

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

**ANNO 2016**

**1. INTRODUZIONE**

Il presente piano rappresenta la linea d'indirizzo operativo individuata per la programmazione del controllo ufficiale di matrici alimentari di origine vegetale e composti a prevalenza vegetale per l'anno 2016.

La programmazione è in linea con i contenuti del PNI 2015/2018 ed è stata predisposta in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli 41, 42 e 43 del [Regolamento \(CE\) 882/2004](#), della Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007 e del D.P.R. 14 luglio 1995.

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

Il numero di campioni è stato calcolato sulla base di direttive comunitarie, della popolazione residente e del numero di imprese alimentari riferite al nuovo assetto delle Aziende per l'Assistenza Sanitaria conseguente alla riforma.

	<b>AAS 1</b>	<b>AAS 2</b>	<b>AAS 3</b>	<b>AAS 4</b>	<b>AAS 5</b>
popolazione	235,412	251,969	171,98	253,642	316,115
% su totale	19,15	20,49	13,99	20,63	25,71
n° comuni	6	57	68	37	51
N° imprese alimentari	3316	4461	2758	3868	3722

**In linea di massima il 40% dei campioni assegnati dovrà essere prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 60% dovrà essere prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione e nei depositi all'ingrosso avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla messa in commercio.**

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

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

**ARTICOLAZIONE DEL PIANO REGIONALE**

Il Piano è articolato in 3 parti:

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

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

### RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI

DM 27/08/2004 – D.M. 23/12/1992 tab. 1 e 2

Regolamento di Esecuzione (UE) 2015/595 della Commissione del 15 aprile 2015 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2016, il 2017 e il 2018, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Indicare nel verbale, dove disponibile, il metodo di coltivazione: convenzionale, biologico, adesione a piani di lotta integrata. La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003.

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per A.A.S.				
		1	2	3	4	5
Frumento regionale in grani (*)	4		2			2
Frumento extraregionale in grani (*)	6	2			1	3
Riso regionale in grani	2		2			
Riso integrale extraregionale in grani	5	1	1	1	1	1
Arance extraregionali	5		1	2	1	1
Ciliegie regionali	6		6			
Ciliegie extraregionali	6	2		3	1	
Fragole regionali (*)	5		4			1
Mandarini extraregionali	5	2		2	1	
Mele regionali (*)	4			2	1	1
Mele extraregionali (*)	6	2			2	2
Pesche e pesche noci regionali (*)	5		3	2		
Asparagi regionali	6		2		2	2
Bietole da costa extraregionale	5	2		1	1	1
Carciofi extraregionali	3	1		2		
Cavolfiori extraregionale	4	2		1	1	
Cavolo cappuccio extraregionale (*)	3	1		1		1
Cetriolo regionale	3		2		1	
Fagiolini extraregionali	3			1	1	1
Lattuga regionale (*)	2		2			
Lattuga extraregionale (*)	3	1		1	1	
Pomodoro regionale (*)	3			1	1	1
Pomodoro extraregionale (*)	2	1			1	
Porri extraregionali (*)	3	1		1	1	
Prezzemolo extraregionale	2	1				1
Rapa regionale	3				1	2
Ravanelli extraregionali	2	1			1	
Scarola extraregionale	2	1		1		
Sedano extraregionale	3			1	1	1
Spinaci regionali	2			1		1
Spinaci extraregionali	4	1			1	2
Zucchine regionali	2		2			
Zucchine extraregionale	3	1		1	1	
Funghi freschi coltivati extraregionale	2	1	1			
Olio di semi regionale	4		4			

Olio di semi extraregionale	4			2		2
Olio di oliva regionale	2	2				
Olio di oliva extraregionale	3			1	2	
Vino regionale	12		4		4	4
Vino extraregionale	8	4		4		
Alimenti per lattanti e bambini a base di cereali,(**)	5	1		1	1	2
Alimenti baby food (**) escluse formule latte e alimenti a base di cereali	5	1		1	1	2
<b>TOTALE</b>	<b>167</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>34</b>

(\*) Ortofrutta e matrici da campionare per analisi residui prodotti fitosanitari in base al Regolamento (CE) n. 2015/595.

(\*\*)a norma dell'art. 10 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 e dell'art. 7 della Direttiva 2006/125/CE della Commissione del 5 dicembre 2006.

Alimenti baby food: sono alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dalle formule per lattanti, dalle formule di proseguimento e dagli alimenti per bambini a base di cereali.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Visto il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti triennio 2015-2018", trasmesso dal Ministero della Salute con corrispondenza Prot. DGSAN/0046216-P-I.4.c.c.8.11/3 dd. 16.12.2014 si definiscono le matrici ed il numero di campioni.

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

Matrici	Esempi di alimenti tipo
Mais in grani e sfarinati	Farina, granella, mais dolce
Soia in grani e sfarinati	Farina, granella
Riso in grani e sfarinati	Farina, granella
Alimenti a base di mais e/o riso e/o soia	Pasta secca, pane, polenta precotta, piadine, gallette e cracker, grissini, crostatine e biscotti, grissini, surrogati del latte, salsa di soia, gelato di soia, tofu, tortillas, , anche come prodotti per celiaci

Nota: **NON** campionare cornflakes

Matrici	numero campioni totali	OGM									
		AAS 1		AAS 2		AAS 3		AAS 4		AAS 5	
		Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°
Mais in grani e sfarinati	8	Nov/dic.	2	Sett/Ott.	2	Lug/Ago.	1	Mag/Giu.	2	Mar/Apr.	1
Soia in grani e sfarinati	3						1		1		1
Riso in grani e sfarinati	4		1		1		1		1		
Alimenti a base di mais e/o riso e/o soia	8		2		2		1		1		2
<b>Totale</b>	<b>23</b>		<b>5</b>		<b>5</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>4</b>

**MICOTOSSINE** Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 e successive modificazioni

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

**Aflatossine**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Mandorle preferibilmente italiane	5	1	1	1	1	1
Frutta a guscio e frutta secca destinata al consumo diretto o quale ingrediente in prodotti alimentari ( pistacchi, arachidi, ingredienti per gelati a base di frutta a guscio )	8	2	2	1	2	1
Cereali e loro prodotti derivati	10	2	2	1	3	2
Alimenti a base di cereali destinati a bambini e lattanti	6	2	2	1	1	
Spezie (peperoncino e paprika, pepe, pepe nero)	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>5</b>

**Deossivalenolo**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Biscotti a base di cereali destinati a bambini e lattanti	5	1	1	1	1	1
Alimenti trasformati a base di frumento duro e tenero (pasta secca , pane da forno, alimenti per la prima colazione)	15	3	3	3	3	3
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

**Zearaleone**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Alimenti a base di mais ( farina polenta non precotta)	5	1	1	1	1	1
Olio di mais raffinato	5	1	1	1	1	1
Alimenti a base di mais destinati a bambini e lattanti	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**Ocratossina A**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5

Caffè torrefatto	5	1	1	1	1	1
Spezie (peperoncino e paprika, pepe, pepe nero)	5	1	1	1	1	1
Vino rosso e vino da dessert	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

### Fumonisine

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Sfarinati di mais( farina polenta non precotta)	5	1	1	1	1	1
Alimenti a base di mais destinati al consumo umano diretto (biscotti e cornflakes)	10	2	1	2	3	2
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>

### Patulina

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Succhi e nettari di frutta (*) (prevalentemente a base di mela)	8	2	2	2	1	1
Prodotti contenenti mele o pere allo stato solido, compresi composte e passate destinate al consumo diretto	3	1			1	1
Alimenti destinati a lattanti e bambini (omogeneizzati di mela, pera)	3	1			1	1
<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

(\*) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).

### **METALLI** Regolamento CE 1831 del 19 dicembre 2006 e successive modificazioni

In linea generale la quantità di campione necessaria per l'analisi dei metalli è di poche decine di grammi. Tuttavia il Reg. 333/2007 per il campionamento dei metalli specifiche quantità minime per il campione globale, e, nel caso siano previste sullo stesso campione anche altre analisi come micotossine, furani o acrilamide bisogna anche tenere conto delle disposizioni di legge per il campionamento di questi ultimi (ad esempio il Reg. 401/2006).

### **Arsenico** secondo il Regolamento (UE) 2015/1381 relativo al monitoraggio dell'arsenico negli alimenti

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Riso brillato, riso paraboiled	10	2	2	2	2	2
Alimenti a base di riso destinati a lattanti e bambini	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**Piombo**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Alimenti per lattanti e bambini escluse formule latte	7	3		1	1	2
Cereali	9	2		2	4	1
Ortaggi, frutta, erbe fresche e succhi	25	10	3	3	4	5
Oli	4	1	1		1	1
Vini	20	2	6	4	4	4
Integratori alimentari	5	1	1	1	1	1
Funghi freschi spontanei epigei terricoli	(*)					
<b>TOTALE</b>	<b>71</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>14</b>

(\*) a discrezione dell'Azienda Sanitaria

**Cadmio**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	10	2	2	2	2	2
Cereali	7	3		2	2	
Ortaggi, frutta, ed erbe fresche	25	6	5	3	5	6
Integratori alimentari	6	2	1	1	1	1
Funghi freschi spontanei epigei terricoli	(*)					
<b>TOTALE</b>	<b>48</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>9</b>

(\*) a discrezione dell'Azienda Sanitaria

**Mercurio**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Integratori alimentari	6	2	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**Stagno (cibi in scatola in banda stagnata)**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Ortofrutticoli in scatola	7	1	2		2	2
Bibite in lattina	(*)					
<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>

(\*) a discrezione dell'Azienda Sanitaria

**DIOSSINE E PCB** Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 e successive modificazioni  
**( i campionamenti dovranno essere eseguiti nei mesi di giugno e luglio)**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Oli e grassi vegetali	3	1			1	1
<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>1</b>

**FURANI** (i campionamenti dovranno essere eseguiti entro Aprile)

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Caffè torrefatto	5	3			1	1
Succhi di frutta pastorizzati mantenuti in contenitori di metallo o vetro	4	1	1			2
<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>3</b>

**IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)**

Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 e successive modificazioni

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Oli e grassi	5	2	1		1	1
Alimenti per lattanti e bambini (esclusi formule latte)	4	1		1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**ACRILAMMIDE** Raccomandazione 2010/307/UE

**(i campionamenti dovranno essere eseguiti entro Aprile)**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Patatine fritte (french fries e chips compresi i prodotti freschi pronti per il consumo)	4		1		1	2
Biscotti e fette biscottate destinati ai lattanti e ai bambini	4			1	1	2
Caffè torrefatto	5	3			1	1
<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>

**NITRATO** Regolamento CE 1258 del 2 dicembre 2011

(i campionamenti dovranno essere eseguiti a Maggio)

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Spinaci freschi (*)	5	1		1	1	2
Lattuga anche iceberg (*)	5	1	2	1	1	0
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

(\*) indicare nel verbale la tipologia di coltivazione: convenzionale in campo, in serra, idroponica, biologica, biodinamica.

**METANOLO**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Vini	20	2	5	2	6	4
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

**ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Il Piano Nazionale riguardante il Controllo Ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari (anni 2015-2018) emanato dal Ministero della Salute, prevede che dal 2015, oltre all'analisi degli additivi negli alimenti, si effettui anche il controllo degli additivi in quanto tali rispetto ad una serie di metalli tabellati (tabella punto 5.3.1). La stessa norma definisce anche il numero minimo di campioni ripartito per Regione. Gli additivi previsti sono i seguenti: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300), sorbitolo (E420), curcumina (E100), pectina (E440), gomma arabica (E414), glicerolo (E422).

**ADDITIVI COME TALI**

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Additivi tal quali (E330/E300/E420/E100/E440/E414/E422)	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**ADDITIVI NEGLI ALIMENTI****Sudan I, II, III, IV, Red B, Red G, Fat Red Bluish** Decisione 402 del 23.05.2005

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Peperoncino essiccato (tritato o polverizzato), curry, paprica	6	2	2			2
<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>2</b>



## Solfiti

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Vini	20	4	2	3	6	5
frutta secca oppure ortofruttili secchi (solo pomodori e funghi secchi)	5		2	1	2	
Ortofruttili in recipienti (solo mais sottovuoto e ortaggi bianchi come funghi, legumi bianchi etc.)	3	2			1	
<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>5</b>

## Acido benzoico

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Limonate, acque gassose aromatizzate e altre bibite analcoliche	4			1	1	2
<b>TOTALE</b>	<b>4</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

## Acido sorbico

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Ortofruttili conservati in recipienti	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## Dolcificanti (aspartame, acesulfame, ciclamato, sucralosio, saccarina)

( i campionamenti dovranno essere eseguiti nei mesi di settembre-ottobre)

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Bevande dietetiche o senza zuccheri aggiunti	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## IODIO

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Sale iodato (prevalentemente in ristorazione collettiva)	10	3	2	1	2	2
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## **ALLERGENI (Glutine)**

**(i campionamenti dovranno essere eseguiti entro Marzo)**

<b>Matrici</b>	<b>numero campioni totali</b>	<b>numero campioni suddivisi per Azienda</b>				
		<b>AAS 1</b>	<b>AAS 2</b>	<b>AAS 3</b>	<b>AAS 4</b>	<b>AAS 5</b>
Prodotti dichiarati privi di glutine (il 50% dei campioni va prelevato dal pasto preparato in ristorazione scolastica) (*)	10	2	2	2	2	2
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

*(\*) all'interno del pasto privo di glutine prendere i piatti che si presuppongono più a rischio di contaminazione*

## **PROVE DI MIGRAZIONE DI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)**

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

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

Si ricorda che ciascuna aliquota deve essere costituita da cinque pezzi identici e che vanno allegati al verbale tutti i documenti reperibili relativi alle condizioni d'uso previste.

<b>Matrici</b>	<b>numero campioni totali</b>	<b>numero campioni suddivisi per Azienda</b>				
		<b>AAS 1</b>	<b>AAS 2</b>	<b>AAS 3</b>	<b>AAS 4</b>	<b>AAS 5</b>
Posate in acciaio inox <u>senza rivestimenti</u> di altro materiale.	2	1	1			
Contenitori <u>riempibili</u> in plastica (bicchieri, piatti fondi, etc.)	3			1	1	1
Carta e cartoni per la ricerca di Pb ( <u>senza rivestimento</u> in film plastico)	3		1		1	1
Contenitori <u>riempibili</u> in ceramica (bicchieri, piatti fondi, etc.)	3	1		1		1
Contenitori <u>riempibili</u> in vetro (bicchieri)	3	1			1	1
<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**CONTROLLO TRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI CON RADIAZIONI IONIZZANTI**

(D.Lgs. 30 gennaio 2001, n.94) I campioni devono essere conferiti all'IZS di Udine che provvederà all'inoltro all'IZS di Foggia

Matrici	numero campioni totali	numero campioni suddivisi per Azienda				
		AAS 1	AAS 2	AAS 3	AAS 4	AAS 5
Patate	4	1	1	1	1	
Aglio	1	1				
Cipolle	2		1		1	
Erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali	3					3
Frutta secca contenente zucchero cristallino (fichi, uvetta)	5	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

### 3. PIANO DI CAMPIONAMENTO REGIONALE IN MERITO AI RISCHI BIOLOGICI

#### **LISTERIA MONOCYTOGENES** Regolamento CE 2073/2005, allegato I, punti 1.2

Matrici	numero campioni totali	Listeria monocytogenes									
		AAS 1		AAS2		AAS 3		AAS 4		AAS 5	
		Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°
Prodotti di gastronomia, preparazioni "multingredienti" che costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes	9	Febb/marzo	3	Aprile/maggio	2	Giugno/luglio	1	Agos/sett.		Ott/nov.	3
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	12		3		2		2		4		1
Gelati artigianali	5						1		4		
<b>Totale</b>	<b>26</b>		6		4		4		8		4

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

#### **SALMONELLA** Regolamento CE 2073/2005, allegato I, punti 1.14-1.15-1.16-1.19

Matrici	numero campioni totali	Salmonella									
		AAS 1		AAS2		AAS 3		AAS 4		AAS 5	
		Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°	Peri odo	N°
Prodotti di gastronomia e pasticceria freschi (preferibilmente non industriali) a base di uova (maionese e creme)	7	Febb/marzo		Aprile/maggio	2	Giugno/luglio		Agos/sett.	4	Ott/nov.	5
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	10		2		1		2				1
Crostacei e molluschi	4		1		3						
Gelati artigianali	5						1		4		
<b>Totale</b>	<b>26</b>				3				6		

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

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS1 PER L'ANNO 2016 pag.1

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note	
VINI	4				1			2										2	4												ocratossina solo su vino rosso e da dessert		
OLI SEMI	-				1			1					1		2																zearalenone solo su olio di mais raffinato per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.		
OLI OLIVA	2																														per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.		
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI <b>NON</b> A BASE DI CEREALI	1							1																							patulina solo su prodotti a base di pomacee		
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI A BASE DI CEREALI	1		2	1	1			3	2			1			1	-															zearalenone solo su prodotti a base di mais acrilammide e DON su biscotti di frumento arsenico su prodotti a base di riso acrilammide su biscotti e fette biscottate		
SOIA in GRANI e SFARINATI	-																														OGM solo su alimenti in tab. OGM		
MAIS IN GRANI E SFARINATI	2						1																								OGM solo su alimenti in tab. OGM (no corn flakes)		
RISO in GRANI e SFARINATI	1	1	2					2	3			2																			fitosanitari solo su riso integrale in grani arsenico solo su riso brillato o paraboiled in grani OGM solo su alimenti in tab. OGM		
FRUMENTO E ALTRI CEREALI in GRANI	2																														fitosanitari solo su frumento		
ALIMENTI TRASFORMATI A BASE DI CEREALI	2			3	1		2																								DON su prodotti trasformati di frumento Zearalenone e fumonisine su prodotti a base di mais OGM solo su alimenti in tab. OGM		
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	6																																
FRUTTA SECCA E/O A GUSCIO			2																													solfiti su frutta secca o anche su funghi e pomodori secchi	
MANDORLE ITALIANE			1																														
SUCCHI/NETTARI							2	10							1																	patulina solo su succhi/nettari pomacee furani solo contenitori di vetro o metallo	
FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE FRESCHE									6																							campioni distinti da quelli per fitosanitari	
PRODOTTI SOLIDI CON POMACEE (composte)							1																										
BEVANDE DIETETICHE ANALCOLICHE (senza zuccheri o con dolcificanti)																						-	1										
PAPRIKA/CURRY/PEPERONCINO/PEPE			1		1														2													in polvere o tritati coloranti sudan solo su prodotti rossi	

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS1 PER L'ANNO 2016 pag.2

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON e zea	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note			
ORTAGGI, SPEZIE, FRUTTA SECCA (vedi tab. rad. ionizzanti)																										3					da recapitare all'IZS di Udine				
CAFFE' TORREFATTO E MACINATO						1									3		3																		
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI (pronti al consumo)																												2	3						
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI									*	*																									
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	1																																		
ORTAGGI (vedi tab. fitosanitari e tab. nitrate)	14																	2															nitrate su spinaci freschi e lattuga		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA (vedi tab. rischi biologici)																													-	3			salmonella su prodotti a base di uova		
CROSTACEI e MOLLUSCHI COTTI																												1							
GELATI ARTIGIANALI																												-	-						
PATATINE FRITTE																		-																	
ORTOFRUTTICOLI IN RECIPIENTI											1										2		1											solfiti su mais sottovuoto e ortaggi bianchi stagno solo su banda stagnata	
BEVANDE IN LATTINA											*																								
PRODOTTI DICHIARATI SENZA GLUTINE																										2								1 da ristorazione scolastica	
SALE IODATO																									3									prevalentemente da ristorazione collettiva	
INTEGRATORI ALIMENTARI									1	2		2																							
MOCA-INOX																										1									solo acciaio non rivestito
MOCA-CERAMICA																										1									solo riempibili
MOCA-CARTONE/CARTA																																			non plastificato né colorato
MOCA-PLASTICA																																			solo riempibili
MOCA-VETRO																										1									solo riempibili
ADDITIVI COME TALI: E330/ E300/E420/E100/E440/E414/E422)																																1			

\*= quantità a scelta dell'AAS

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**





ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS2 PER L'ANNO 2016 pag.1

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note			
VINI	4				1			6											5	2												ocratossina solo su vino rosso e da dessert			
OLI SEMI	4				1			1						-		1																zearalenone solo su olio di mais raffinato per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.			
OLI OLIVA																																per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.			
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI <b>NON</b> A BASE DI CEREALI								-																								patulina solo su prodotti a base di pomacee			
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI A BASE DI CEREALI			2	1	1			-	2			1				-	-															zearalenone solo su prodotti a base di mais acrilammide e DON su biscotti di frumento arsenico su prodotti a base di riso acrilammide su biscotti e fette biscottate			
SOIA in GRANI e SFARINATI		-																														OGM solo su alimenti in tab. OGM			
MAIS IN GRANI E SFARINATI		2					1																									OGM solo su alimenti in tab. OGM (no corn flakes)			
RISO in GRANI e SFARINATI	3	1	2					-	-			2																				fitosanitari solo su riso integrale in grani arsenico solo su riso brillato o paraboiled in grani OGM solo su alimenti in tab. OGM			
FRUMENTO E ALTRI CEREALI in GRANI	2																															fitosanitari solo su frumento			
ALIMENTI TRASFORMATI A BASE DI CEREALI		2		3	1		1																									DON su prodotti trasformati di frumento Zearalenone e fumonisine su prodotti a base di mais OGM solo su alimenti in tab. OGM			
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	14																																		
FRUTTA SECCA E/O A GUSCIO			2																		2												solfiti su frutta secca o anche su funghi e pomodori secchi		
MANDORLE ITALIANE			1																																
SUCCHI/NETTARI								2	3						1																		patulina solo su succhi/nettari pomacee furani solo contenitori di vetro o metallo		
FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE FRESCHE									5																								campioni distinti da quelli per fitosanitari		
PRODOTTI SOLIDI CON POMACEE (composte)								-																											
BEVANDE DIETETICHE ANALCOLICHE (senza zuccheri o con dolcificanti)																						-	1												
PAPRIKA/CURRY/PEPERONCINO/PEPE			1			1														2													in polvere o tritati coloranti sudan solo su prodotti rossi		

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.

- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS2 PER L'ANNO 2016 pag.2

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON e zea	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note		
ORTAGGI, SPEZIE, FRUTTA SECCA (vedi tab. rad. ionizzanti)																											3				da recapitare all'IZS di Udine			
CAFFE' TORREFATTO E MACINATO						1											3																	
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI (pronti al consumo)																													1	2				
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI									*	*																								
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	1																																	
ORTAGGI (vedi tab. fitosanitari e tab. nitrate)	8																	1															nitrate su spinaci freschi e lattuga	
PRODOTTI DI GASTRONOMIA (vedi tab. rischi biologici)																												2	2				salmonella su prodotti a base di uova	
CROSTACEI e MOLLUSCHI COTTI																												3						
GELATI ARTIGIANALI																												-	-					
PATATINE FRITTE																	1																	
ORTOFRUTTICOLI IN RECIPIENTI											2											-	1											solfiti su mais sottovuoto e ortaggi bianchi stagno solo su banda stagnata
BEVANDE IN LATTINA											*																							
PRODOTTI DICHIARATI SENZA GLUTINE																										2								1 da ristorazione scolastica
SALE IODATO																									2								prevalentemente da ristorazione collettiva	
INTEGRATORI ALIMENTARI									1	1		1																						
MOCA -INOX																										1								solo acciaio non rivestito
MOCA -CERAMICA																										1								solo riempibili
MOCA -CARTONE/CARTA																										1								non plastificato né colorato
MOCA -PLASTICA																																		solo riempibili
MOCA -VETRO																																		solo riempibili
ADDITIVI COME TALI: E330/ E300/E420/E100/E440/E414/E422)																															1			

\*= quantità a scelta dell'AAS

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'**AAS3** PER L'ANNO 2016 pag.1

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note		
VINI	4					1			4										2	3												ocratossina solo su vino rosso e da dessert		
OLI SEMI	2				1				-							-																zearalenone solo su olio di mais raffinato per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.		
OLI OLIVA	1																															per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.		
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI <b>NON</b> A BASE DI CEREALI	1							-																								patulina solo su prodotti a base di pomacee		
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI A BASE DI CEREALI	1		1	1	1				1	2			1			1	1															zearalenone solo su prodotti a base di mais acrilammide e DON su biscotti di frumento arsenico su prodotti a base di riso acrilammide su biscotti e fette biscottate		
SOIA in GRANI e SFARINATI		1																															OGM solo su alimenti in tab. OGM	
MAIS IN GRANI E SFARINATI		1					1																										OGM solo su alimenti in tab. OGM (no corn flakes)	
RISO in GRANI e SFARINATI	1	1		1					2	2			2																				fitosanitari solo su riso integrale in grani arsenico solo su riso brillato o paraboiled in grani OGM solo su alimenti in tab. OGM	
FRUMENTO E ALTRI CEREALI in GRANI																																	fitosanitari solo su frumento	
ALIMENTI TRASFORMATI A BASE DI CEREALI		1		3	1		2																										DON su prodotti trasformati di frumento Zearalenone e fumonisine su prodotti a base di mais OGM solo su alimenti in tab. OGM	
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	11																																	
FRUTTA SECCA E/O A GUSCIO			1																		1												solfiti su frutta secca o anche su funghi e pomodori secchi	
MANDORLE ITALIANE			1																															
SUCCHI/NETTARI							2		3							-																	patulina solo su succhi/nettari pomacee furani solo contenitori di vetro o metallo	
FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE FRESCHE									3																								campioni distinti da quelli per fitosanitari	
PRODOTTI SOLIDI CON POMACEE (composte)								-																										
BEVANDE DIETETICHE ANALCOLICHE (senza zuccheri o con dolcificanti)																						1	1											
PAPRIKA/CURRY/PEPERONCINO/PEPE			1			1																											in polvere o tritati coloranti sudan solo su prodotti rossi	

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS3 PER L'ANNO 2016 pag.2

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON e zea	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note		
ORTAGGI, SPEZIE, FRUTTA SECCA (vedi tab. rad. ionizzanti)																											2				da recapitare all'IZS di Udine			
CAFFE' TORREFATTO E MACINATO						1									-		-																	
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI (pronti al consumo)																													2	2				
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI									*	*																								
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	-																																	
ORTAGGI (vedi tab. fitosanitari e tab. nitrate)	13																	2															nitrate su spinaci freschi e lattuga	
PRODOTTI DI GASTRONOMIA (vedi tab. rischi biologici)																														-	1		salmonella su prodotti a base di uova	
CROSTACEI e MOLLUSCHI COTTI																																		
GELATI ARTIGIANALI																													1	1				
PATATINE FRITTE																																		
ORTOFRUTTICOLI IN RECIPIENTI											-												1											solfiti su mais sottovuoto e ortaggi bianchi stagno solo su banda stagnata
BEVANDE IN LATTINA											*																							
PRODOTTI DICHIARATI SENZA GLUTINE																											2						1 da ristorazione scolastica	
SALE IODATO																									1									prevalentemente da ristorazione collettiva
INTEGRATORI ALIMENTARI								1	1		1																							
MOCA - INOX																																		solo acciaio non rivestito
MOCA - CERAMICA																											1							solo riempibili
MOCA - CARTONE/CARTA																																		non plastificato né colorato
MOCA - PLASTICA																											1							solo riempibili
MOCA - VETRO																																		solo riempibili
ADDITIVI COME TALI: E330/ E300/E420/E100/E440/E414/E422)																																1		

\*= quantità a scelta dell'AAS

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS4 PER L'ANNO 2016 pag.1

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrato	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note	
VINI	4					1		4											6	6												ocratossina solo su vino rosso e da dessert	
OLI SEMI					1			1					1		1																	zearalenone solo su olio di mais raffinato per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.	
OLI OLIVA	2																															per fitosanitari prendere 2 conf./aliq.	
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI <b>NON</b> A BASE DI CEREALI	1						1																									patulina solo su prodotti a base di pomacee	
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI A BASE DI CEREALI	1	1	1	1	1			1	2			1			1	1																zearalenone solo su prodotti a base di mais acrilammide e DON su biscotti di frumento arsenico su prodotti a base di riso acrilammide su biscotti e fette biscottate	
SOIA in GRANI e SFARINATI		1																															OGM solo su alimenti in tab. OGM
MAIS IN GRANI E SFARINATI		2				1																											OGM solo su alimenti in tab. OGM (no corn flakes)
RISO in GRANI e SFARINATI	1	1	3					3	2			2																					fitosanitari solo su riso integrale in grani arsenico solo su riso brillato o paraboiled in grani OGM solo su alimenti in tab. OGM
FRUMENTO E ALTRI CEREALI in GRANI	1																																fitosanitari solo su frumento
ALIMENTI TRASFORMATI A BASE DI CEREALI		1		3	1		2																										DON su prodotti trasformati di frumento Zearalenone e fumonisine su prodotti a base di mais OGM solo su alimenti in tab. OGM
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	6																																
FRUTTA SECCA E/O A GUSCIO			2																		2												solfiti su frutta secca o anche su funghi e pomodori secchi
MANDORLE ITALIANE			1																														
SUCCHI/NETTARI							1	4							1																		patulina solo su succhi/nettari pomacee furani solo contenitori di vetro o metallo
FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE FRESCHE									5																								campioni distinti da quelli per fitosanitari
PRODOTTI SOLIDI CON POMACEE (composte)							1																										
BEVANDE DIETETICHE ANALCOLICHE (senza zuccheri o con dolcificanti)																						1	1										
PAPRIKA/CURRY/PEPERONCINO/PEPE			1			1															-												in polvere o tritati coloranti sudan solo su prodotti rossi

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS4 PER L'ANNO 2016 pag.2

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON e zea	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note			
ORTAGGI, SPEZIE, FRUTTA SECCA (vedi tab. rad. ionizzanti)																											3				da recapitare all'IZS di Udine				
CAFFE' TORREFATTO E MACINATO						1									1		1																		
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI (pronti al consumo)																												4	4						
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI									*	*																									
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	-																																		
ORTAGGI (vedi tab. fitosanitari e tab. nitrate)	15																	2															nitrate su spinaci freschi e lattuga		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA (vedi tab. rischi biologici)																													-	-			salmonella su prodotti a base di uova		
CROSTACEI e MOLLUSCHI COTTI																																			
GELATI ARTIGIANALI																												4	4						
PATATINE FRITTE																	1																		
ORTOFRUTTICOLI IN RECIPIENTI											2										1		1											solfiti su mais sottovuoto e ortaggi bianchi stagno solo su banda stagnata	
BEVANDE IN LATTINA											*																								
PRODOTTI DICHIARATI SENZA GLUTINE																										2								1 da ristorazione scolastica	
SALE IODATO																																		prevalentemente da ristorazione collettiva	
INTEGRATORI ALIMENTARI									1	1		1																							
MOCA -INOX																																			solo acciaio non rivestito
MOCA -CERAMICA																																			solo riempibili
MOCA -CARTONE/CARTA																											1								non plastificato né colorato
MOCA -PLASTICA																											1								solo riempibili
MOCA -VETRO																											1								solo riempibili
ADDITIVI COME TALI: E330/ E300/E420/E100/E440/E414/E422)																																1			

\*= quantità a scelta dell'AAS

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**



ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS5 PER L'ANNO 2016 pag.1

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrato	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note	
VINI	4				1			4											4	5												ocratossina solo su vino rosso e da dessert	
OLI SEMI	2				1			1					1		1																	zearalenone solo su olio di mais raffinato per fitosanitari prendere 2 conf./aliqu.	
OLI OLIVA																																per fitosanitari prendere 2 conf./aliqu.	
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI <b>NON</b> A BASE DI CEREALI	1							1																								patulina solo su prodotti a base di pomacee	
ALIMENTI PER LATTANTI e BAMBINI A BASE DI CEREALI	1	-	1	1				2	2		1				1	2																zearalenone solo su prodotti a base di mais acrilammide e DON su biscotti di frumento arsenico su prodotti a base di riso acrilammide su biscotti e fette biscottate	
SOIA in GRANI e SFARINATI		1																														OGM solo su alimenti in tab. OGM	
MAIS IN GRANI E SFARINATI		1				1																										OGM solo su alimenti in tab. OGM (no corn flakes)	
RISO in GRANI e SFARINATI	1	-	2					2	-		2																					fitosanitari solo su riso integrale in grani arsenico solo su riso brillato o paraboiled in grani OGM solo su alimenti in tab. OGM	
FRUMENTO E ALTRI CEREALI in GRANI	5																															fitosanitari solo su frumento	
ALIMENTI TRASFORMATI A BASE DI CEREALI		2		3	1		3																									DON su prodotti trasformati di frumento Zearalenone e fumonisine su prodotti a base di mais OGM solo su alimenti in tab. OGM	
FRUTTA (vedi tab. fitosanitari)	5																																
FRUTTA SECCA E/O A GUSCIO			1																		-												solfiti su frutta secca o anche su funghi e pomodori secchi
MANDORLE ITALIANE			1																														
SUCCHI/NETTARI								1	5						2																		patulina solo su succhi/nettari pomacee furani solo contenitori di vetro o metallo
FRUTTA, ORTAGGI ED ERBE FRESCHE									6																								campioni distinti da quelli per fitosanitari
PRODOTTI SOLIDI CON POMACEE (composte)								1																									
BEVANDE DIETETICHE ANALCOLICHE (senza zuccheri o con dolcificanti)																						2	1										
PAPRIKA/CURRY/PEPERONCINO/PEPE			1		1																												in polvere o tritati coloranti sudan solo su prodotti rossi

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.

- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO PER MATRICE RELATIVA ALL'AAS5 PER L'ANNO 2016 pag.2

MATRICE/parametri	fitosanitari	OGM	aflatossine	DON e zea	Zearalenone	ocratossina A	fumonisine	patulina	piombo	cadmio	stagno	mercurio	arsenico	diossine/PCB	furani	IPA	acrilammide	nitrate	metanolo	coloranti	solfiti	ac. benzoico	ac. sorbico	dolcificanti	iodio	glutine	migrazione	rad. ionizz.	salmonella	listeria	metalli in add.	Note			
ORTAGGI, SPEZIE, FRUTTA SECCA (vedi tab. rad. ionizzanti)																										4					da recapitare all'IZS di Udine				
CAFFE' TORREFATTO E MACINATO						1									1		1																		
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI (pronti al consumo)																												1	1						
FUNGHI FRESCHI SPONTANEI									*	*																									
FUNGHI FRESCHI COLTIVATI	-																																		
ORTAGGI (vedi tab. fitosanitari e tab. nitrate)	13																	3															nitrate su spinaci freschi e lattuga		
PRODOTTI DI GASTRONOMIA (vedi tab. rischi biologici)																												5	3				salmonella su prodotti a base di uova		
CROSTACEI e MOLLUSCHI COTTI																												-	-						
GELATI ARTIGIANALI																												-	-						
PATATINE FRITTE																	2																		
ORTOFRUTTICOLI IN RECIPIENTI											2										2		1											solfiti su mais sottovuoto e ortaggi bianchi stagno solo su banda stagnata	
BEVANDE IN LATTINA											*																								
PRODOTTI DICHIARATI SENZA GLUTINE																										2								1 da ristorazione scolastica	
SALE IODATO																												2					prevalentemente da ristorazione collettiva		
INTEGRATORI ALIMENTARI									1	1		1																							
MOCA -INOX																																			solo acciaio non rivestito
MOCA -CERAMICA																										1								solo riempibili	
MOCA -CARTONE/CARTA																										1								non plastificato né colorato	
MOCA -PLASTICA																										1								solo riempibili	
MOCA -VETRO																										1								solo riempibili	
ADDITIVI COME TALI: E330/ E300/E420/E100/E440/E414/E422)																																1			

\*= quantità a scelta dell'AAS

NB: fermo restando che è preferibile, in linea di principio, prelevare campioni diversi per differente tipologia di parametri, si propone l'elaborato presente come strumento operativo per individuare più facilmente le compatibilità tra modalità di campionamento e preparative analitiche afferenti a parametri diversi:

- Se in una stessa riga (matrice alimentare) sono avvalorati più parametri (in colonna) vuol dire che il campionamento e le analisi di tali parametri sono generalmente compatibili, e potrebbe essere prelevato un campione unico con tutti i parametri indicati.
- Laddove le celle sono state unite vuol dire che quello specifico parametro può essere richiesto indifferentemente su più matrici, con un numero complessivo di campioni pari a quello indicato nella cella unita.

**La tabella è stata elaborata sulla base di quanto riportato nel testo, al quale ci si deve prioritariamente attenere in caso di dubbi o di inesattezze riscontrate nell'elaborato stesso.**