVet delle AULSS sono incluse quasi tutte le matrici definite nell'Allegato A al DDR della Prevenzione n. 89/2010, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 36/2012, nell'Allegato A al DDR dell'UPV n. 21/2013 e nell'Allegato A al DDR della SVSA n. 3/2014, loro modifiche e integrazioni, per la parte attinente ai SVet stessi.

Si precisa in particolare che, per le analisi microbiologiche specifiche, ogni unità campionaria dovrà essere costituita da almeno 30 grammi di materiale analizzabile, per ogni parametro previsto o richiesto e, comunque, dalla quantità eventualmente prevista per la determinazione analitica che deve essere effettuata.



A tal proposito si precisa che per alcune determinazioni (p.e. ricerca di *Listeria monocytogenes*) la ricerca del microrganismo va effettuata al cuore dell'alimento in esame. Pertanto, il quantitativo sopra indicato (pari a 30 g per determinazione richiesta) deve essere inteso non sul campione in toto, ma al cuore del prodotto.

Si fa presente inoltre che per i criteri di igiene (Carica Microbica totale, *Escherichia coli*, Enterobatteri, Stafilococchi, ecc.) i 30 g di materiale analizzabili sono sufficienti per eseguire il pannello completo di determinazioni.

A partire dal 2015 è stato introdotto, in ottemperanza al Reg. (CE) n. 218/2014, un piano di campionamento ad hoc relativo al controllo di Salmonella come criterio di igiene di processo nelle carcasse suine. Tali campionamenti devono essere effettuati in regime di controllo ufficiale.

Il campionamento deve essere eseguito secondo quanto indicato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e pertanto va effettuato mediante metodo non distruttivo, campionando le medesime aree della carcassa campionate dall'operatore alimentare (aree a più alta probabilità di contaminazione) considerando un'area totale di campionamento pari ad almeno 400 cm<sup>2</sup>. Annualmente il numero di campioni da prelevare in ciascun macello dovrà seguire le indicazioni riportate nella seguente tabella.

<b>N° capi macellati all'anno/macello</b>	<b>N° di campioni da eseguire/macello</b>
50-500	5 campioni all'anno
500-15600	1 campione al mese per 10 mesi
>15600	5 campioni al mese per 10 mesi

I prelievi vanno effettuati sulle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento.

Il numero di campioni da effettuare per AULSS è stato determinato tenendo conto del numero di macelli presenti in Veneto in data 05.12.2014 (dato fornito da: statistiche del macellato disponibile su [www.crev.it](http://www.crev.it)) e dei capi macellati/anno.

**Numero di macelli per capi macellati/anno in data 05/12/2014**

A.U.L.S.S	50-500	500-15600	>15600	Totale
1				0
2	1	2		3
3	2	1		3
4	2	2		4
5		1	1	2
6	1	3		4
7	2	1		3
8		1		1
9	2	2		4
10				0
12				0
13	1	1		2
14				0
15		2	2	4

16				0
17	2	1		3
18				0
19		2		2
20	2			2
21	1	1		2
22	8	2	1	11
<b>Totale</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>50</b>

### **Numerosità Campionaria**

Il campionamento deve essere effettuato, secondo il tipo di matrice interessata, in 4-5 aliquote, ciascuna costituita da 5 unità campionarie (uc), oppure da una sola unità campionaria.

Nel caso in cui al momento del prelievo non fosse disponibile materiale sufficiente per eseguire il prelievo in 4-5 aliquote da 5 uc ciascuna, oppure se ci si trovasse a dover campionare prodotti altamente deperibili, sarà possibile eseguire il campionamento in aliquota unica non ripetibile, adottando le procedure connesse.

Per il campionamento di matrici previste nel PR di Campionamento Ufficiale Alimenti per il 2015, relativo ai SVet e non contemplate dal Reg. (CE) n. 2073/2005, sue modifiche ed integrazioni, il campionamento si effettua nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali vigenti (Legge n. 283/1962 e DPR n. 327/1980) o da norme di campionamento specifiche [es.: Reg. (CE) n. 401/2006, n. 333/2007, ecc.], come peraltro raccomandato anche nei Piani di Campionamento dei precedenti anni.

Nel caso in cui al laboratorio di analisi pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate nel piano, il campione verrà considerato non idoneo e pertanto non sottoposto ad analisi.

### **Parametri analitici da ricercare**

I parametri analitici minimi che il laboratorio dell'IZSVE ricercherà in ciascuna matrice alimentare saranno quelli previsti dalle norme di riferimento.

In caso di esigenze particolari, sarà cura del SVet interessato richiedere eventuali analisi aggiuntive.

In ogni caso è necessario che nel verbale di prelievo dei campioni il verbalizzante abbia cura di dettagliare le analisi richieste evitando di inserire diciture generiche.

Il campione potrà essere analizzato solo nel caso in cui siano specificati i parametri analitici richiesti.

### **Punti di campionamento**

Anche per l'anno 2015, l'80% dei campioni assegnati deve essere prelevato, per quanto possibile, direttamente negli stabilimenti di produzione, anche artigianale e/o nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla loro messa in commercio, mentre il restante 20% dei campioni deve essere prelevato nei punti vendita al dettaglio.

### **Distribuzione dei campioni**

I campioni sono stati suddivisi per ciascun SVet delle AULSS, considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio.

Per i campioni che dovranno essere prelevati nei punti di vendita al dettaglio la suddivisione, per ciascun SVet, è stata effettuata tenendo conto anche della popolazione residente.

### **Verbale di Campionamento**

Il verbale da utilizzare per il campionamento da parte dei SVet delle AULSS, come quello da utilizzare da parte dei SIAN, deve essere redatto usando la specifica modulistica (verbale di campionamento + modulo integrativo), di seguito riportata nel presente allegato, con l'obiettivo di armonizzare la raccolta dei dati relativi ai campioni e di consentire l'uso della trasmissione degli esiti analitici dei controlli effettuati, da parte dei Laboratori del controllo Ufficiale, per mezzo del Sistema NSIS-Alimenti.

Qualunque altro tipo di verbale e relativo modulo integrativo non potrà essere utilizzato se non riporta espressamente almeno le voci contenute in quelli allegati al presente piano.

E' stato inoltre redatto un verbale da utilizzare per il campionamento finalizzato alla ricerca di residui di fitofarmaci in alimenti di origine animale e relativo modello integrativo che vengono anch'essi di seguito riportati nel presente allegato.

Per supportare le AULSS nell'acquisizione di tali informazioni può essere consultato anche il portale del Ministero della Salute, Sezione "Sicurezza Alimentare", sottosezione "Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande"

(<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>)

E più precisamente:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati.
3. Esempio di file XML Vigilanza.
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML.
5. Anagrafi 2014.
6. Codici di errore.

Inoltre viene di seguito riportato l'ALLEGATO A alle "Linee Guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il Sistema NSIS-ALIMENTI".

### **INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA TRASMETTERE AI LABORATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE NELL'AMBITO DELLE ATTIVIT' DI VIGILANZA E CONTROLLO DI ALIMENTI E BEVANDE**

Le linee guida per la raccolta dei dati sulla vigilanza e il controllo degli alimenti e delle bevande mediante il sistema NSIS-Alimenti attribuiscono ai laboratori ufficiali il compito di caricare nel suddetto sistema i dati relativi alle attività di campionamento ed analisi, ai fini della successiva validazione da parte delle autorità regionali.

E' pertanto indispensabile che nel verbale di prelievo campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

A titolo esemplificativo viene fornito un modello integrativo da allegare al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

### **Flussi informativi**

Ciascun SVet delle AULSS compila annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo ispettivo effettuata (Modello A Ministeriale), come già avvenuto negli anni precedenti e la trasmette, entro il 10 di febbraio 2016, alla SVSA della Regione del Veneto.

L'IZSVE, per adempiere alle richieste di informazioni relative all'attività analitica effettuata nell'anno 2015, inserisce i dati relativi a tale attività nell'apposito sistema informatico fornito dal Ministero della Salute (Sistema NSIS-Alimenti).

Tali dati che devono essere validati dalla SVSA della Regione del Veneto, prima del loro invio al Ministero, entro il mese di febbraio 2016. Conseguentemente il caricamento di tali dati nel citato sistema informatico deve essere effettuato entro il 10 febbraio del 2016, per consentire tale validazione da parte della SVSA ed eventuali verifiche e integrazioni.

Eventuali modifiche a tali procedure di flusso informativo saranno tempestivamente comunicate.

### **Verifiche di attività**

L'IZSVE, trimestralmente, invia alla SVSA della Regione del Veneto i dati complessivi relativi all'andamento dei campionamenti effettuati da ciascun SVet in tale arco temporale e dettagliato per matrice alimentare.

La SVSA della Regione del Veneto potrà avvisare i SVet in merito alle evidenze emerse da tali rapporti.

Il Responsabile del SVet di ciascuna AULSS nomina un referente del presente Piano di Campionamento Ufficiale Alimenti, dandone comunicazione alla SVSA della Regione del Veneto.

### **Precisazioni**

Come per i SIAN, anche per i SVet delle AULSS, si evidenzia come l'effettuazione di campioni in aggiunta a quelli previsti dal presente piano, per necessità legate alla tutela della salute pubblica (tossinfezioni alimentari, sospette frodi, verifiche sui piani di autocontrollo, ecc.), dovrà essere relazionata al Responsabile della SVSA della Regione del Veneto.

In aggiunta, al fine di ottimizzare l'attività del laboratorio, viene chiesto, per quanto possibile, di favorire l'invio dei campioni nei primi giorni della settimana limitando, per quanto possibile, gli invii nella giornata di venerdì.

REGIONE VENETO
VERBALE CAMPIONAMENTO ALIMENTI

- VIGILANZA PIANO REGIONALE (PRIC) RICHIESTA UVAC
A SEGUITO POSITIVITA'/SU SOSPETTO LATTE CRUDO AL CONSUMO ALTRO

Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n° .....di.....Distretto n°.....

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° .....

L'anno duemila....., addì..... del mese di ....., alle ore..... alla presenza del Sig..... nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce il/i sottoscritto/i....., dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n°..... di campioni in ①②④⑤ aliquote, ognuna costituita da n°.....unità campionarie, del seguente prodotto/alimento/merce:

.....

che si presenta come prodotto sfuso prodotto confezionato con le seguenti caratteristiche riportate in etichetta (ALLEGARE ETICHETTA):

Il campionamento è stato eseguito presso

- dettaglio vendita all'ingrosso GDO industria alimentare centro di confezionamento
laboratorio di lavorazione ristorazione collettiva centro di depurazione centro di spedizione
deposito all'ingrosso erogatore latte crudo

così identificato: Ditta.....cod/ P.IVA.....

sita in.....via.....n ..... di proprietà/condotta dal
Sig.....nato a..... Il .....residente a

..... via .....n.....il cui legale rappresentante è il
sig.....nato a .....il.....residente
a.....via.....n.....

il prodotto/alimento/animali provengono dalla ditta /allevamento

.....cod.....sita/o
in.....via.....n .....
del Sig.....residente a.....a
.....n.....

Il prelievo è stato effettuato per ricerche  CHIMICHE  MICROBIOLOGICHE

Analisi richieste.....  
il \_\_\_\_\_ prelievo \_\_\_\_\_ è \_\_\_\_\_ stato \_\_\_\_\_ eseguito \_\_\_\_\_ con \_\_\_\_\_

le seguenti modalità:.....  
.....

- Il/I campione/i sono stati suddivisi in n° ..... aliquote dal peso di ..... individuate singolarmente dalle lettere....., che dopo identificazione mediante cartellini/sacchetto inviolabile firmati dagli intervenuti e apposizione di sigilli recanti la sigla..... vengono inviati, unitamente a n° ..... copie del presente verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data .....
- I campioni vengono conservati nel seguente modo:.....  
.....
- N° 1 copia del presente verbale unitamente a 1 aliquota contrassegnata con la lettera..... viene consegnata al Sig. .... nelle sue qualità di.....
- Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore .....
- Il prodotto/la partita di prodotti, oggetto del prelievo **vengono/non vengono** poste in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida a non manometterla/o e di conservarla/o nel seguente modo.....
- Si comunica che le analisi non ripetibili verranno eseguite presso l'Area di CHIMICA MICROBIOLOGIA dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, viale dell'Università,10 il giorno ..... con inizio alle ore .....

Letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO /  
DETENTORE/RAPPRESENTANTE

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTE/I (tel. ....)

\_\_\_\_\_

Integrativo del verbale di campionamento n.: ..... del: ...../...../.....

Campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e del flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)

**PAESE DI ORIGINE/ PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)**

.....

**TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO**

**ProdTreat**

- |       |   |                           |                          |
|-------|---|---------------------------|--------------------------|
| T100A | = | Trasformazione generica   | <input type="checkbox"/> |
| T127A | = | Cotto                     | <input type="checkbox"/> |
| T135A | = | Affumicato                | <input type="checkbox"/> |
| T136A | = | Concentrato               | <input type="checkbox"/> |
| T140A | = | Trattamento a caldo       | <input type="checkbox"/> |
| T998A | = | Congelato                 | <input type="checkbox"/> |
| T999A | = | Non trasformato           | <input type="checkbox"/> |
| T150A | = | Pastorizzazione del latte | <input type="checkbox"/> |

***I VERBALIZZANTI:***

.....

***TIMBRO E FIRMA OSA*** identificato con:

- numero di registrazione .....
- numero di riconoscimento .....
- P. IVA .....
- C.F. ....

.....

***LUOGO E DATA DI PRELIEVO***

.....

SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS - IZS DELLE VENEZIE - CHIMICA

Indicazioni generali per il campionamento chimico

Si evidenzia che campioni che vengono prelevati per il presente piano devono essere impiegati **anche per** l'effettuazione dei controlli analitici previsti dal PR di controllo ufficiale degli **additivi** alimentari nei prodotti alimentari (ascorbati, nitriti e nitrati nelle carni, polifosfati e solfiti in prodotti ittici) e negli additivi tal quali (in particolare per la verifica dell'eventuale contaminazione da metalli pesanti), come meglio dettagliato nell'allegato E "Piano Regionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari Tal quali e nei Prodotti alimentari Anni 2015 – 2018 – Annualità 2015" al Piano Regionale Integrato di Campionamento sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC) 2015 2018 – Annualità 2015.

Per il 2015 si sono mantenute le matrici presenti nel 2014 rivedendo la numerosità campionaria in base alle prevalenze osservate nel 2013.

Le matrici considerate sono le carni, il miele, i prodotti della pesca ed i molluschi bivalvi vivi.

Per ogni matrice sono stati individuati gli esami da effettuare riportati nella successiva Tabella 1.

Tabella 1: Esami da effettuare per matrice campionata – schema generale

			N° CAMPIONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSONA	IPA	BIOTOSSINE ALGALI
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE	150					100											
	Carne non trasformata																		
MIELE		MIELE	100																
PRODOTTI DELLA PESCA	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90			B			B		B								
	Prodotti della pesca trasformati		60															C	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi *		60																
	Molluschi bivalvi vivi		40																
	<b>NOTE</b>																		
	A		SOLO SE SPECIE UNICA																
	C		CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																
	*		PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																



Come è noto il prelievo di un campione ufficiale, dovendo rispettare i criteri di rappresentatività della partita/lotto soggetto a campionamento ed omogeneità delle aliquote costituenti il campione, si può considerare il primo punto del processo analitico che determina la conformità o meno di un prodotto alimentare in relazione agli esiti degli accertamenti di laboratorio,

Si ritiene utile ed opportuno ricordare nella presente nota, gli obblighi formulati a livello di normative comunitarie per le modalità di campionamento relative ad alcune tipologie di ricerche, unite ad alcune indicazioni pratiche nell'intento di conseguire più risultati tra cui la tutela degli operatori a fronte di possibili contestazioni delle parti in causa, una migliore omogeneità comportamentale a livello regionale e una migliore garanzia sul percorso analitico di laboratorio.

Per praticità si ricorda, ai fini delle attività del presente piano, ove non esistano specifiche normative (es. Reg. (CE) n. 333/2007), la rappresentatività di campionamento per le analisi chimiche deve seguire le istruzioni previste dal DPR n. 327/1980.

### **1. Campionamento per la ricerca di istamina**

Nel prelievo di prodotti ittici per la ricerca di istamina, deve essere osservato quanto previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed in particolare il rigo 1.26 ed 1.27 del capitolo I.

Nonostante il parametro istamina sia espressamente considerato nel Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche, la relativa analisi è di tipo chimico: in tal senso il campione deve essere suddiviso in 4/5 aliquote equivalenti, come previsto dall'art. 7 del DPR n. 327/1980, ognuna delle quali contenenti il numero di unità campionarie previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche.

La quantità che costituisce ogni unità campionaria dovrà essere di almeno 50 g. di parte edibile.

Premesso quanto sopra, il prelievo dei prodotti della pesca per la ricerca di istamina dovrà essere eseguito secondo quanto indicato nella seguente tabella:

<b>Tipo alimento (a)</b>	<b>N. unità per aliquota (a)</b>	<b>N. aliquote</b>	<b>N. totale unità</b>
<b>Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina</b>	<b>9</b>	<b>5 (c)</b>	<b>45 (c)</b>
<b>Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (b)</b>	<b>9</b>	<b>5 (c)</b>	<b>45 (c)</b>

a) Rigo 1.26 e 1.27 del Capitolo I del Reg. (CE) n. 2073/2005.

b) Qualora il materiale disponibile sia insufficiente per disporre di tutte le unità campionarie necessarie ad allestire tutte le aliquote previste, si procederà a prelevare la quantità di materiale necessaria a costituire un'unica aliquota formata comunque da nove unità, su cui si procederà ad eseguire analisi unica irripetibile, garantendo i diritti alla difesa.

#### **1.1 Avvertenze specifiche**

Va sottolineato che uno dei punti più critici e contestabili di questo accertamento è la temperatura di conservazione del prodotto dal momento del prelievo sino all'analisi. In tal senso si ritiene opportuno richiamare i prelevatori a trasportare quanto prima il campione presso le sedi dell'IZS VE, in condizioni di refrigerazione.

Nel caso il trasferimento non fosse immediato (superiore alle due ore) è indispensabile prevedere la conservazione a temperature di congelamento e darne evidenza nel verbale di prelievo.

Inoltre, per una maggior garanzia di rappresentatività del prelievo, soprattutto se si tratta di merce esposta sul banco, nel caso vi siano le condizioni per la costituzione di un campione in 4/5 aliquote, le aliquote devono essere costituite previo mescolamento degli elementi prelevati.

E' necessario dichiarare nel verbale se il prodotto prelevato beneficia della denominazione di prodotto tipico per una corretta interpretazione delle concentrazioni riscontrate.

Nel caso il prelievo venga effettuato in stabilimento di produzione su di un prodotto già in fase di stagionatura, è opportuno precisare in che fase della stagionatura si trova (se all'inizio o al completamento).

In merito ad eventuali prelievi effettuati alla distribuzione non di prodotti tipici, sarà preferibile indirizzarsi su quelli dove non è dichiarata l'aggiunta.

## **2. Campionamento per la ricerca di nitriti e nitrati**

In ragione delle modalità del loro utilizzo la distribuzione dei nitriti e dei nitrati può risultare non omogenea, sia nei prodotti trattati superficialmente ma anche nei prodotti ottenuti da impasto.

Pertanto le modalità più corrette per eseguire un campionamento costituito da aliquote omogenee

non possono prevedere il prelievo di diverse unità ognuna delle quali costituente una diversa aliquota, ma il sezionamento dei prodotti prelevati in un numero di pezzi sufficiente a comporre le aliquote in modo che ognuna sia costituita o da un singolo pezzo (nel caso del prelievo di una sola unità) o da pezzi di ognuno dei prodotti prelevati (nel caso di prelievi di più unità).

## **3. Prelievo per ricerca di metalli pesanti**

Il campionamento di prodotti alimentari per la determinazione del tenore di contaminazione da metalli pesanti, è regolamentato dal Reg. (CE) n. 333/2007.

Gli aspetti essenziali menzionati sono legati alla rappresentatività del campionamento e all'omogeneità delle aliquote predisposte.

Per quanto riguarda il primo aspetto è necessario che nel verbale venga indicata la consistenza della partita campionata e il numero di campioni elementari prelevati in funzione dell'utilizzo dei criteri definiti nella Tabella 3 (in funzione del peso della partita) o nella Tabella 4 (in funzione del numero di confezioni) facendo riferimento a quale delle due opzioni si è ricorso.

Per quanto riguarda il secondo aspetto il regolamento prevede che, nel caso il campione venga prelevato ai fini dell'applicazione della normativa, il campione globale, costituito dai campioni elementari, venga omogeneizzato prima di costituire le aliquote. Stante l'evidente difficoltà, nella maggior parte dei casi, di poter procedere all'omogeneizzazione sul luogo del prelievo, bisogna quantomeno seguire le seguenti avvertenze:

-nel caso di specie ittiche di piccola taglia, i pesci costituenti le unità campionarie devono essere preventivamente prodotti in porzioni ridotte, escluse teste e code, e mescolate tra loro prima di costituire le aliquote;

- nel caso di tranci di pesci di dimensioni significative, i tranci prelevati devono essere suddivisi in tanti pezzi quante sono le aliquote da costituire, in modo che in ognuna di esse sia presente un pezzo di ogni trancio prelevato.

Di tale procedura si dovrà dare descrizione nel verbale di prelievo.

## **4. Prelievo di campioni di miele**

Il miele per sua natura è un prodotto che può presentare disomogeneità.

Sarebbe buona norma che al momento del prelievo di confezioni già pronte, il contenuto delle confezioni individuate per costituire il campione venisse trasferito in un unico contenitore di capacità adeguata, ivi mescolato e successivamente ridistribuito nel numero necessario di contenitori.

**Numerosità campionaria e ripartizione di campioni chimici collegati anche alla ricerca di additivi alimentari (aa) su prodotti alimentari**

La numerosità campionaria per il 2015 è stata redatta tenendo presente i risultati di prevalenza del 2013.

Su 100 campioni di insaccati verrà effettuata la ricerca di:

- lattosio: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 1.5%).

Verranno effettuati 100 campioni di miele sui quali effettuare analisi di:

- cloramfenicolo, streptomina, sulfamidici, tetraciclina, tilosina. La numerosità permette di dire, con una confidenza del 95% che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 3%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenze osservate nel 2013 pari a 0.00%).

Verranno effettuati 150 campioni di prodotti della pesca sui quali effettuare analisi di:

- cadmio, mercurio e piombo su 60 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati.

La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 5%;

Verranno effettuati 100 campioni di Molluschi bivalvi vivi sui quali effettuare 60 analisi per cadmio, mercurio, piombo e I.P.A. e 100 analisi per biotossine algali DSP, PSP e ASP, numerosità che permette di dire con il 95% di confidenza che se tutti i campioni sono negativi la prevalenza è sotto al 5% per cadmio, mercurio, piombo e IPA e al 3% per biotossine algali DSP, PSP e ASP.

Oltre ai criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su: <http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10, 40, 40, 10, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione (Tabella 2).

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

**Tabella 2: piano di campionamento per matrice e A.U.L.S.S.**

		POPOLAZIONE CENSIMENTO 2011		CARNE	MIELE	PRODOTTI DELLA PESCA			TOTALE
						PRODOTTI DELLA PESCA	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	
<b>AULSS</b>		<b>totale</b>	<b>%</b>	<b>150</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>500</b>
1	Belluno	126.248	2,60	4	3	1			8
2	Feltre	83.753	1,72	3	2	1			5

3	Bassano del Grappa	178.889	3,68	6	4	2													<b>11</b>	
4	Alto vicentino	186.698	3,84	6	4	2														<b>12</b>
5	Ovest vicentino	178.998	3,69	6	6	2														<b>13</b>
6	Vicenza	314.620	6,48	10	6	3														<b>20</b>
7	Pieve di Soligo	216.417	4,46	7	4	2														<b>13</b>
8	Asolo	248.780	5,12	8	5	3														<b>15</b>
9	Treviso	411.593	8,47	13	8	4														<b>26</b>
10	Veneto Orientale	213.552	4,40	7	4	11			6		4									<b>31</b>
12	Veneziana	298.938	6,15	9	6	42			7		5									<b>69</b>
13	Mirano	266.746	5,49	8	5	3														<b>17</b>
14	Chioggia	67.726	1,39	2	1	42			38		25									<b>108</b>
15	Alta Padovana	253.419	5,22	8	5	3														<b>16</b>
16	Padova	481.462	9,91	15	10	5														<b>30</b>
17	Este	183.869	3,79	6	4	2														<b>11</b>
18	Rovigo	171.098	3,52	5	4	2														<b>11</b>
19	Adria	73.862	1,52	2	2	11			10		5									<b>29</b>
20	Verona	460.159	9,47	14	9	5														<b>29</b>
21	Legnago	153.633	3,16	5	3	2														<b>10</b>
22	Bussolengo	286.750	5,90	9	6	3														<b>18</b>
		<b>4.857.210</b>	<b>100,00</b>	<b>150</b>	<b>100</b>	<b>150</b>			<b>61</b>		<b>39</b>									<b>502</b>

Distribuzione mensile dei campioni da effettuare per A.U.L.S.S. e matrice

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V01	CARNE	1				1				1			1	4
	MIELE				1				1		1			3
	PRODOTTI DELLA PESCA						1							1

<b>TOTALE V01</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
<b>V02</b>	CARNE		1			1						1		3
	MIELE			1					1					2
	PRODOTTI DELLA PESCA						1							1
<b>TOTALE V02</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>V03</b>	CARNE		1		1		1		1		1		1	6
	MIELE			1				1		1		1		4
	PRODOTTI DELLA PESCA						1				1			2
<b>TOTALE V03</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>V04</b>	CARNE			1		1		1		1	1	1		6
	MIELE		1				1				1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1				2
<b>TOTALE V04</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>V05</b>	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE		1		1		1		1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA					1							1	2
<b>TOTALE V05</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>14</b>
<b>V06</b>	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		10
	MIELE	1		1		1		1		1		1		6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1					1				1	3
<b>TOTALE V06</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>19</b>
<b>V07</b>	CARNE		1	1	1		1		1		1		1	7
	MIELE			1				1				1	1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA				1						1			2
<b>TOTALE V07</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>13</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	Marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
<b>V08</b>	CARNE	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	MIELE	1		1			1			1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA					1				1		1		3
<b>TOTALE V08</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>V09</b>	CARNE	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
	MIELE	1		1		1		1		1		1	2	8
	PRODOTTI DELLA PESCA		1			1			1			1		4

<b>TOTALE V09</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>25</b>
<b>V10</b>	CARNE		1		1		1		1		1	1	1	7
	MIELE	1				1				1			1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI		1		1				2					6
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)		1		1				1					4
<b>TOTALE V10</b>		<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>32</b>
<b>V12</b>	CARNE	1		1		1		1	1	1	1	1	1	9
	MIELE		1		1		1		1	1	1			6
	PRODOTTI DELLA PESCA	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	1		1		1		2		2				7
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1				5
<b>TOTALE V12</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>69</b>
<b>V13</b>	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE		1			1		1		1			1	5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
<b>TOTALE V13</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>V14</b>	CARNE				1								1	2
	MIELE				1									1
	PRODOTTI DELLA PESCA	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	42
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38
	MBV (SOLO BIOTOSSINE)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
<b>TOTALE V14</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>108</b>
<b>AULSS</b>	<b>MATRICI</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbraio</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>	<b>giugno</b>	<b>luglio</b>	<b>agosto</b>	<b>settembre</b>	<b>ottobre</b>	<b>novembre</b>	<b>dicembre</b>	<b>totale</b>
<b>V15</b>	CARNE	1		1		1		1		1	1	1	1	8
	MIELE			1		1		1		1		1		5
	PRODOTTI DELLA PESCA		1				1				1			3
<b>TOTALE V15</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
<b>V16</b>	CARNE	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	15
	MIELE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	PRODOTTI DELLA PESCA	1		1		1			1		1			5
<b>TOTALE V16</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>30</b>

V17	CARNE		1		1		1		1		1	1		6
	MIELE		1				1				1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1					1					2
<b>TOTALE V17</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
V18	CARNE	1		1		1		1		1		1		6
	MIELE				1				1		1		1	4
	PRODOTTI DELLA PESCA			1						1				2
<b>TOTALE V18</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
V19	CARNE		1									1		2
	MIELE	1						1						2
	PRODOTTI DELLA PESCA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	2		2		2		2		1		1		10
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (SOLO BIOTOSSINE)	1		1		1		1		1		1		6
<b>TOTALE V19</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>31</b>
V20	CARNE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	MIELE		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	PRODOTTI DELLA PESCA		1		1		1		1		1			5
<b>TOTALE V20</b>		<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>28</b>
V21	CARNE	1		1		1		1			1			5
	MIELE			1				1				1		3
	PRODOTTI DELLA PESCA		1						1					2
<b>TOTALE V21</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V22	CARNE			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	MIELE	1		1		1			1		1		1	6
	PRODOTTI DELLA PESCA			1				1				1		3
<b>TOTALE V22</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE</b>		<b>39</b>	<b>40</b>	<b>49</b>	<b>36</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>41</b>	<b>46</b>	<b>43</b>	<b>41</b>	<b>41</b>	<b>507</b>

**IMPORTANTE:** ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

**RICERCA DI RESIDUI DI FITOFARMACI SU ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE  
SERVIZI VETERINARI DELLE AZIENDE ULSS – IZSVe - CHIMICA**

AULSS	###	dal	al	tipologia	Analisi	Matrice	Mod verb
1	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. Regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
1	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
1	37	07-set-15	11-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
3	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
3	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
3	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
4	23	01-giu-15	05-giu-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
4	36	31-ago-15	04-set-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
4	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI



5	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
5	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
5	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
5	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
5	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
6	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
6	47	16-nov-15	20-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	29	13-lug-15	17-lug-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
7	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
7	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

8	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Carne avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
8	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
8	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	24	08-giu-15	12-giu-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	36	31-ago-15	04-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Avicola prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	16	13-apr-15	17-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	37	07-set-15	11-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
9	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
9	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
10	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
10	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
10	38	14-set-15	18-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

10	43	19-ott-15	23-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
10	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	18	27-apr-15	01-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	19	04-mag-15	08-mag-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	24	08-giu-15	12-giu-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	25	15-giu-15	19-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
12	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	39	21-set-15	25-set-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
12	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	28	06-lug-15	10-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
13	40	28-set-15	02-ott-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
13	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
14	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	26	22-giu-15	26-giu-15	Pesce prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

14	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
14	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
14	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	31	27-lug-15	31-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	26	22-giu-15	26-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
15	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
15	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	19	04-mag-15	08-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
16	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
16	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

16	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
16	47	16-nov-15	20-nov-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
16	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
17	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	44	26-ott-15	30-ott-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	45	02-nov-15	06-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
17	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	23	01-giu-15	05-giu-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	25	15-giu-15	19-giu-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	36	31-ago-15	04-set-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
18	37	07-set-15	11-set-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
18	48	23-nov-15	27-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
18	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
19	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	39	21-set-15	25-set-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
19	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI

19	46	09-nov-15	13-nov-15	Pesce prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	21	18-mag-15	22-mag-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	41	05-ott-15	09-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
20	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	27	29-giu-15	03-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	35	24-ago-15	28-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
20	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Bovina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	18	27-apr-15	01-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	17	20-apr-15	24-apr-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	20	11-mag-15	15-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	21	18-mag-15	22-mag-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
21	29	13-lug-15	17-lug-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
21	35	24-ago-15	28-ago-15	Uova prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Uova	PESTI
22	22	25-mag-15	29-mag-15	Carne Avicola prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	30	20-lug-15	24-lug-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	32	03-ago-15	07-ago-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	28	06-lug-15	10-lug-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	43	19-ott-15	23-ott-15	Carne Bovina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	39	21-set-15	25-set-15	Carne Suina prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. EXTRA regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	42	12-ott-15	16-ott-15	Latte prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Latte	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI

		15					
22	49	30-nov-15	04-dic-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
22	46	09-nov-15	13-nov-15	Carne Suina prod. regionale	Pesticidi Clorurati	Muscolo	PESTI
2	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
8	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
9	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
12	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
15	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
17	41	05-ott-15	09-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
19	40	28-set-15	02-ott-15	Burro	Antiparassitari	Burro	PESTI
20	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
6	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
15	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
7	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
13	38	14-set-15	18-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
16	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI
21	39	21-set-15	25-set-15	Uova	Antiparassitari	Uova	PESTI

REGIONE DEL VENETO

Servizio Veterinario A.U.L.S.S. n. \_\_\_\_\_ Distretto n. \_\_\_\_\_



PIANO NAZIONALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE  
DEI PRESIDII SANITARI, IN ESECUZIONE AL D.M. 23.12.1992 E AL REGOLAMENTO 788/2012/CE

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° \_\_\_\_\_

IMPIANTO DI PRELEVAMENTO \_\_\_\_\_

L'anno duemilaquindici addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

il sottoscritto dr. \_\_\_\_\_, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n° \_\_\_\_\_ di campioni in ④ ⑤   esemplari di:

- CARNE       LATTE       PESCE       UOVA       BURRO

CAMP. n°	CONTRASSE GNO	SPECIE CATEGORIA	- Produzione Regionale	Produzione. EXTRA Regionale

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di  **Pesticidi Organoclorurati**       **Antiparassitari**

1) **macellato/i** nell'impianto \_\_\_\_\_ cod. \_\_\_\_\_ sito  
in ..... via .....

della Ditta ..... in data .....

2) **prelevato presso la ditta** .....

..... **cod/IVA** .....

classificata come  vendita al dettaglio       vendita all'ingrosso  GDO  deposito all'ingrosso  
 industria alimentare  centro di confezionamento  laboratorio di lavorazione  macello

Sita in .....



Via .....n°.....

di proprietà/condotta dal Sig.....nato

a.....il.....residente a ..... via .....  
.n°.....

il cui legale rappresentante è il sig .....

nato a.....il.....

residente a ..... via ..... n °.....

il prodotto/alimento/animali **provengono dalla ditta/allevamento** .....

..... **cod** .....sita/o in .....

.....via.....n .....

del Sig..... residente a .....

via ..... n .....

**TIPOLOGIA DI PRODUZIONE:**

allevati in batteria ; allevati all'aperto ; allevamento biologico ; allevamento intensivo ; selvaggina/ittico selvatico ; selvaggina o ittico allevato ; PPL ; sconosciuto

Il prelievo è stato eseguito con le seguenti modalità:

.....  
.....  
.....

Dichiarazioni del titolare/rappresentante/detentore

.....

.....  
I campioni sono stati suddivisi in n° ..... aliquote individuate singolarmente dalle lettere

....., che dopo identificazione mediante cartellini firmati dagli intervenuti e apposizione di sigilli recanti la sigla ..... vengono inviati, unitamente a n° ..... copie del presente verbale all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, con sede a Legnaro – (Pd) in data .....

I campioni vengono conservati : .....

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e ..... viene/vengono consegnata/e al Sig. .... nella sua qualità di ..... a disposizione dell'/degli interessato/i che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo con diffida di non manometterla/e e conservarla/e nel seguente modo .....

La carcassa/mezzena/parti / la partita di prodotto oggetto del prelievo **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame con diffida di non manomettere la/o e di conservarla/o nel seguente modo .....

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

FIRMA DEL VETERINARIO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Integrazione al VERBALE DI CAMPIONAMENTO n.: ..... del: ...../...../.....

campi necessari per l'invio dei dati alla Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca Dati Centrale del Ministero della Salute, del flusso residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PSD) e Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG)

**PAESE DI ORIGINE/ PAESE IN CUI È STATO CONFEZIONATO IL PRODOTTO (NEL CASO DI PRODOTTI CONFEZIONATI)**

.....

**TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO**

**ProdTreat**

T100A	=	Trasformazione generica	<input type="checkbox"/>
T127A	=	Cotto	<input type="checkbox"/>
T135A	=	Affumicato	<input type="checkbox"/>
T136A	=	Concentrato	<input type="checkbox"/>
T140A	=	Trattamento a caldo	<input type="checkbox"/>
T998A	=	Congelato	<input type="checkbox"/>
T999A	=	Non trasformato	<input type="checkbox"/>
T150A	=	Pastorizzazione del latte	<input type="checkbox"/>

***I VERBALIZZANTI:***

.....  
.....

***TIMBRO E FIRMA OSA*** identificato con:     numero di registrazione .....

numero di riconoscimento

P. IVA

C.F.

.....

***LUOGO E DATA DI PRELIEVO***

.....



SERVIZI VETERINARI - IZS VENEZIE – MICROBIOLOGIA

Tab 1: Criteri statistici e numerosità campionaria sulla base delle prevalenze osservate nel 2013 per matrice da campionare

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUZIONE %
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	listeria	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	salmonella	2,82%		4%	
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	9,35%			8%
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			listeria	0,81%	microorganismo non ricercato nel 2015		
			salmonella	9,55%			8%
			listeria	1,31%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			salmonella	4,15%			4%
			listeria	2,13%	microorganismo non ricercato nel 2015		
	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	insaccato fresco	salmonella	9,55%			8%
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	listeria		1,31%	se trovo almeno 1 positivo >2%			
Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	preparazioni di carne	salmonella	4,15%			4%	
Carni separate meccanicamente (CSM)		listeria	2,13%	microorganismo non ricercato nel 2015			
CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	S. Typhimurium e S. Enteritidis	2,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		enterotossine stafilococche	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		listeria	1,20%	se trovo almeno 1 positivo >2%		

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUIZIONE %
UOVA**		uova	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
LATTE CRUDO		latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157	0,00%	2 campioni per ogni distributore presente al 31/12/2013 sul territorio (dati CREV 213 distributori)		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			listeria	2,98%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >2%		
			coli	2,84%			5%
			biotossine algali	0% (su 60 campioni)	se trovo almeno 1 positivo >3%		
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali  Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali  Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	salmonella	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
			listeria	3,03%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	salmonella	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		
			E.coli STEC	non noto	se trovo almeno 1 positivo >5%		

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	PATOGENO	PREVALENZA 2013	CRITERI 2015		
					ALMENO UN POSITIVO	DIFFERENZA: AUMENTO %	DIFFERENZA: AUMENTO O DIMINUZIONE %
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	istamina	0,00%	se trovo almeno 1 positivo >3%		
	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina						
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	Salmonella				
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		criteri di igiene di processo: carica mesofila totale, e.coli, salmonella				
	prodotti tipici tradizionali locali		salmonella listeria				
	altro....		salmonella				
			listeria				

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC	
CARNE LAVORATA	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	insaccato/salume cotto	100	tutte	500		listeria		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	insaccato stagionato	190	tutte	950		salmonella		
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						listeria		
	Carne macinata e preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi	carne macinata	150	tutte	750		salmonella		
		Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	insaccato fresco	180	tutte	900		salmonella	
			Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte					listeria	
		Carni separate meccanicamente (CSM)	preparazioni di carne	225	tutte	1125		salmonella	
CARNE AVICOLA FRESCA	Carne avicola fresca	Carne avicola fresca	150		750		S. Typhimurium e S. Enteritidis		
PRODOTTI LATTE	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione						salmonella		
	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo	150	tutte	750		listeria		
	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali						enterotossine stafilococciche		

TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
UOVA**		uova	100	tutte	100			salmonella
OVOPRODOTTI**	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	ovoprodotti	100	tutte	100			salmonella
LATTE CRUDO		latte crudo	362	tutte	362			Salmonella Listeria, Campylobacter termo tolleranti, Coli O157, Stafilococchi coagulasi positivi
PRODOTTI DI GASTRONOMIA		gastronomia	150	tutte	750		salmonella listeria	
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	prodotto ittico vivo	150	10, 12, 14, 19 presso ingrosso (CDM/CSM) e tutte al dettaglio	750		salmonella	coi biotossine algali (su 100 campioni)
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologica)	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali Crostacei e molluschi cotti	prodotto ittico cotto	100	tutte	500		salmonella listeria	
GERMOGLI	GERMOGLI, esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare Salmonella spp e STEC	GERMOGLI	60	tutte	300		salmonella E.coli STEC	



TIPO DI ALIMENTO: MACROCATEGORIA	SPECIFICHE	TIPO DI ALIMENTO	N° CAMPIONI DA EFFETTUARE	AULSS	N° UNITA' CAMPIONARI E	PATOGENO RICERCATO in 9UC	PATOGENO RICERCATO in 5UC	PATOGENO RICERCATO in 1 UC
PRODOTTI DELLA PESCA (analisi chimica)	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina  Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	pesca	100	tutte	900			
CARCASSE DI SUINO	Spugnette	CARCASSE DI SUINO	540	tutte	540			Salmonella
ALTRO**	carne fresca (prevalentemente prelievi effettuati da carcasse di bovino-suino-ovino-caprino-equino negli stabilimenti di produzione per valutare il rispetto dei criteri di igiene di processo).		100	tutte	100			criteri di igiene di processo
	prodotti tipici tradizionali locali							salmonella, listeria
	altro....							salmonella, listeria
			2807	unità campionarie	9227			
			100	unità campionarie	900			
			2907	unità campionarie	10127			

**NOTE:** \*Formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo; \*\* Eseguire solo in 1 U.C.

La numerosità campionaria è stata decisa in base alla tipologia di patogeni ricercati, alla capacità di laboratorio e alla prevalenza osservata nel 2013; in totale si richiedono 2.907campioni/anno corrispondenti a 10.127 unità campionarie.

- 1) in presenza di dati di prevalenza 2013si è considerato un intervallo di confidenza del 95% ed una differenza che si ritiene opportuno rilevare;
- 2) in assenza di un dato storico o con prevalenza bassissima, si è determinata la numerosità campionaria in modo da essere certi, al 95%, di avere almeno un positivo nel caso in cui il patogeno sia presente ad una determinata prevalenza.

**IMPORTANTE: ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.**

Tabella 2: Piano di campionamento 2015 in dettaglio

CARNE LAVORATA										
AULSS		macinato in stabilimento	macinato al dettaglio	MACINATO	salumi cotti in stabilimento	salumi cotti al dettaglio	SALUMI	insaccato fresco in stabilimento	insaccato fresco al dettaglio	INSACCATO FRESCO
1	Belluno	2	1	3	0	0	0	5	1	6
2	Feltre	4	1	5	0	0	0	5	1	6
3	Bassano del Grappa	9	1	10	6	1	7	13	1	14
4	Alto vicentino	2	1	3	3	1	4	24	1	25
5	Ovest vicentino	2	1	3	0	1	1	4	1	5
6	Vicenza	0	2	2	0	1	1	16	2	19
7	Pieve di Soligo	4	1	6	3	1	4	11	2	13
8	Asolo	9	2	10	3	1	4	2	2	4
9	Treviso	6	3	9	6	2	8	0	3	3
10	Veneto Orientale	17	1	18	4	1	5	13	2	14
12	Veneziana	0	2	2	0	1	1	0	2	2
13	Mirano	6	2	8	3	1	4	2	2	4
14	Chioggia	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15	Alta Padovana	19	2	21	6	1	7	7	2	9
16	Padova	2	3	5	6	2	8	2	4	5
17	Este	11	1	12	3	1	4	0	1	1
18	Rovigo	2	1	3	6	1	7	5	1	7
19	Adria	2	0	3	0	0	0	2	1	2
20	Verona	9	3	11	8	2	10	7	3	11
21	Legnago	4	1	5	13	1	14	18	1	19
22	Bussolengo	9	2	10	12	1	13	7	2	9
<b>Totale</b>		<b>120</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>82</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>180</b>
		<b>150</b>			<b>100</b>			<b>180</b>		

## CARNE LAVORATA

AULSS		insaccato stagionato in stabilimento industriale	insaccato stagionato in stabilimento non industriale	insaccato stagionato in stabilimento al dettaglio	INSACCATO STAGIONATO	preparazioni carne in stabilimento	preparazioni carne al dettaglio	PREPARAZIONI
1	Belluno	2	0	1	3	5	1	6
2	Feltre	3	0	1	5	3	1	4
3	Bassano del Grappa	3	3	1	8	14	2	16
4	Alto vicentino	12	2	5	18	3	2	5
5	Ovest vicentino	3	3	1	8	3	2	5
6	Vicenza	6	4	2	12	10	3	13
7	Pieve di Soligo	6	1	2	10	10	2	12
8	Asolo	5	4	2	12	10	2	12
9	Treviso	5	1	2	9	5	4	9
10	Veneto Orientale	5	2	2	10	16	2	18
12	Veneziana	0	2	0	2	3	3	6
13	Mirano	7	2	3	13	11	2	14
14	Chioggia	0	0	0	0	0	1	1
15	Alta Padovana	3	3	1	7	24	2	26
16	Padova	4	2	2	8	6	4	11
17	Este	8	2	3	14	6	2	8
18	Rovigo	4	1	2	6	6	2	8
19	Adria	2	0	1	3	3	1	4
20	Verona	4	2	2	9	18	4	22
21	Legnago	4	4	2	10	13	1	14
22	Bussolengo	14	6	6	26	10	3	12
<b>Totale</b>		<b>106</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	<b>190</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	<b>225</b>
		<b>190</b>				<b>225</b>		

		CARNE AVICOLA FRESCA			PRODOTTI DEL LATTE			LATTE CRUDO DISTRIBUTORI	
AULSS		carne avicola fresca in stabilimento	carne avicola fresca al dettaglio	CARNE AVICOLA FRESCA	formaggi in stabilimento	formaggi al dettaglio	FORMAGGI	n distributori al 01/12/2014	CAMPIONI DI LATTE CRUDO: 2 CAMPIONI PER OGNI DISTRIBUTORE
1	Belluno	0	1	1	5	1	6	5	10
2	Feltre	0	1	1	3	1	4	2	4
3	Bassano del Grappa	7	1	8	8	1	9	3	6
4	Alto vicentino	4	1	5	9	1	10	2	4
5	Ovest vicentino	2	1	3	6	1	7	1	2
6	Vicenza	9	2	11	12	2	14	11	22
7	Pieve di Soligo	6	1	7	6	1	8	8	16
8	Asolo	11	2	13	7	2	9	21	42
9	Treviso	0	3	3	11	3	13	18	36
10	Veneto Orientale	11	1	12	5	1	6	7	14
12	Veneziana	0	2	2	2	2	4	4	8
13	Mirano	6	2	7	2	2	4	9	18
14	Chioggia	0	0	0	2	0	3	0	0
15	Alta Padovana	18	2	20	10	2	12	14	28
16	Padova	7	3	10	4	3	7	29	58
17	Este	4	1	5	2	1	4	6	12
18	Rovigo	7	1	8	3	1	4	5	10
19	Adria	4	0	4	1	0	2	5	10
20	Verona	7	3	10	7	3	10	19	38
21	Legnago	9	1	10	5	1	6	4	8
22	Bussolengo	7	2	9	9	2	11	8	16
<b>Totale</b>		<b>120</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>181</b>	<b>362</b>
		<b>150</b>			<b>150</b>				

		UOVA/OVOPRODOTTI						PRODOTTI DI GASTRONOMIA
AULSS		uova stabilimento	in uova al dettaglio	UOVA	ovoprodotti stabilimento	in ovoprodotti al dettaglio	OVOPRODOTTI	gastronomia
1	Belluno	0	1	1	0	1	1	4
2	Feltre	0	0	0	0	0	0	3
3	Bassano del Grappa	2	1	2	0	1	1	6
4	Alto vicentino	7	1	7	0	1	1	6
5	Ovest vicentino	0	1	1	0	1	1	6
6	Vicenza	2	1	3	9	1	10	10
7	Pieve di Soligo	8	1	9	9	1	10	7
8	Asolo	7	1	8	0	1	1	8
9	Treviso	7	2	8	0	2	2	13
10	Veneto Orientale	8	1	9	0	1	1	7
12	Veneziana	0	1	1	0	1	1	9
13	Mirano	8	1	9	0	1	1	8
14	Chioggia	0	0	0	0	0	0	2
15	Alta Padovana	3	1	4	0	1	1	8
16	Padova	3	2	5	0	2	2	15
17	Este	2	1	2	0	1	1	6
18	Rovigo	7	1	7	18	1	18	5
19	Adria	2	0	2	9	0	9	2
20	Verona	8	2	10	18	2	20	14
21	Legnago	0	1	1	0	1	1	5
22	Bussolengo	7	1	8	18	1	19	9
<b>Totale</b>		<b>80</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>150</b>
		<b>100</b>			<b>100</b>			

		MOLLUSCHI			PRODOTTI DELLA PESCA (analisi microbiologiche)	GERMOGLI	CARCASSE DI SUINO	ALTRO	ANALISI CHIMICHE		
		molluschi bivalvi vivi in stabilimento	molluschi bivalvi vivi al dettaglio	MOLLUSCHI FRESCHI	prodotto ittico cotto	GERMOGLI	CARCASSE DI SUINO	ALTRO	ricerca istamina negli stabilimenti	ricerca istamina al dettaglio	PESCA
AULSS											
1	Belluno	0	1	1	0	2	0	1	0	1	1
2	Feltre	0	1	1	25	1	25	1	0	0	1
3	Bassano del Grappa	0	1	1	20	2	20	7	1	1	2
4	Alto vicentino	0	1	1	30	2	30	4	1	1	2
5	Ovest vicentino	0	1	1	60	2	60	4	0	1	1
6	Vicenza	0	2	2	35	4	35	5	2	1	3
7	Pieve di Soligo	0	1	1	20	3	20	4	0	1	1
8	Asolo	0	2	2	10	3	10	5	1	1	2
9	Treviso	0	3	3	30	5	30	7	3	2	5
10	Veneto Orientale	12	1	13	0	3	0	6	4	1	5
12	Veneziana	14	2	16	0	4	0	2	5	1	6
13	Mirano	0	2	2	15	3	15	4	4	1	5
14	Chioggia	75	0	75	0	1	0	1	19	0	20
15	Alta Padovana	0	2	2	120	3	120	10	5	1	6
16	Padova	0	3	3	0	6	0	7	2	2	4
17	Este	0	1	1	20	2	20	8	3	1	4
18	Rovigo	0	1	1	0	2	0	3	2	1	2
19	Adria	20	0	20	20	1	20	1	16	0	17
20	Verona	0	3	3	10	6	10	8	3	2	5
21	Legnago	0	1	1	15	2	15	3	4	1	4
22	Bussolengo	0	2	2	110	4	110	8	4	1	5
<b>Totale</b>		<b>120</b>	<b>30</b>	<b>150</b>	<b>540</b>	<b>60</b>	<b>540</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
		<b>150</b>							<b>100</b>		

NOTE:

	Distribuzione per numero di stabilimenti
	Distribuzione per numero di abitanti

Tabella 3: Piano di campionamento 2015 dettagliato per Azienda ULSS, matrice e mese di invio campioni

\* Formaggi preferibilmente freschi, erborinati, a base di latte crudo

\*\* Da effettuare in 1 UC

\*\*\* Ricerca istamina

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V01	carne macinata	1					1						1	3
	insaccato/salume cotto													0
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6
	insaccato stagionato				1				1		1			3
	preparazioni di carne	1		1		1		1		1		1		6
	carne avicola fresca					1								1
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	latte crudo				2	1	1	2	1	1	1	1	1	10
	UOVA**					1								1
	OVOPRODOTTI**										1			1
	gastronomia		1		1					1		1		4
	molluschi bivalvi vivi								1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1					1				1	3
	carcasse di suino													0
ALTRO**										1			1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***										1			1	
<b>TOTALE V01</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>47</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V02	carne macinata		1			1			1			1	1	5	
	insaccato/salume cotto													0	
	insaccato fresco	1		1		1		1		1		1		6	
	insaccato stagionato		1		1		1		1		1			5	
	preparazioni di carne	1			1				1				1	4	
	carne avicola fresca	1												1	
	formaggi*			1		1		1		1				4	
	latte crudo					1			1	1		1		4	
	UOVA**								1					1	
	OVOPRODOTTI**													0	
	gastronomia				1					1				1	3
	molluschi bivalvi vivi							1							1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1							1			2
	carcasse di suino		3	2	2	3	2	2		3	2	3	3	25	
ALTRO**											1			1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***							1							1	
<b>TOTALE V02</b>		<b>3</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>63</b>	
V03	carne macinata			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1		1	1	1	7	
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	insaccato stagionato		1		1		1	1	1		1		1	7	
	preparazioni di carne	1	1	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	16	
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9	
	latte crudo				1	1	1	1		1	1			6	
	UOVA**		1										1	2	
	OVOPRODOTTI**									1				1	
	gastronomia	1		1				1		1		1		6	
	molluschi bivalvi vivi			1										1	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1		1		1		1			4	
	carcasse di suino		1	3	1	1	3	1		3	3	1	3	20	
ALTRO**	1		1			1		1		1		1	7		
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1			1				2		
<b>TOTALE V03</b>		<b>5</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>119</b>	



AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V04	carne macinata	1		1		1		1		1		1	1	7	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4	
	insaccato fresco	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25	
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	18	
	preparazioni di carne		1			1			1			1	1	5	
	carne avicola fresca	1		1		1		1				1		5	
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	latte crudo				1			1	1				1		4
	UOVA**			1			1		1	1	1	1			7
	OVOPRODOTTI**												1		1
	gastronomia		1		1			1		1		1		1	6
	molluschi bivalvi vivi										1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1			1			1	4
	carcasse di suino		4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	2	30
ALTRO**		1		1		1	1		1					4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1					1			2	
<b>TOTALE V04</b>		<b>6</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>133</b>	
V05	carne macinata		1				1				1			3	
	insaccato/salume cotto								1					1	
	insaccato fresco		1			1			1		1	1		5	
	insaccato stagionato					1	1	1	1	1	1	1		7	
	preparazioni di carne	1		1				1		1			1	5	
	carne avicola fresca	1			1						1			3	
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7	
	latte crudo								1				1		2
	UOVA**				1										1
	OVOPRODOTTI**							1							1
	gastronomia	1		1		1		1		1		1			6
	molluschi bivalvi vivi										1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1				1			1			1	4
	carcasse di suino		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
ALTRO**				1			1			1		1		4	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1												1	
<b>TOTALE V05</b>		<b>4</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>111</b>	

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V06	carne macinata	1									1			2
	insaccato/salume cotto				1									1
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	formaggi*		2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	latte crudo				3	3	3	3	2	3	3	2		22
	UOVA**			1		1			1					3
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	molluschi bivalvi vivi	1				1								2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1	1			1		1			1		6
	carcasse di suino		3	4	3	4	3	4		4	3	4	3	35
	ALTRO**			1			1		1		1		1	5
prodotto della pesca (analisi chimica)***			1					1			1		3	
<b>TOTALE V06</b>		<b>5</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>168</b>
V07	carne macinata	1			1			1			1		1	5
	insaccato/salume cotto				1		1		1		1			4
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	carne avicola fresca	1	1		1		1	1	1	1	1		1	7
	formaggi*	1		1		1		1	1	1	1	1		8
	latte crudo				2	2	2	2	2	2	2	2		16
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	OVOPRODOTTI**			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	gastronomia			1	1	1	1	1	1		1		1	7
	molluschi bivalvi vivi										1			1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1		1		1		1			4
	carcasse di suino		3	1	3	1	3	1		3	1	3	1	20
	ALTRO**		1		1		1		1					4
prodotto della pesca (analisi chimica)***						1							1	
<b>TOTALE V07</b>		<b>5</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>130</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V08	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
	insaccato/salume cotto				1		1		1		1			4
	insaccato fresco		1			1			1			1		4
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	formaggi*		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	latte crudo				6	5	5	6	5	5	5	5		42
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1		1		1	1	8
	molluschi bivalvi vivi						1						1	2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1		1			1		1		1			5
	carcasse di suino		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
ALTRO**		1			1		1		1		1		5	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1									1		2	
<b>TOTALE V08</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>147</b>
V09	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1				9
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	insaccato fresco		1				1				1			3
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1				9
	preparazioni di carne			1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	carne avicola fresca			1				1					1	3
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	latte crudo				4	4	5	4	5	4	5	5		36
	UOVA**				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	OVOPRODOTTI**				1							1		2
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	molluschi bivalvi vivi				1		1	1	1	1				3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	carcasse di suino		2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4	30
ALTRO**	1	1		1		1		1		1		1	7	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1				1			1		1	1	5	
<b>TOTALE V09</b>		<b>5</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>166</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V10	carne macinata	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18
	insaccato/salume cotto			1		1		1		1		1		5
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	14
	insaccato stagionato			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
	preparazioni di carne	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	18
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	formaggi*		1		1		1		1		1		1	6
	latte crudo				2	2	2	2	1	2	2	1		14
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia		2		1			1		1		1		7
	molluschi bivalvi vivi		1	1	1	1	1	1	1	2	2	2		13
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1			1			1		1		4
	carcasse di suino													0
ALTRO**		1		1			1		1		1		6	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1			1		1		1		1		5	
<b>TOTALE V10</b>		<b>4</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>142</b>
V12	carne macinata				1						1			2
	insaccato/salume cotto						1							1
	insaccato fresco			1								1		2
	insaccato stagionato		1								1			2
	preparazioni di carne		1			1	1	1	1			1		6
	carne avicola fresca	1						1						2
	formaggi*			1			1			1			1	4
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	UOVA**					1								1
	OVOPRODOTTI**					1								1
	gastronomia		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	molluschi bivalvi vivi	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	16
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1			1			1		1		1		6
	carcasse di suino													0
ALTRO**						1				1			2	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1			1		1		1		1	6	
<b>TOTALE V12</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>68</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V13	carne macinata	1		1		1		1		1		1	1	8	
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4	
	insaccato fresco		1			1			1			1		4	
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	
	preparazioni di carne	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	14	
	carne avicola fresca	1	1		1		1		1			1		7	
	formaggi*	1			1			1				1		4	
	latte crudo				1	2	3	1	3	2	2	3	3	18	
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1			9	
	OVOPRODOTTI**						1							1	
	gastronomia			1	1	1	1	1	1	1	1	1		8	
	molluschi bivalvi vivi						1					1		2	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1			1		1		1		5	
	carcasse di suino		2	1	1	2	1	1		2	1	2	2	15	
ALTRO**	1					1				1			4		
prodotto della pesca (analisi chimica)***			1			1		1		1		1	5		
<b>TOTALE V13</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>120</b>	
V14	carne macinata													0	
	insaccato/salume cotto													0	
	insaccato fresco			1								1		2	
	insaccato stagionato				1		1		1		1		1	5	
	preparazioni di carne			1										1	
	carne avicola fresca													0	
	formaggi*		1					1					1	3	
	latte crudo													0	
	UOVA**								1					1	
	OVOPRODOTTI**													0	
	gastronomia				1							1		2	
	molluschi bivalvi vivi	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	75
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1											1	
	carcasse di suino													0	
ALTRO**								1					1		
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	
<b>TOTALE V14</b>		<b>7</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>111</b>	

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V15	carne macinata	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20
	insaccato/salume cotto			1		1		1	1	1	1	1		7
	insaccato fresco	1		1		1		1	1	1	1	1	1	9
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1	1		1	7
	preparazioni di carne	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	26
	carne avicola fresca	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	latte crudo				3	3	4	3	4	3	4	4		28
	UOVA**				1		1		1		1			4
	OVOPRODOTTI**						1							1
	gastronomia		1	1	1	1	1			1	1		1	8
	molluschi bivalvi vivi				1					1				2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1			1		1	1			5
	carcasse di suino		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
	ALTRO**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			10
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1		1		1		1		1		6	
<b>TOTALE V15</b>		<b>11</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>27</b>	<b>17</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>285</b>
V16	carne macinata		1		1		1		1		1			5
	insaccato/salume cotto			1	1	1	1	1	1	1	1			8
	insaccato fresco		1		1		1			1			1	5
	insaccato stagionato	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1	1	1		1		1	10
	formaggi*	1		1		1		1		1		1	1	7
	latte crudo				7	7	7	7	8	7	7	8		58
	UOVA**			1		1		1		1		1		5
	OVOPRODOTTI**			1						1				2
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	15
	molluschi bivalvi vivi				1			1			1			3
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
carcasse di suino													0	
ALTRO**			1	1	1	1	1	1	1				7	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1					1		1			1	4	
<b>TOTALE V16</b>		<b>4</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>158</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V17	carne macinata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11
	insaccato/salume cotto		1		1		1		1					4
	insaccato fresco						1							1
	insaccato stagionato	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13
	preparazioni di carne	1		1		1		1	1	1	1	1		8
	carne avicola fresca				1		1		1		1		1	5
	formaggi*			1				1		1		1		4
	latte crudo				1	2	1	1	2	2	1	2		12
	UOVA**		1						1					2
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia		1		1			1		1		1		6
	molluschi bivalvi vivi									1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)			1		1		1		1				4
	carcasse di suino		3	1	3	1	3	1		3	1	3	1	20
ALTRO**			1	1	1	1	1	1	1	1			8	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1		1			1			1				4	
<b>TOTALE V17</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>104</b>
V18	carne macinata	1						1					1	3
	insaccato/salume cotto	1	1		1		1		1		1		1	7
	insaccato fresco	1		1		1	1	1		1		1		7
	insaccato stagionato	1		1		1	1	1	1	1		1		6
	preparazioni di carne		1	1	1	1	1	1	1		1			8
	carne avicola fresca	1	1	1	1		1		1		1		1	8
	formaggi*		1				1		1			1		4
	latte crudo				1	2	1	1	1	2	1	1		10
	UOVA**			1	1	1	1	1	1	1	1			7
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	18
	gastronomia		1		1			1		1		1		5
	molluschi bivalvi vivi								1					1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1					1			1		1	4
	carcasse di suino													0
ALTRO**			1				1				1		3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***				1					1				2	
<b>TOTALE V18</b>		<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>93</b>

AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale	
V19	carne macinata		1						1				1	3	
	insaccato/salume cotto													0	
	insaccato fresco				1						1			2	
	insaccato stagionato					1				1			1	3	
	preparazioni di carne		1			1				1			1	4	
	carne avicola fresca		1			1			1			1		4	
	formaggi*						1					1		2	
	latte crudo				1	2	1	1	1	2	2	1	1		10
	UOVA**			1							1				2
	OVOPRODOTTI**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			9
	gastronomia			1						1					2
	molluschi bivalvi vivi	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	20
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1							1			2
	carcasse di suino		2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	20
ALTRO**		1												1	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	17	
<b>TOTALE V19</b>		<b>3</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>101</b>	
V20	carne macinata		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	insaccato fresco		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	
	insaccato stagionato	1		1		1		1		1	1	1	1	8	
	preparazioni di carne	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	22	
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	formaggi*			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
	latte crudo				5	4	5	5	5	4	5	5		38	
	UOVA**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10	
	OVOPRODOTTI**	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	20	
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14	
	molluschi bivalvi vivi	1			1				1					3	
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)	1		1			1	1	1	1	1	1		9	
	carcasse di suino		2				2		2		2		2	10	
ALTRO**	1		1			1		1		1	1	1	8		
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1				1			1		1		5		
<b>TOTALE V20</b>		<b>9</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>199</b>	



AULSS	MATRICI	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	totale
V21	carne macinata			1		1		1		1		1		5
	insaccato/salume cotto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	insaccato fresco	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	19
	insaccato stagionato		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	14
	carne avicola fresca		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		10
	formaggi*		1			1		1		1		1	1	6
	latte crudo				1	1	1	1	1	1	1	1		8
	UOVA**								1					1
	OVOPRODOTTI**								1					1
	gastronomia			1			1		1		1		1	5
	molluschi bivalvi vivi									1				1
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)				1					1		1		3
	carcasse di suino		1	2	1	2	1	2		1		2	2	15
ALTRO**			1					1				1	3	
prodotto della pesca (analisi chimica)***		1					1			1		1	4	
<b>TOTALE V21</b>		<b>3</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>119</b>
V22	carne macinata	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	10
	insaccato/salume cotto	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
	insaccato fresco		1		1		1	1	1	1	1	1	1	9
	insaccato stagionato	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	25
	preparazioni di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	carne avicola fresca	1	1	1	1	1	1		1		1		1	9
	formaggi*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		11
	latte crudo				2	2	2	2	2	2	2	2	2	16
	UOVA**		1		1		1	1	1	1	1	1	1	8
	OVOPRODOTTI**	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	19
	gastronomia	1	1	1	1	1	1	1			1		1	9
	molluschi bivalvi vivi					1				1				2
	prodotto della pesca (analisi microbiologica)		1		1		1	1		1		1	1	6
	carcasse di suino		7	15	7	15	7	15		7		15	7	110
ALTRO**	1	1	1	1	1		1		1		1		8	
prodotto della pesca (analisi chimica)***	1			1			1			1		1	5	
<b>TOTALE V22</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>19</b>	<b>28</b>	<b>272</b>
<b>TOTALE</b>	<b>115</b>	<b>202</b>	<b>222</b>	<b>265</b>	<b>276</b>	<b>275</b>	<b>269</b>	<b>232</b>	<b>264</b>	<b>282</b>	<b>252</b>	<b>202</b>	<b>2856</b>	

**IMPORTANTE:** ci possono essere delle discrepanze tra valori totali e somma di valori parziali a causa di arrotondamenti.

**Tabella 4: Piano di campionamento 2015 dei prodotti di malga, dettagliato per Azienda ULSS interessate**

Campioni ufficiali di prodotto finito, pronto per essere immesso in commercio: formaggio fresco, formaggio stagionato, burro, ricotta.

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato I, capitolo 1 Criteri di sicurezza alimentare, ricercare *Listeria monocytogenes* e/o *Salmonella* e/o Enterotossine stafilococciche, in base alla categoria alimentare campionata.

ASL	Numero di malghe censite al 31/12/2014 (fonte CREV)		Campioni da effettuare complessivamente nel 2015
	registrate	riconosciute	
1	25		3
2	10		2
3	27	2	3
4	8		1
5	5		1
7	2	1	1
8	15	1	2
20	2		1
22	1		1
<b>totale</b>	<b>95</b>	<b>4</b>	<b>15</b>