

Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

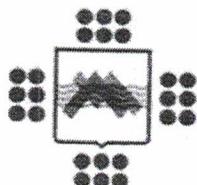
PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00



Protocollo: 000031755
Data: 14/07/2025
AOO: ASM Sede Centrale
Cod. Amm.: a_077

**PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI
ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE**

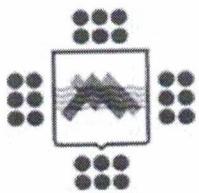
<i>Redatta in data 10/07/2025</i> <i>Dr. Larocca Vincenzo W.</i> <i>Dott.ssa Desantis Fiorella</i>	
<i>Validata in data 10/07/2025</i> <i>Dr. Larocca Vincenzo W.</i>	
<i>Accettata in data 10/07/2025</i> <i>Dr. Larocca Vincenzo W.</i>	



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

SOMMARIO

1 SCOPO.....	3
2 DESTINATARI.....	3
3 DEFINIZIONI	3
4 RIFERIMENTI LEGISLATIVI.....	4
5 MODALITÀ OPERATIVE E RESPONSABILITÀ	5
6 VALUTAZIONE E COMUNICAZIONE ESITO ANALISI (ART. 7 C. 4 D.LGS 27/2021).....	8
7 COMUNICAZIONE E NOTIFICA DELLE ANALISI ALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE IN CASO DI ANALISI UNICA E IRRIPETIBILE	9
8 RESPONSABILITÀ	9
9 ARCHIVIAZIONE.....	9
10 ALLEGATI.....	9



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

1 SCOPO

Lo scopo della presente procedura è di definire le modalità di campionamento delle matrici alimentari ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e succ. mod. recante norme per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2017/625 ai sensi dell’art. 12 lettere a), b), c), d), ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117, nello specifico:

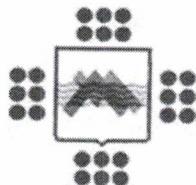
- Definire le modalità di campionamento, trasporto e conservazione dei campioni;
- Stabilire le responsabilità operative nonché le responsabilità di archiviazione della documentazione relativa a tale gestione.

2 DESTINATARI

La procedura è destinata a tutto il personale Medico/Veterinario e Tecnici della Prevenzione del Servizio Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati Area B (di seguito menzionato come SVETB)

3 DEFINIZIONI

- **A.C.:** Autorità competente di uno Stato Membro competente per l’organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra attività cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l’autorità omologa di un paese terzo. In materia di Sicurezza Alimentare le autorità competenti sono: Ministero, Regioni, Province autonome di Trento e di Bolzano Aziende Sanitarie Provinciali nell’ambito delle rispettive competenze.
- **CAMPIONAMENTO:** metodo utilizzato nell’ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative inerenti i settori di cui all’art. 2 comma 1 oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio.
- **CAMPIONE:** una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia;
- **ALIQUOTA:** Aliquota: ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione. L’aliquota è pertanto una frazione rappresentativa del campione;
- **UNITÀ CAMPIONARIA:** unità elementare del campione destinata all’analisi. Una o più unità campionarie costituiscono l’aliquota;



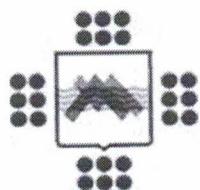
PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

- **REPERTO:** campione unico, non ripetibile. Tale status può derivare dall'impossibilità di prelevare più aliquote, dall'elevata deteriorabilità del campione che non consentirebbe la ripetizione dell'analisi in caso di esito sfavorevole o dalla scadenza prossima. In caso di prelevamento di un reperto, l'organo di vigilanza prelevatore deve comunicare all'interessato la data e il luogo dell'analisi in modo da garantirgli il diritto alla difesa (negli altri casi tale comunicazione avviene solo per le analisi di revisione).

4 RIFERIMENTI LEGISLATIVI

I riferimenti legislativi trattati nell'oggetto di questa procedura sono da considerarsi i seguenti:

- D.P.R. 327/80 modalità e norme di prelevamento.
- Regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. del Consiglio che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo del 17 marzo 1995, n. 230 e s.m.i., raccomandazione della Commissione dell'08 giugno 2000, n. 2000/473/Euratom e decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 in materia di radiazioni ionizzanti e radioattività ambientale.
- Direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002, relativa ai metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale recepita con DM Salute 23/07/2003.
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.
- Regolamento (CE) del 27 ottobre 2004, n. 1935 per i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 Novembre 2005 e smi per i criteri di sicurezza alimentare e per i criteri di igiene di processo.
- Reg. (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1996, n. 209 e smi per i parametri chimici.
- Reg. (CE) 333/2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.
- D.lgs n. 27 del 2 febbraio 2021 disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12 lettere a), b), c), d),



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

- Decreto Legge n. 42 del 22 marzo 2021 misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) n. 1169/ 2011 del 25 ottobre 2011 e Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1996, n., 209 e smi per gli allergeni.
- Regolamento UE 2023/915 del 25 aprile 2023 relativo ai tenori dei contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.

5 MODALITÀ OPERATIVE E RESPONSABILITÀ

5.1 PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ

La Responsabilità della pianificazione è affidata al Direttore dello SVETB o a un suo delegato che annualmente elabora il piano secondo criteri di imparzialità e coerenza.

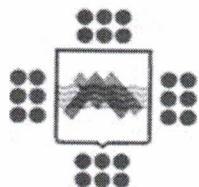
5.2 LE ATTREZZATURE ED IL MATERIALE NECESSARIO PER LE ATTIVITÀ DI PRELIEVO

Per il corretto espletamento delle attività di prelievo di sostanze alimentari è necessario disporre di una serie di attrezzi minime, costituite da:

Pinze punzonatrici;; spago e piombini per sigilli (o altra equivalente attrezzatura di sigillatura ufficiale ovvero buste antieffrazione recanti gli identificativi richiesti dalla normativa); forbici; sacchetti per alimenti di tipo sterile e non; contenitori e/o vasetti per alimenti di tipo sterile e non; bottiglie di vetro; guanti monouso di tipo sterile; mascherine e camici monouso; flambatore a gas; cartellini adeguati per l’identificazione dei campioni e delle aliquote; valigetta-borsa termica e/o refrigerata e/o frigorifero con presa elettrica per automezzo per il trasporto dei campioni; strumenti per la misurazione della temperatura;bilancia.

5.3 CAMPIONAMENTO

Di norma, le aliquote da prelevare per costituire il campione devono essere quattro (prodotto sfuso) /cinque (prodotto confezionato, come da DPR 327/80), di cui una destinata all’operatore per l’eventuale controperizia di cui all’art. 35 c.1 Reg. UE 2017/625 e tre/quattro per la consegna presso l’IZS di riferimento comprensive delle aliquote riservate al produttore. Nello specifico, le modalità di campionamento da applicare in assenza di precise



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

disposizioni europee e/o nazionali sono queste:

- aliquota unica senza convocazione della parte in caso di indagini per la valutazione dei criteri di igiene di processo o comunque ove non ci sono limiti di legge sia chimici che microbiologici (campione conoscitivo);
- aliquota unica nei casi previsti dall'art. 7, comma 2, con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/89; (analisi unica irripetibile presso il primo laboratorio ufficiale);
- aliquota unica nel caso di ricerca di *Salmonella* spp prevista nel Piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali vigente (PNAA) con convocazione della parte;
- 4/5 aliquote per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici, presenza di OGM e allergeni, ove sono previsti limiti di legge:
 - ✓ 1 aliquota per analisi presso il primo laboratorio ufficiale;
 - ✓ 1 aliquota per OSA presso cui è stato eseguito il campione che ha facoltà di farla analizzare presso laboratorio privato (Controperizia analitica);
 - ✓ 1 aliquota per OSA produttore in caso di preconfezionati (Controperizia);
 - ✓ 1 aliquota per Controversia analitica presso l'ISS con convocazione della parte;
 - ✓ 1 aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria presso primo laboratorio;
- 6 aliquote con un'aliquota ulteriore nel caso in cui il laboratorio ufficiale sia in grado di effettuare una prova di screening accreditato ma non disponga del metodo di conferma, oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste.

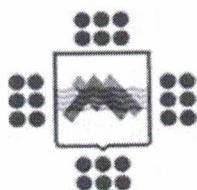
La sigillatura, il confezionamento e l'identificazione delle parti/aliquote costituenti il campione devono essere eseguiti in modo tale da garantirne la validità sia giuridica che analitica. Ogni parte del campione deve essere chiusa e sigillata con dispositivi antimanomissione.

Su ogni parte del campione, o su un cartellino assicurato al campione in modo da impedirne il distacco, o sulla busta antieffrazione devono figurare:

- l'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo;
- la data del prelievo;
- la natura della merce prelevata;
- il numero del verbale di prelevamento;
- la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

5.4 CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Il campionamento dei prodotti alimentari viene effettuato mediante l'utilizzo di borse termiche rigide con siberini e i campioni vengono successivamente trasportati in laboratorio



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

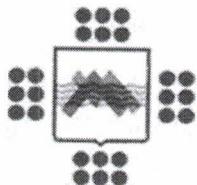
con un frigo portatile collegato alla batteria dell’auto che mantiene una temperatura di 4°C. I campioni devono essere mantenuti durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio) alle temperature previste dalla normativa vigente. Nello specifico durante il trasporto dovranno essere rispettate le seguenti temperature:

- ❑ prodotti stabili: conservati a temperatura ambiente (<40°C);
- ❑ alimenti surgelati /congelati: temperatura fra -15 °C e -18 °C;
- ❑ prodotti refrigerati: fra +1 e +8 °C.

5.5. VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Il verbale di prelevamento è redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre una quarta copia è rilasciata all’interessato o a chi lo rappresenta. In caso di prelievo di campioni di prodotti preconfezionati non prelevati presso l’impresa produttrice ma presso un punto vendita, viene redatta una quinta copia del verbale che viene spedita all’impresa produttrice. Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all’autorità sanitaria che ha disposto il prelievo. Il verbale di prelevamento contiene almeno le seguenti informazioni:

- ❑ il numero d’ordine per ciascun prelievo;
- ❑ la data, l’ora e il luogo del prelievo;
- ❑ le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo
- ❑ il nome o la ragione sociale e l’ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell’impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
- ❑ l’indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all’eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
- ❑ le modalità seguite nel prelievo;
- ❑ la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all’eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
- ❑ la dichiarazione che il titolare dell’impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;
- ❑ la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell’interessato – titolare dell’impresa, rappresentante o detentore – e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;
- ❑ la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell’impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;
- ❑ le eventuali dichiarazioni del titolare dell’impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;
- ❑ le eventuali dichiarazioni del titolare dell’impresa, del rappresentante o del detentore sulle



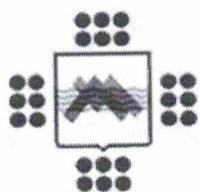
PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;

- la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;
- le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell’impresa, dal rappresentante o dal detentore;
- l’eventuale peso lordo riportato sul campione;
- l’indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all’atto del prelievo.

6 VALUTAZIONE E COMUNICAZIONE ESITO ANALISI (ART. 7 C. 4 D.LGS 27/2021)

Dopo l’acquisizione del rapporto di prova delle analisi di laboratorio, deve essere effettuata, da parte dell’AC, la valutazione del referto analitico che deve essere sempre comunicato alle parti interessate, sia esso favorevole o sfavorevole, via PEC. In caso di esito sfavorevole (e in caso di prelievo a pagamento) si allega anche il rapporto di prova e si rende edotto l’OSA sul diritto a richiedere la controperizia entro 15 gg dalla comunicazione dell’AC. In caso di non conformità analitica (sicurezza alimentare) l’AC intraprende, tutte le azioni necessarie per l’adozione di provvedimenti o misure che consentano di risolvere in modo immediato le non conformità, previsti dagli art. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 e può procedere al blocco ufficiale, sequestro amm.vo o penale, all’informazione per attenzione, all’attivazione del sistema di allerta, alle sanzioni e alla comunicazione all’A.G., così come da procedura della Procura della Repubblica per la trasmissione telematica delle notizie di reato. È possibile dare seguito all’applicazione dell’articolo ex 5 della Legge 283/62 solo dopo l’esito finale della controversia da parte dell’ISS, ove eseguita. Nel caso di non conformità per criteri di igiene di processo l’AC adotta, le misure necessarie alla risoluzione delle inadeguatezze citando le azioni correttive previste e adottando le misure necessarie a seconda della matrice campionata e delle fasi del processo di lavorazione, come riportato nell’Allegato I Cap. II del Regolamento (CE) 2073/2005.



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

7 COMUNICAZIONE E NOTIFICA DELLE ANALISI ALL’OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE IN CASO DI ANALISI UNICA E IRRIPETIBILE

Per determinate analisi, irripetibili (es. per limitata quantità del prodotto), ai sensi dell’art. 223 del C. P. P., dovrà essere comunicato all’ OSA, il giorno, l’ora ed il luogo dell’espletamento delle analisi (si concorda con il laboratorio di riferimento).

Nell’eventualità che vengano effettuati accertamenti analitici su campioni di alimenti prelevati nel corso di episodi di malattia alimentare, e quindi l’addetto al controllo debba prelevare campioni di alimenti in situazioni di emergenza in cui si prefigura una grave minaccia per la salute pubblica, è necessario che si proceda alle analisi sul campione senza indugio (con comunicazione anche orale all’interessato dell’esecuzione delle prove, conformemente a quanto previsto dal comma 1 dell’art. 223 del C.P.P.), poiché è responsabilità delle Autorità Competenti adoperarsi affinché alimenti contaminati o pericolosi per la salute pubblica, siano immediatamente eliminati dal circuito commerciale.

8 RESPONSABILITÀ

Il personale che esegue i campionamenti è responsabile della predisposizione e custodia del materiale necessario, delle operazioni, del trasporto e della compilazione dei verbali di campionamento

9 ARCHIVIAZIONE

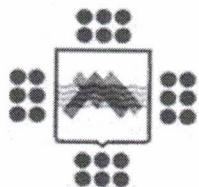
I verbali di campionamento vengono archiviati, secondo modalità stabilite dal Direttore dello SVETB o a un suo delegato, presso l’U.O.C SVETB dal personale che esegue il campionamento.

10 ALLEGATI

10.1 VERBALE UNICO DI PRELIEVO E ALLEGATO

10.2 ALLEGATO ALIQUOTA AGGIUNTIVA

10.3 VERBALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI E ALLEGATO



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

1. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

2. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

3. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

4. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

5. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

6. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

7. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

8. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

9. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

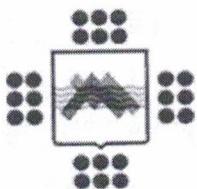
10. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

11. I campioni di matrice alimentari di origine animale vengono prelevati secondo le norme di campionamento stabilite dalla Direzione Generale Sanità Pubblica e Ambiente.

10.1 VERBALE UNICO DI PRELIEVO E ALLEGATO

VERBALE N..... DATA

MOTIVO CAMPIONAMENTO: PCPB – programmazione ordinaria (*indicare il Piano*):
 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PER ADDITIVI E AROMI



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

- PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PER ALIMENTI **IRRADIATI**
 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PER RESIDUI DI FITOSANITARI D.M. 1992 COMUNITARIO e D.M. 1992
 PIANO REGIONALE ALIMENTI E BEVANDE ex **LINEE GUIDA 882/854** MICROBIOLOGICO CHIMICO ⁽²⁾
 ALTRE RICERCHE PREVISTE DA PROGRAMMAZIONE ORDINARIA MA NON RICOMPRESE NEI PIANI PRECEDENTI
(specificare).....
 SOSPESSO (specificare)
 ALTRO (specificare)

FASE FILIERA (sampMatCodeGen): PRODUZIONE COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE

RAGIONE SOCIALE OSA.....

att. registrata n..... att. Riconosciuta con approval number.....
 P.IVA o C. F. o CUAA (Codice Unico delle Aziende Agricole).....

SEDE LEGALE: Via Città Tel./Fax Indirizzo PEC

SEDE OPERATIVA: Via Città Tel./Fax Indirizzo PEC

RESPONSABILE: Cognome Nome Nato a il

Domiciliato a Via

PRESENTE AL CAMPIONAMENTO: Cognome Nome Nato a il

..... Domiciliato a Via:

QUALIFICA (titolare/rappresentante/detentore/altro):

il quale si impegna a consegnare il presente verbale all'OSA sopra riportato.

L'anno il giorno del mese di alle ore II/I sottoscritt.....

QUALIFICA..... si è/sono presentati presso

l'attività.....
(specificare, nel dettaglio, l'attività effettuata in relazione al prodotto alimentare campionato) sita nel Comune di alla
via/piazza.....n° della Ditta sopra indicata. Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, in presenza della stessa persona le cui
generalità sono sopra riportate, hanno proceduto al prelievo di **N.01 CAMPIONE di** (descrivere nel dettaglio il prodotto)

codice FOODEX Lotto Scadenza / TMC Vita commerciale (shelf-life) gg.. n.....

DITTA PRODUTTRICE: con Sede Legale

Sede operativa

DITTA DISTRIBUTRICE: con Sede Legale

Acquistato in data con DdT Fattura n. Prodotto in data

METODO DI PRODUZIONE (obbligatorio) produzione biologica produzione non biologica lotta integrata Non conosciuto

Altro.....

TIPOLOGIA PRODOTTO (obbligatorio): Ready To Eat (RTE - compresi da consumarsi crudi) Non Ready To Eat

Prodotti carni : Da consumarsi crudi Da sottoporre a cottura

Prodotti lattiero-caseari: Da latte crudo Da latte pastorizzato Da latte a trattamento inferiore alla pastorizzazione

La merce è posta all'interno di **LOCALE/ATTREZZATURA**..... a temperatura

di °C ambiente descrizione delle condizioni ambientali di

conservazione.....

si presenta: in confezioni/preimballi originali (integri non integri) allo stato sfuso preincartata sporzionata al momento del prelievo

in serra in pieno campo ALTRO

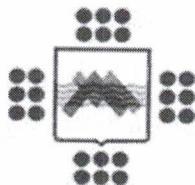
contrassegnata con **cartello di messa in vendita /Etichetta** riportante le seguenti

diciture.....

e le informazioni fornite al consumatore/utilizzatore sul modo di evitare **possibili effetti nocivi per la**

salute:

Si allega l'**etichetta e/o documento commerciale** (in originale o copia) dell'alimento: SI NO



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”

Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

Adottando le dovute precauzioni di asepsi (guanti sterili utensili e superfici detersi e sterilizzati mediante flambatura) ed utilizzando le **seguenti modalità di campionamento previste dalla normativa** (descrivere la modalità di campionamento e riportare il riferimento normativo):

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

da una **PARTITA/QUANTITATIVO** di Kg/l/t/n..... si è proceduto a prelevare N..... **campione rappresentativo**:

A in aliquota unica, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021, per le **analisi microbiologiche** per i criteri di sicurezza alimentare, CON convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 comma 1 del D.lgs. 271/89 (*compilare Diritto alla difesa*) con aliquota aggiuntiva si (allegato aliquota aggiuntiva), no

B in aliquota unica, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021, per le **analisi microbiologiche** per i criteri di igiene di processo, SENZA convocazione delle parti

C in aliquota unica, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021, per le **analisi chimiche** ⁽¹⁾, per quantità insufficiente ad effettuare un campione rappresentativo con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 comma 1 del D.lgs. 271/89 (*compilare Diritto alla difesa*)

D in n..... aliquote in quanto l'OSA o suo legale rappresentante ha espressamente rinunciato alle aliquote per la controperizia e/o controversia come previsto all'art. 7 comma 1 del D.lgs. 2 febbraio 2021 n. 27 (*compilare Dichiarazione di rinuncia*)

E in n. 4 5 6 aliquote per la determinazione analitica dei pericoli chimici ⁽²⁾ ove SONO previsti limiti di legge.

F in n°..... aliquote per la determinazione di pericoli chimici ⁽²⁾ ove NON siano previsti limite di legge

Le aliquote sono così composte:

- 1 aliquota per l'analisi presso il laboratorio ufficiale designato;
- 2 aliquota da consegnare all'operatore-detentore presso cui è effettuato il campionamento per l'eventuale esame di parte (controperizia)
- 3 aliquota a disposizione per l'eventuale perizia disposta dall'Autorità Giudiziaria
- 4 aliquota, da consegnare al laboratorio IZSPB, a disposizione per l'espletamento della fase di controversia presso l'ISS o altro laboratorio individuato laboratorio)
- 5 aliquota a disposizione per l'OSA produttore della merce preimballata, qualora diverso dall'operatore presso cui è avvenuto il prelievo (conservata dal
- 6 ulteriore aliquota per altro laboratorio ufficiale nel caso in cui il laboratorio designato non abbia la metodica accreditata oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta

Ogni aliquota è posta in:

n..... busta/e di plastica autosigillanti e antimanomissione ovvero in buste di plastica sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica e cartellino

Su ciascuna busta autosigillante o cartellino sono riportati: Autorità procedente, numero univoco di identificazione del verbale, identificazione aliquota, data del prelievo, descrizione del campione, luogo di campionamento e firme dei prelevatori nonché di chi è presente alle operazioni di campionamento.

La/le aliquota/e di cui sopra hanno peso al lordo /al netto oppure capacità Ag/Kg/ml, B.....g/Kg/ml, C.....g/Kg/ml,

D.....g/Kg/ml, E.....g/Kg/ml, F.....g/Kg/ml

Ogni aliquota è composta da n°UNITÀ CAMPIONARIE poste in buste sterili, contenitori sterili, confezioni originali.

Le Unità Campionarie di cui sopra **hanno peso/capacità**g/ml ciascuna.

La merce è stata sottoposta a:

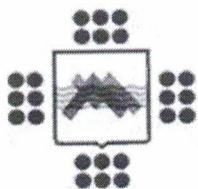
- sequestro con verbale n..... del.....per il seguente motivo:
- blocco ufficiale ai sensi dell'art. 5, comma 2, lett. C del D.lgs. n. 27/2021 e affidato in custodia al Sig/ra..... con le indicazioni di non rimuoverlo o manometterlo
- blocco ufficiale ai sensi dell'art. 137 reg. UE 2017/625 disposto da in data e affidato in custodia al Sig/ra..... con le indicazioni di non rimuoverlo o manometterlo

La/le aliquote identificate con lettera/e saranno inviate, insieme con n. copie del presente, al Laboratorio

..... sede..... Via

mantenute durante il **TRASPORTO** in stato di:

- congelamento/surgelamento alla temperatura di °C (almeno -18°C con rialzo termico di +3°C)
- refrigerazione a temperatura di T. ambiente altro.....



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

mediante utilizzo di.....
 L'aliquota distinta con lettera (da conservare) viene lasciata all'interessato.

EVENTUALI ALLEGATI E/O DICHIARAZIONI (3)

ANALISI RICHIESTE:

- Analisi Microbiologiche (NON dettagliare le analisi se trattasi di Piano Alimenti e Bevande):.....
 Analisi Chimiche (2) (DETTAGLIARE TUTTE le analisi come indicate nel relativo Piano)
 ALTRE RICHIESTE (Motivare se diverse da quanto programmato)

DIRITTO ALLA DIFESA

- Sentito il laboratorio ufficiale di riferimento si comunica, con il presente verbale, alle parti interessate che il giorno.....alle ore..... presso il Laboratorio sito in Via..... si provvederà all'avvio di analisi irripetibile, ai sensi dell'art. 223 comma 1 del D.Lgs. 28/07/1989 n. 271:
 sul campione prelevato in aliquota unica per le analisi microbiologiche, ai sensi dell'art.7 comma 2 del D.Lgs.n.27/2021, poiché non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle merci
 sul campione prelevato per la ricerca di pericoli chimici poiché non è assicurata la quantità sufficiente per effettuare un campione rappresentativo

LA DITTA O CHI PER ESSA

DICHIARAZIONE DI RINUNCIA

1. Il sottoscritto (*essendo stato informato sulle conseguenze rivenienti da tale rinuncia*).....
in qualità di:
 operatore detentore, rinuncia formalmente al prelevamento e formazione dell'aliquota destinata alla controperizia mediante esame di parte presso un proprio laboratorio di fiducia
 operatore detentore (solo se produttore) rinuncia al prelevamento e formazione dell'aliquota destinata alla controversia presso ISS o altro laboratorio

LA DITTA O CHI PER ESSA

EVENTUALI ALLEGATI E/O DICHIARAZIONI:

(1) l'aliquota unica per i pericoli chimici solo nei seguenti casi: Sospetto di reato, intossicazione/MTA in generale

(2) per i CONTAMINANTI E LE TOSSINE VEGETALI utilizzare il verbale appositamente predisposto

(3) es. per gli IRRADIATI specificare o meno la presenza ovvero l'assenza della dicitura (IRRADIATO/NON IRRADIATO)

Il presente verbale viene letto dall'interessato il quale:

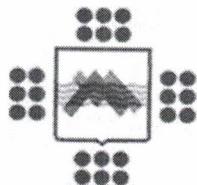
- lo sottoscrive, conferma il contenuto, e ne riceve copia in data e luogo di cui sopra alle ore
 si rifiuta di sottoscriverlo per le seguenti motivazioni

LA DITTA O CHI PER ESSA

II/I VERBALIZZANTI

Per il Laboratorio

Il campione è consegnato presso il laboratorioin data.....ora..... alla temperatura di trasporto dirilevata con termometro del laboratorio



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

Firma di chi consegna

Firma di chi accetta

Allegato al verbale di prelievo n°..... del/...../.....

DATI OBBLIGATORI AFFERENTI AL FLUSSO INFORMATIVO RaDISAN

A. CAMPO progID – sottoflusso di appartenenza dei dati analitici

- ADD – additivi in alimenti, criteri di purezza degli additivi, Aromi
- MCG – microbiologico
- PSD – residui di fitosanitari
- ALTRO (specificare)

B. CAMPO progType – programma campionamento

- K005A – programma di campionamento secondo i piani nazionali/regionali di controllo ufficiale/monitoraggio
- K018A – programma di campionamento secondo il piano coordinato comunitario e nazionale (N.B. da utilizzare per il *Piano residui fitosanitari*)

C. CAMPO sampStrategy - strategia di campionamento

- ST10A – Campionamento oggettivo, casuale, random
- ST20A – Campionamento selettivo, mirato, basato sui rischi
- ST30A – Campionamento ***su sospetto***, a seguito di non conformità SI NO altro.....

D. CAMPO sampPatCode_process - trattamenti e lavorazioni utilizzati nella produzione del prodotto:

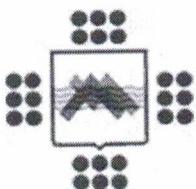
A _____

E. CAMPO sampPoint - Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato:

MS. _____

F. CAMPO sampMethod - Metodo di campionamento:

- N009A - Direttiva 2002/63/EC (recepita in Italia con D.M. 23/07/2003) - metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale
- N017A - campionamento ufficiale
- Altro (specificare il codice).....



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

G. CAMPO origCountry - Nazione di origine del prodotto campionato

Se la nazione è ITALIA indicare anche la **REGIONE** di Provenienza:

SOLO PER ADDITIVI E AROMI

CLASSE LEGISLATIVA (sampMatCode_legis). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista **MTX.Legis** dell'anagrafica

- Additivo tal quale/aroma tal quale: **A163R**
- Prodotto alimentare contenente gli additivi _____
- Prodotto alimentare contenente gli aromi _____

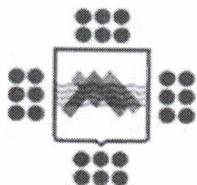
**STATO FISICO DEL
CAMPIONE** _____

Esempi di compilazione

Forma intera/non divisa, comprese le forme artificiali - Tagli primari / filetti / metà o quarti - Fette, bistecche o altri tagli piatti - Dadini / bastoncini - Frammenti / granuli / schegge - Polvere - Pasta grossolana / tritata - Pasta - Purea - Tavolette - Barrette / tavolette - Semisolido-semiliquido - Liquido - Polvere fine - Polvere grossolana - Pasta fine - Solido (morbido o duro) - Gelatina - Gelatina friabile - Gelatina dura - Cremoso a cucchiaio - Gocce solide o forme piccole simili

SOLO PER PIANO ALIMENTI EX LINEE GUIDA 882/854 - tabelle SVET/SIAN

MACROCATEGORIA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	MATRICE
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	<input type="checkbox"/> carni fresche ungulati domestici e lagomorfi <input type="checkbox"/> carni fresche pollame <input type="checkbox"/> carni macinate (indicare specie) <input type="checkbox"/> carni separate meccanicamente (indicare specie) <input type="checkbox"/> preparazioni di carni <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/RTE <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	<input type="checkbox"/> molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunici vivi e rane <input type="checkbox"/> crostacei e molluschi cotti (RTE/non RTE) <input type="checkbox"/> prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (non pesci int quali) (non RTE) <input type="checkbox"/> pesci interi

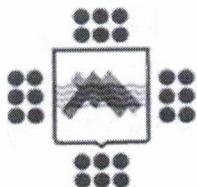


Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”

Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> Latte crudo destinato al consumo umano diretto <input type="checkbox"/> Latte pastorizzato <input type="checkbox"/> Latte UHT <input type="checkbox"/> latte coagulato, creme di latte, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta) yogurt e latti fermentati <input type="checkbox"/> Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a T inferiore a quella di pastorizzazione <input type="checkbox"/> Burro e panna a base di latte pastorizzato <input type="checkbox"/> Formaggio a base di latte crudo <input type="checkbox"/> Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a T inferiore a pastorizzazione <input type="checkbox"/> Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a T più elevata <input type="checkbox"/> formaggi a pasta molle (freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a T più elevate
GELATINE E COLLAGENE	<input type="checkbox"/> gelatine e collagene
UOVA E OVOPRODOTTI	<input type="checkbox"/> uova e ovo prodotti
MIELE E PRODOTTI DELL’ALVEARE	<input type="checkbox"/> miele e prodotti dell’alveare
GRASSI E OLÌ DI ORIGINE ANIMALE	<input type="checkbox"/> grassi e olii di origine animale
CIBI PRONTI IN GENERE	<input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE NON cotte o con alcuni ingredienti NON cotti (NON PRECONFEZIONATI) <input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE cotte pronte per il consumo (NON PRECONFEZIONATI) <input type="checkbox"/> altri cibi pronti
CONSERVE – SEMICONSERVE - REPFED	<input type="checkbox"/> conserve <input type="checkbox"/> semiconserve <input type="checkbox"/> REPFED
MACROCATEGORIA ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	MATRICE
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	<input type="checkbox"/> vegetali freschi <input type="checkbox"/> funghi <input type="checkbox"/> vegetali III gamma (surgelati) <input type="checkbox"/> olii e grassi vegetali <input type="checkbox"/> vegetali IV gamma (RTE) <input type="checkbox"/> radici e tuberi amidacei <input type="checkbox"/> Te caffè e altri vegetali per infusi
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	<input type="checkbox"/> frutta fresca <input type="checkbox"/> frutta III gamma (surgelati) <input type="checkbox"/> frutta IV gamma (RTE) <input type="checkbox"/> succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	<input type="checkbox"/> cereali <input type="checkbox"/> farine e farine miste per dolci <input type="checkbox"/> pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili <input type="checkbox"/> pasta fresca, secca, congelata, surgelata <input type="checkbox"/> prodotti da forno
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> semi di cacao e derivati <input type="checkbox"/> cioccolato e prodotti a base di cioccolato <input type="checkbox"/> pasticceria fresca e preparati per pasticceria (RTE) <input type="checkbox"/> preparati per pasticceria da sottoporre a trattamento termico
CIBI PRONTI IN GENERE	<input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE NON cotte o con alcuni ingredienti NON cotti <input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE cotte <input type="checkbox"/> cibi pronti in genere
CONSERVE – SEMICONSERVE - REPFED	<input type="checkbox"/> conserve <input type="checkbox"/> semiconserve <input type="checkbox"/> repfed



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> gelati e dessert
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<input type="checkbox"/> Spezie
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	<input type="checkbox"/> Integratori alimentari (esclusi gli integratori a base di alghe e molluschi) <input type="checkbox"/> Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad un'alimentazione particolare) <input type="checkbox"/> prodotti per lattanti e bambini
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	<input type="checkbox"/> Acqua minerale <input type="checkbox"/> bevande analcoliche
BEVANDE ALCOLICHE	<input type="checkbox"/> Birra e prodotti assimilabili <input type="checkbox"/> Vino e prodotti assimilabili
MOCA	<input type="checkbox"/> materiale a contatto con alimenti

CAMPO SEMPRE OBBLIGATORIO

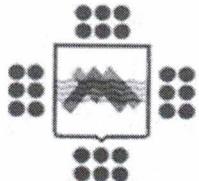
INFORMAZIONI DEL/I PRELEVATORE/I	
NOME	
COGNOME	
RECAPITO TELEFONICO (se possibile cellulare)	
INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICO	

Per ricevere le informazioni sulle campagne di controllo e le indicazioni per la presentazione dei campioni, è possibile iscriversi al servizio di mailing della SBA. Per sottoscrivere questo servizio, inviare un e-mail a campione@sanita.gov.it con oggetto "Sottoscrivere mailing". Per disiscrivere dal servizio, inviare un e-mail a campione@sanita.gov.it con oggetto "Disiscrivere mailing".

È possibile ricevere, dall'agenzia, anche campioni di controllo di qualità direttamente a casa. Per riceverli è necessario registrarsi a qualche servizio pubblico di domanda di servizi (ad esempio il servizio di posta) e indicare l'indirizzo di posta elettronico. Il servizio è attivo solo per i campioni di controllo di qualità.

Per ricevere le informazioni sulle campagne di controllo e le indicazioni per la presentazione dei campioni, è possibile iscriversi al servizio di mailing della SBA. Per sottoscrivere questo servizio, inviare un e-mail a campione@sanita.gov.it con oggetto "Sottoscrivere mailing". Per disiscrivere dal servizio, inviare un e-mail a campione@sanita.gov.it con oggetto "Disiscrivere mailing".

DISCUSSIONE



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

10.2 ALLEGATO ALIQUOTA AGGIUNTIVA

ALLEGATO ALIQUOTA AGGIUNTIVA

Verbale N.....del.....

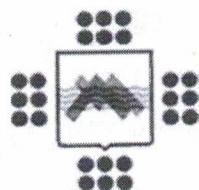
Si procede a prelevare con le modalità già descritte N..... aliquota aggiuntiva costituita da n..... unità campionarie da trasferire al Laboratorio di Biologia Molecolare e Batteriologia Speciale dell'IZS di Foggia

Diritto alla difesa

- Sentito il laboratorio ufficiale di riferimento si comunica, con il presente verbale, alle parti interessate che il giorno_____ alle ore_____ presso il Laboratorio di Biologia Molecolare e Batteriologia Speciale sito in Foggia - Via Manfredonia n. 20 si provvederà all'avvio di analisi irripetibile, ai sensi dell'art. 223 del D. Lgs. 28/07/1989 n. 271, sul campione prelevato in aliquota unica ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021

LA DITTA O CHI PER ESSA

II/I VERBALIZZANTI



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

10.3 VERBALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI E ALLEGATO

VERBALE N. DATA

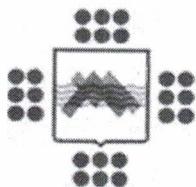
MOTIVO CAMPIONAMENTO: PCPB – programmazione ordinaria (*indicare il Piano*):
 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI IN ALIMENTI
 PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI
 PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI
 ALTRE RICERCHE CHIMICHE PREVISTE DA PROGRAMMAZIONE ORDINARIA MA NON RICOMPRESE NEI PIANI
PRECEDENTI (es. Piano ALIMENTI ex LG 882/854
(specificare).....

SOSPETTO (specificare).....

ALTRO (specificare).....

FASE FILIERA (sampMatCodeGen): PRODUZIONE COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE

RAGIONE SOCIALE OSA.....	<input type="checkbox"/> att. registrata n.....	<input type="checkbox"/> att. Riconosciuta con approval number.....	
<input type="checkbox"/> P.IVA o <input type="checkbox"/> C. F. o <input type="checkbox"/> CUAA (Codice Unico delle Aziende Agricole).....			
SEDE LEGALE: Via	Città	Tel./Fax	Indirizzo PEC
SEDE OPERATIVA: Via	Città	Tel./Fax	Indirizzo PEC
RESPONSABILE: Cognome	Nome	Nato a	il
Domiciliato a	Via.....		

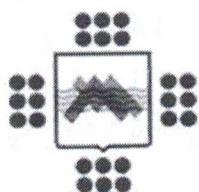


Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE "B"

Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

PRESENTA AL CAMPIONAMENTO: Cognome	Nome	Nato a
.....il	Domiciliato a	Via:
QUALIFICA (titolare/rappresentante/detentore/altro):		
<input type="checkbox"/> il quale si impegna a consegnare il presente verbale all'OSA sopra riportato.		
L'anno il giorno del mese di alle ore II/I sottoscritt.....		
QUALIFICA..... si è/sono presentati presso l'attività..... (specificare, nel dettaglio, l'attività effettuata in relazione al prodotto alimentare campionato) sita nel Comune di alla via/piazza n° della Ditta sopra indicata. Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, in presenza della stessa persona le cui generalità sono sopra riportate, hanno proceduto al prelievo di N.01 CAMPIONE di (descrivere nel dettaglio il prodotto)		
codice FOODEX ⁽¹⁾ Lotto <input type="checkbox"/> Scadenza / <input type="checkbox"/> TMC <input type="checkbox"/> Vita commerciale (shelf-life) gg.. n.....		
DITTA PRODUTTRICE: con Sede Legale		
Sede operativa		
DITTA DISTRIBUTRICE: con Sede Legale.....		
Acquistato in data con <input type="checkbox"/> DdT <input type="checkbox"/> Fattura n. Prodotto in data		
METODO DI PRODUZIONE (obbligatorio) <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> Iotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro.....		
TIPOLOGIA PRODOTTO (obbligatorio): <input type="checkbox"/> Ready To Eat (RTE - compresi da consumarsi crudi) <input type="checkbox"/> Non Ready To Eat		
DESTINAZIONE (Laddove il regolamento UE 2023/915 definisce limiti massimi diversi, la destinazione deve essere indicata): <input type="checkbox"/> destinato direttamente al consumatore finale <input type="checkbox"/> destinato all'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari <input type="checkbox"/> da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima di destinarlo al consumatore finale		
La merce, posta all'interno di LOCALE/ATTREZZATURA..... a temperatura <input type="checkbox"/> di °C <input type="checkbox"/> ambiente <input type="checkbox"/> descrizione delle condizioni ambientali di conservazione..... si presenta: <input type="checkbox"/> in confezioni/preimballi originali (<input type="checkbox"/> integri <input type="checkbox"/> non integri) <input type="checkbox"/> allo stato sfuso <input type="checkbox"/> preincartata <input type="checkbox"/> sporzionata al momento del prelievo <input type="checkbox"/> in serra <input type="checkbox"/> in pieno campo <input type="checkbox"/> ALTRO		
<input type="checkbox"/> contrassegnata con cartello di messa in vendita /Etichetta riportante le seguenti diciture.....		
<input type="checkbox"/> e le informazioni fornite al consumatore/utilizzatore sul modo di evitare possibili effetti nocivi per la salute:.....		
Si allega l'etichetta e/o documento commerciale (in originale o copia) dell'alimento: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Adottando le dovute precauzioni previste dalla normativa di riferimento, si è proceduto al prelievo di n° campioni elementari (CE) di peso pari a g/ml, appartenenti alla PARTITA (pari a t/kg/l) oppure alla SOTTOPARTITA (pari a t/kg/l)		
(Nota: Le informazioni sulla partita o sottopartita, nonché sul numero e peso dei Campioni Elementari (CE) da prelevare durante la procedura di campionamento sono riportate nei Regolamenti di riferimento).		
Nel caso di PARTITE IN CONFEZIONI, specificare:		



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

- a) numero di confezioni appartenenti alla partita
b) numero di confezioni utilizzate per il prelievo o la costituzione dei CE

Dall'unione dei Campioni elementari (CE) prelevati si è ottenuto il campione globale (CG) dal quale sono ricavate le aliquote ufficiali, come di seguito riportato (**barrare l'opzione che interessa**)

A. COSTITUZIONE DI ALIQUOTE UFFICIALI PRESSO IL LABORATORIO (OPZIONE 1)

Dall'unione dei campioni elementari, sul luogo di prelievo, si è ottenuto/sono ottenuti (barrare quanto pertinente):

n° campioni globali (CG), di peso/volume pari a Kg o l,..... (giustificare se il peso del campione globale è inferiore a quello previsto dai Regolamenti di riferimento

suddiviso/i in n° campioni di laboratorio (CL) ⁽²⁾ ciascuno di peso/volume pari a Kg o l

La successiva omogeneizzazione per mescolamento macinazione e mescolamento

viene fissata in data alle ore c/o il Laboratorio IZS di Puglia e Basilicata Sezione di Sito in

luogo, data e ora saranno comunicate con atto successivo

Il/i campione globale/i o i campioni di laboratorio, sigillato/i ed identificato/i nel modo seguente.....è stato/sono stati consegnato/i all'IZS di Puglia e Basilicata sezione di in data(giorno/mese/anno) ed accettati presso lo stesso o in altra sede in data per la costituzione delle successive aliquote ufficiali.

Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in n° di copie, che dopo lettura ed averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig.

Eventuali allegati e/o dichiarazioni e/o informazioni sulla procedura di campionamento:

.....
.....

B. COSTITUZIONE DI ALIQUOTE UFFICIALI SUL LUOGO DI CAMPIONAMENTO (OPZIONE 2)

Dall'unione dei campioni elementari, sul luogo di prelievo, si è ottenuto/sono ottenuti: n° campioni globali (CG), di peso/volume pari a Kg o l,..... (giustificare se il peso del campione globale è inferiore a quello previsto dai Regolamenti di riferimento

Dal/i campione/i globale/i omogeneizzato/i per (selezionare la modalità di esecuzione):

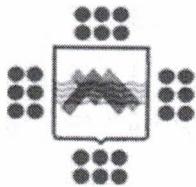
mescolamento macinazione e mescolamento oppure non omogeneizzato (specificare le motivazioni).....

sono state ottenute in totale n° aliquote ufficiali di peso/volume pari a g (o ml) così composte:

- 1 aliquota per l'analisi presso il laboratorio ufficiale designato;
- 2 aliquota da consegnare all'operatore-detentore presso cui è effettuato il campionamento per l'eventuale esame di parte (controperizia)
- 3 aliquota a disposizione per l'eventuale perizia disposta dall'Autorità Giudiziaria
- 4 aliquota, da consegnare al laboratorio IZSPB, a disposizione per l'espletamento della fase di controversia presso l'ISS o altro laboratorio individuato
- 5 aliquota a disposizione per l'OSA produttore della merce preimballata, qualora diverso dall'operatore presso cui è avvenuto il prelievo (conservata dal laboratorio)
- 6 ulteriore aliquota per altro laboratorio ufficiale nel caso in cui il laboratorio designato non abbia la metodica accreditata oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta

La/le aliquote sono poste in:

buste di plastica autosigillanti e antimanomissione o buste di plastica sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica e cartellino



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

Su ciascuna busta o cartellino sono riportati: i dati identificativi del campione, numero di verbale, numero di aliquota, data e luogo di prelievo e firma dei presenti verbalizzanti e della parte interessata

Le n° aliquote sono contraddistinte dalle lettere.....

La/le aliquote di cui sopra pesano al lordo /al netto A Kg.; B Kg.; C Kg.; D Kg.;
E Kg; F Kg; di cui n°..... consegnate (e/o accettate dal) all'IZS di Puglia e Basilicata sezione di in data(giorno/mese/anno) e n° al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (*barrare/eliminare ciò che non è pertinente*) presente in fase di costituzione delle aliquote ufficiali, insieme alla copia del presente verbale di prelievo.

Eventuali allegati e/o dichiarazioni e/o informazioni sulla procedura di campionamento:

.....
.....

C. ALTRA PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO ADOTTATA (OPZIONE 3)

Nei casi previsti specificatamente dai Regolamenti di riferimento e che assicuri la rappresentatività del campionamento effettuato (descrizione dettagliata e chiara del metodo utilizzato e della normativa di riferimento, specificando anche le motivazioni per l'utilizzo di altra procedura)

.....
.....

ANALISI RICHIESTE:

Analisi Chimiche (DETTAGLIARE TUTTE le analisi come indicate nel relativo Piano)

ALTRÉ RICHIESTE: (Motivare se diverse da quanto programmato)
.....

MANTENIMENTO E CONSERVAZIONE CAMPIONE ⁽³⁾

Il campione viene inviato, presso il laboratorio in stato di:

- refrigerazione alla temperatura di °C (range accettabile +5°C +/-3°C),
 congelamento/surgelamento alla temperatura di °C (almeno di -18°C con rialzo termico di +3°C),
 temperatura ambiente (da +18°C a +27°C, e comunque meno di +40°C),
 altro

Le modalità di conservazione e trasporto delle eventuali aliquote destinate all'OSA per la controperizia dovranno rispettare le condizioni sopra riportate.

FATTORE DI TRASFORMAZIONE

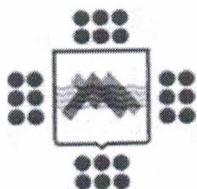
Indicazione del **FATTORE DI TRASFORMAZIONE (Ft)** di cui all'articolo 3 del regolamento (UE) 2023/915 e s.m.i. definito dall'OSA e/o della **PERCENTUALE DI INGREDIENTI** (regolamentati) in alimento composto:

Motivazione, per la mancanza di implementazione dell'articolo 3, da parte dell'OSA:

Azioni, da parte dell'Autorità competente, per la mancata implementazione dell'articolo 3 del regolamento (UE) 2023/915 e s.m.i. da parte dell'OSA.....

DICHIARAZIONE DI RINUNCIA

1. Il sottoscritto (essendo stato informato sulle conseguenze rivenienti da tale rinuncia).....
in qualità di:



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

- operatore detentore, rinuncia formalmente al prelevamento e formazione dell'aliquota destinata alla controperizia mediante esame di parte presso un proprio laboratorio di fiducia
 operatore detentore (solo se produttore) rinuncia al prelevamento e formazione dell'aliquota destinata alla controversia presso ISS o altro laboratorio

LA DITTA O CHI PER ESSA

2. Il sottoscritto..... in qualità diper il prodotto alimentare oggetto di campionamento, rinuncia a voler assistere alla costituzione delle aliquote ufficiali presso il laboratorioessendo stato informato che si procederà, comunque, alla costituzione delle stesse.

LA DITTA O CHI PER ESSA

Eventuali allegati e/o dichiarazioni:

- (1) indicazioni specifiche in **AII.10** Piano nazionale/regionale di controllo ufficiale Contaminanti e **AII.4** Piano nazionale/regionale di monitoraggio Contaminanti
(2) I campioni di laboratorio devono essere costituiti per i casi previsti dai Regolamenti di riferimento
(3) indicazioni specifiche in **AII.3** al Piano di controllo ufficiale nazionale/regionale Contaminanti

Il presente verbale viene letto dall'interessato il quale:

- lo sottoscrive, conferma il contenuto, e ne riceve copia in data e luogo di cui sopra alle ore
 si rifiuta di sottoscriverlo per le seguenti motivazioni

LA DITTA O CHI PER ESSA

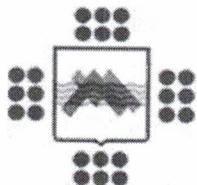
III/1 VERBALIZZANTI

PER IL LABORATORIO

Il campione è consegnato presso il laboratorioin dataoraalla temperatura di trasporto dirilevata con termometro del laboratorio

Firma di chi consegna

Firma di chi accetta



PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed oo

Allegato al verbale di prelievo n°..... del...../...../.....

GATORI AFFERENTI AL FLUSSO INFORMATIVO RaDISAN

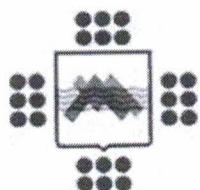
MPO proqID – sottoflusso di appartenenza dei dati analitici

Controlli effettuati: [Analisi dei dati](#) e [Controllo della qualità](#)

Controlli ufficiali per i contaminanti e le tossine vegetali CON limiti massimi oppure livelli vi oppure livelli di riferimento

Monitoraggi per contaminanti e tossine vegetali PRIVI di limiti massimi oppure livelli indicativi
elli di riferimento

IPO progType – programma campionamento



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

C. CAMPO sampStrategy - strategia di campionamento

- ST10A – Campionamento oggettivo, casuale, random (**da utilizzare per i monitoraggi**)
- ST20A – Campionamento selettivo, mirato, basato sui rischi (**da utilizzare per il controllo ufficiale**)
- ST30A – Campionamento **su sospetto**, a seguito di non conformità SI NO altro.....

D. CAMPO ProgLegalRef - riferimento legale per il campionamento:

- N129A (Reg. CE 178/2002) – da utilizzare per *monitoraggi*
- N375A (Reg. UE 2022/932) – da utilizzare per i *controlli ufficiali*
- N379A – da utilizzare per combinazioni “contaminanti o tossine vegetali e alimenti” NON inclusi nei Piani nazionali/regionali di controllo ufficiale oppure inclusi in extrapiano)
- Altro (specificare il codice).....

E. CAMPO sampPatCode_process - trattamenti e lavorazioni utilizzati nella produzione del prodotto:

A_____

F. CAMPO sampPoint - Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato:

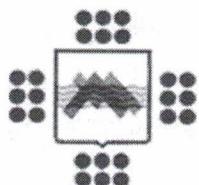
MS._____

G. CAMPO sampMethod - Metodo di campionamento:

- N003A - Regolamento UE 2022/1428 per il campionamento di **PFAS**
- N011A - Regolamento CE 333/2007 per gli **OLIGOELEMENTI E CONTAMINANTI DA PROCESSO** (es. Piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, arsenico inorganico, 3-monocloro1,2-propandiolo (3-MCPD), 3-MCPD esteri degli acidi grassi, glicidil esteri degli acidi grassi, idrocarburi policiclici aromatici (IPA), Perclorato, ACRILAMMIDE, GLICOALCALOIDI, etc)
- N012A – Regolamento CE 1882/2006 per i **NITRATI**
- N013A - Regolamento di esecuzione UE 2023/2782 per le **MICOTOSSINE** negli alimenti
- N017A – campionamento ufficiale - monitoraggio **OCRATOSSINA A in prosciutto crudo intero stagionato** (Nota: l’allegato 4 del piano di monitoraggio dà alcune indicazioni da annotare nel verbale)
- N017A - Campionamento ufficiale (da utilizzare se il campionamento si discosta da quello previsto da norme specifiche)
- N040A - Regolamento UE 2017/644 per il campionamento di **DIOSSINE E PCB**
- N041A - Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2783 per le **TOSSINE VEGETALI** negli alimenti
- Altro (specificare il codice).....

H. CAMPO origCountry - Nazione di origine del prodotto campionato

Se la nazione è ITALIA indicare anche la Regione di Provenienza:



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”

Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

SOLO PER IPA

Materiale che costituisce l'imballaggio a contatto con il prodotto campionato (*sampMatCode_pakMat*)
CAMPO OBBLIGATORIO SOLO PER IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA): _____

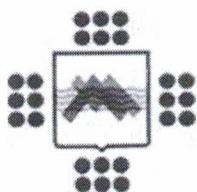
SOLO PER BROMINATI, DIOSSINE E PCB, MERCURIO E DERIVATI

Area di origine del pesce o attività di acquacoltura (*origFishAreaCode*): _____

CAMPO OBBLIGATORIO SOLO PER MATRICE PESCE, CROSTACEI E ATTIVITA' DI ACQUACOLTURA E
PER LA RICERCA DI BROMINATI, DIOSSINE E PCB, MERCURIO E DERIVATI.

**SOLO PER PIANO ALIMENTI EX LINEE GUIDA 882/854
tabelle SVET/SIAN CHIMICO**

MACROCATEGORIA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	MATRICE
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	<input type="checkbox"/> carni fresche ungulati domestici e lagomorfi <input type="checkbox"/> carni fresche pollame <input type="checkbox"/> carni macinate (indicare specie) <input type="checkbox"/> carni separate meccanicamente (indicare specie) <input type="checkbox"/> preparazioni di carni <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/RTE <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	<input type="checkbox"/> molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane <input type="checkbox"/> crostacei e molluschi cotti (RTE/non RTE) <input type="checkbox"/> prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (non pesci int quali) (non RTE) <input type="checkbox"/> pesci interi
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> Latte crudo destinato al consumo umano diretto <input type="checkbox"/> Latte pasteurizzato <input type="checkbox"/> Latte UHT <input type="checkbox"/> latte coagulato, creme di latte, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascal budino, panna cotta) yogurt e latti fermentati <input type="checkbox"/> Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico inferiore a quella di pasteurizzazione <input type="checkbox"/> Burro e panna a base di latte pasteurizzato <input type="checkbox"/> Formaggio a base di latte crudo <input type="checkbox"/> Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a T inferiore a quella di pasteurizzazione <input type="checkbox"/> Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pasteurizzazione a T più elevata <input type="checkbox"/> formaggi a pasta molle (freschi) a base di latte o siero di latte sottoposti a pasteurizzazione o a trattamento termico a T più elevate
GELATINE E COLLAGENE	<input type="checkbox"/> gelatine e collagene
UOVA E OVOPRODOTTI	<input type="checkbox"/> uova e ovoprodotti
MIELE E PRODOTTI	<input type="checkbox"/> miele e prodotti dell'alveare

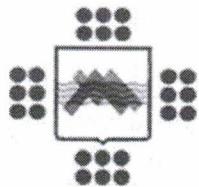


Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

DELL'ALVEARE	
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	<input type="checkbox"/> grassi e olii di origine animale
CIBI PRONTI IN GENERE	<input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE NON cotte o con alcuni ingredienti NON cotti (NON PRECONFEZIONATI) <input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE cotte pronte per il consumo (NON PRECONFEZIONATI) <input type="checkbox"/> altri cibi pronti
CONSERVE – SEMICONSERVE - REPFED	<input type="checkbox"/> conserve <input type="checkbox"/> semiconserve <input type="checkbox"/> REPFED
MACROCATEGORIA ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	MATRICE
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	<input type="checkbox"/> vegetali freschi <input type="checkbox"/> funghi <input type="checkbox"/> vegetali III gamma (surgelati) <input type="checkbox"/> olii e grassi vegetali <input type="checkbox"/> vegetali IV gamma (RTE) <input type="checkbox"/> radici e tuberi amidacei <input type="checkbox"/> Te caffè e altri vegetali per infusi
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	<input type="checkbox"/> frutta fresca <input type="checkbox"/> frutta III gamma (surgelati) <input type="checkbox"/> frutta IV gamma (RTE) <input type="checkbox"/> succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	<input type="checkbox"/> cereali <input type="checkbox"/> farine e farine miste per dolci <input type="checkbox"/> pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili <input type="checkbox"/> pasta fresca, secca, congelata, surgelata <input type="checkbox"/> prodotti da forno
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> semi di cacao e derivati <input type="checkbox"/> cioccolato e prodotti a base di cioccolato <input type="checkbox"/> pasticceria fresca e preparati per pasticceria (RTE) <input type="checkbox"/> preparati per pasticceria da sottoporre a trattamento termico
CIBI PRONTI IN GENERE	<input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE NON cotte o con alcuni ingredienti NON cotti <input type="checkbox"/> preparazioni gastronomiche RTE cotte <input type="checkbox"/> cibi pronti in genere
CONSERVE – SEMICONSERVE - REPFED	<input type="checkbox"/> conserve <input type="checkbox"/> semiconserve <input type="checkbox"/> repfed
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	<input type="checkbox"/> gelati e dessert
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<input type="checkbox"/> Spezie
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI	<input type="checkbox"/> Integratori alimentari (esclusi gli integratori a base di alghe e molluschi) <input type="checkbox"/> Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad un'alimentazione particolare) <input type="checkbox"/> prodotti per lattanti e bambini
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	<input type="checkbox"/> Acqua minerale <input type="checkbox"/> bevande analcoliche
BEVANDE ALCOLICHE	<input type="checkbox"/> Birra e prodotti assimilabili <input type="checkbox"/> Vino e prodotti assimilabili
MOCA	<input type="checkbox"/> materiale a contatto con alimenti

CAMPO SEMPRE OBBLIGATORIO



Dipartimento Prevenzione SBA – AREA FUNZIONALE “B”
Direttore Dott. Vincenzo Walter Larocca

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE ed.00

INFORMAZIONI DEL/I PRELEVATORE/I	
NOME	
COGNOME	
RECAPITO TELEFONICO (se possibile cellulare)	
INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICO	