

ALLEGATO A



REGIONE PUGLIA

SICUREZZA ALIMENTARE

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI

GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

TRIENNIO 2015-18

INDICE

1. INTRODUZIONE

- 1.1 Valutazione dei risultati del Piano Regionale per il biennio 2010-2011
- 1.2 Obiettivi del Piano regionale

2. DEFINIZIONI E ACRONIMI

3. NORMATIVA

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

5. PIANO REGIONALE

- 5.1 Premessa
- 5.2 Attività di vigilanza e controllo: indicazioni operative
 - 5.2.1 *Controlli ufficiali*
 - 5.2.2 *Ispezioni*
 - 5.2.3 *Modalità di campionamento*
 - 5.2.4 *Campionamenti degli alimenti GM all'importazione*
 - 5.2.5 *Attività di controllo sul territorio*
 - 5.2.6 *Analisi*

5.2.7 Trasmissione risultati dei controlli e verifica

6. ELENCO REFERENTI

ALLEGATI

Allegato 1 – Riferimenti normativi

Allegato 2 – Campionamento

Allegato 3 – Verbale di prelievo

Allegato 3 bis-Verbale di prelievo

Allegato 4 – Matrici da sottoporre al campionamento

Allegato 5 – Ripartizione per ASL

Allegato 6 – Modello report riepilogativo

1. INTRODUZIONE

Il Ministero della Salute, in collaborazione con il Centro di referenza nazionale per la ricerca degli OGM (CROGM) e l'Istituto Superiore di Sanità, ha predisposto il nuovo Piano nazionale per il quadriennio 2015-18 contenente la programmazione del controllo ufficiale per il settore degli alimenti geneticamente modificati.

La normativa di riferimento del settore è rappresentata principalmente dai due Regolamenti (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003, nonché dal Regolamento (CE) n.882/2004. Il controllo sugli OGM è parte integrante di una pianificazione unitaria e armonizzata rappresentata dal Piano Nazionale Integrato (PNI) ai sensi degli artt. 41 e 44 dello stesso regolamento n.882/2004 relativo ai controlli ufficiali.

Il Piano nazionale di controllo sugli OGM continua ad essere inserito, tra gli indicatori utilizzati per la certificazione degli obblighi informativi delle Regioni oggetto di valutazione da parte del "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA), istituito con l'articolo 12 dell'Intesa Stato Regioni del 23/3/2005, al cui esito positivo consegue l'erogazione di risorse economiche rientranti nel Fondo Sanitario Regionale.

La Regione Puglia, Ufficio Sanità Pubblica e Sicurezza del Lavoro del Servizio PATP, al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore dalle Autorità Sanitarie e dall'Agenzia regionale ARPA-Puglia, ha elaborato, anche per il quadriennio 2015-18 il presente Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti.

Nel Piano regionale di seguito descritto sono individuate le principali matrici degli alimenti da sottoporre al controllo, è riportata la ripartizione dei campioni per ASL e sono indicate le modalità di trasmissione dei dati atte a garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati, anche ai fini del sopra richiamato adempimento LEA.

Le modalità operative contenute nel presente Piano, sono frutto di un lavoro di collaborazione fra Assessorato alle Politiche della Salute, ARPA e CROGM.

1.1 Valutazione dei risultati del Piano Regionale per il triennio 2012-2014

Come è noto, per il triennio 2012-14 con DGR. n.1009/2012 è stata approvata la programmazione regionale relativa ai controlli ufficiali per la ricerca degli OGM negli alimenti, in continuità con quanto realizzato già a partire dall'anno 2008. In detto Piano sono stati indicati il numero dei campioni assegnati ad ogni ASL, i criteri utilizzati per tale ripartizione, nonché il laboratorio accreditato, designato dalla Regione, competente per il controllo ufficiali sugli OGM. Detto Laboratorio, UOS Biologia degli Alimenti del Polo di Specializzazione di Bari ha effettuato l'attività di ricerca di OGM nei prodotti alimentari di origine vegetale.

Nel corso del triennio è stato utilizzato un metodo di screening multiplo di 6 target analitici in grado di rilevare tutti gli eventi GM autorizzati nell'UE, validato, tramite studio collaborativo, dal Centro di Referenza Nazionale (CROGM) con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM (NILO) al quale aderisce anche il nostro

laboratorio e si è potenziata l'attività analitica, sia in termini di numero di metodi adottati che di quelli accreditati, in risposta al numero sempre più crescente di eventi GM autorizzati e non autorizzati.

Nel 2012 i campioni di alimenti a base di mais, soia e riso prelevati nella regione Puglia sono stati in tutto **32**.

I campioni risultati positivi sono stati in tutto 9, circa il 28% del totale dei campioni analizzati, le matrici con il maggior numero di positività sono state granella, creme e farine di mais, di riso e miste e integratori alimentari.

Delle positività riscontrate, la soia MON40-3-2 (soia Roundup Ready) è stata rilevata in percentuale maggiore (53%), seguita dalla soia A27014-12 (15%).

Infine, il 97% dei campioni sono risultati conformi, in quanto in un solo campione, appartenente alla matrice granella, creme e farine di mais di riso e miste, è risultato non conforme. La non conformità ha riguardato l'evento mais GM BT176 (0.11%), ritirato dal mercato con la Decisione della Commissione Europea n. 304 del 25/04/2007 per mancato rinnovo dell'autorizzazione.

Il riscontro della non conformità ha comportato l'attivazione della procedura di segnalazione per informazione sul Sistema Rapido d'Allerta RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

Nel 2013 i campioni di alimenti a base di mais, soia e riso prelevati nella regione Puglia sono stati in tutto 41.

I campioni risultati positivi sono stati in tutto 5, circa il 12% del totale dei campioni analizzati, la matrice con il maggior numero di positività è stata prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria.

Delle positività riscontrate, la soia MON40-3-2 (soia Roundup Ready) è stata rilevata in percentuale maggiore (80%).

Infine, non è stata riscontrata alcuna non conformità, in quanto tutte le positività relative ad OGM autorizzati sul territorio comunitario, sono risultate essere inferiori alla soglia di tolleranza (0,9%).

Per l'anno 2014, i cui dati sono in fase di elaborazione, i campioni di alimenti a base di mais, soia e riso prelevati nella regione Puglia sono stati in tutto 39.

I campioni risultati positivi sono stati in tutto 7, circa il 18% del totale dei campioni analizzati, la matrice con il maggior numero di positività è stata latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale.

Delle positività riscontrate, la soia MON40-3-2 (soia Roundup Ready) è stata rilevata in percentuale maggiore.

Infine, non è stata riscontrata alcuna non conformità, in quanto tutte le positività relative ad OGM autorizzati sul territorio comunitario, sono risultate essere inferiori alla soglia di tolleranza (0,9%).

Concludendo nel triennio 2012-2014, sono stati analizzati un maggior numero di campioni rispetto al biennio precedente ed i risultati ottenuti sono linea con quanto riportato a livello nazionale, ove la maggior parte dei campioni ha mostrato una presenza di OGM autorizzati molto bassa ed il maggior numero di positività ha riguardato la soia MON40-3-2 (soia Roundup Ready).

Per quanto attiene alle attività svolte dalle AA.SS.LL., è stato rilevato che le difficoltà relative al precedente triennio sono state sostanzialmente superate e i controlli ufficiali sono risultati coerenti con quanto prescritto dal Piano regionale.

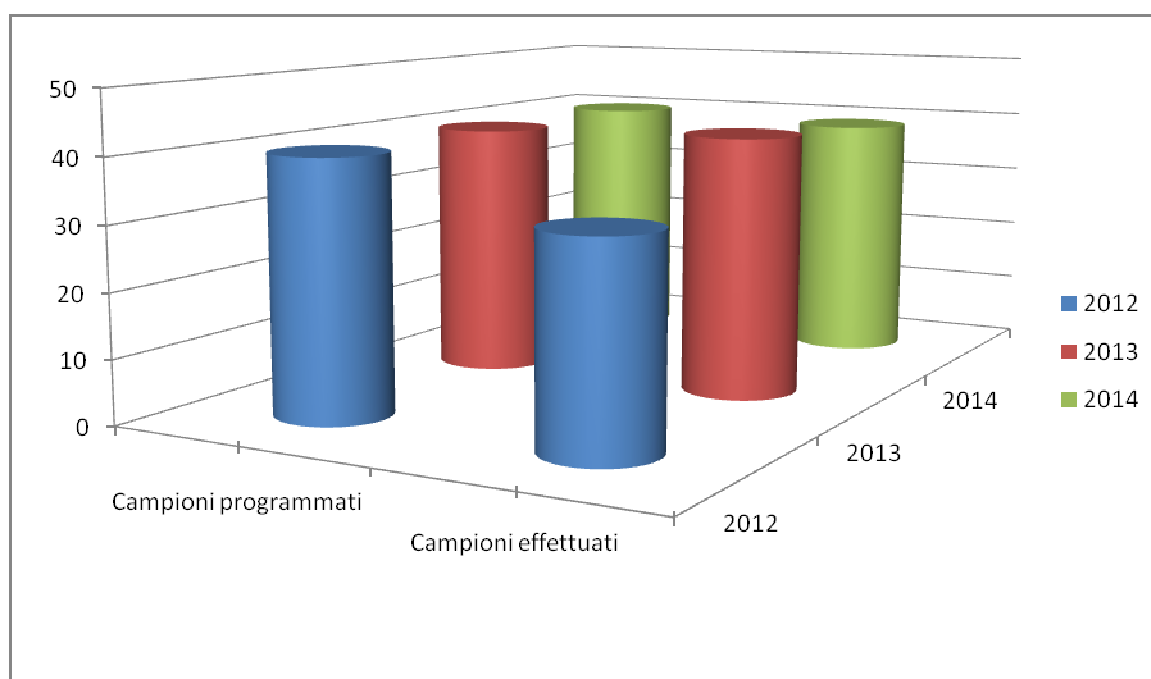
Pertanto, dall'analisi dei dati relativi alle risultanze dei controlli effettuati negli anni 2012-13 e 2014, non sono state rilevate particolari problematiche e si ritiene di poter operare una valutazione complessivamente positiva.

Ciò premesso, al fine di illustrare le risultanze dei Piani che si sono susseguiti nel tempo, è stata elaborata una tabella riepilogativa con l'indicazione del numero di campioni di alimenti prelevati ed analizzati per il triennio 2012-14 dalla quale è possibile evincere l'entità e la frequenza degli scostamenti tra valori attesi e valori realizzati

Tab. 1 – Piano regionale OGM: confronto tra campioni programmati e campioni effettuati dalle ASL nel periodo 2010-14

	2012	2013	2014
Campioni programmati	40	40	40
Campioni effettuati	32	41	39

Graf. 1 – Piano regionale OGM: confronto tra campioni programmati e campioni effettuati nel periodo 2012- 2014



Il nuovo Piano regionale, relativo agli anni 2015-2018, è stato predisposto con riferimento alle citate risultanze degli anni precedenti e tenendo in considerazione i punti di forza e di debolezza emersi nel corso della valutazione. Sulla base delle risultanze e delle esperienze acquisite in questi anni si è proceduto alla realizzazione del nuovo Piano regionale.

1.2 Obiettivi del Piano regionale

Il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM.

Tale Piano ha anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle AASSLL alla Regione Puglia e da questa alle Autorità Centrali e, al contempo, fornisce a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali conseguiti, utili ai fini delle successive programmazioni.

L'attuazione del Piano Regionale, nell'ambito delle competenze proprie della Autorità Competente della Regione Puglia, rappresenta un utile strumento per il raggiungimento degli obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

Inoltre detto Piano farà parte integrante del nuovo Piano Regionale Integrato previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali.

Il presente Piano regionale ha validità quadriennale 2015-2016-2017-2018 .

2. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate le definizioni rivenienti dalla normativa vigente.

DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o che si prevede ragionevolmente possa essere ingerito, da esseri umani. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta.(Regolamento CE178/02)

Alimenti geneticamente modificati: alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM.(Regolamento CE 1829/03)

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti. (Regolamento CE 882/04)

Controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita. (Regolamento CE 882/04)

Controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa. (Regolamento CE 882/04)

Controllo materiale: un controllo dell'alimento che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti. (Regolamento CE 882/04)

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti. (Regolamento CE 882/04)

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi. (Regolamento CE 178/02)

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM. (Regolamento CE 1830/03)

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. (Regolamento CE 178/02)

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge. (Regolamento CE 882/04)

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati. (Regolamento CE 882/04)

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. (Regolamento CE 178/02)

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito. (Regolamento CE 1829/03)

Piano di controllo: una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale. (Regolamento CE 882/04)

Tracciabilità: la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione. (Regolamento CE 1830/03)

ACRONIMI

ALIMENTI GM: Alimenti geneticamente modificati

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente

ASL: Azienda Sanitaria Locale

EURL: European Reference Laboratory

CROGM: Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

DG SANCO: Direzione Generale della Salute e della Tutela del Consumatore della Commissione Europea

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale

OGM: Organismi Geneticamente Modificati

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

3. NORMATIVA

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

Il Regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato".

Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità.

Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM (cfr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1);

- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cfr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentano di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto (cfr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 4).

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

Per le produzioni biologiche si rammenta che dal 1° gennaio 2009 si applica il regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Nell'allegato 1 vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli OGM.

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata:

- alla Regione Puglia- Servizio PATP, per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- ai Servizi d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione-S.I.A.N. delle seguenti AASSLL per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo:
 - 1) ASL BAT
 - 2) ASL BA/N
 - 3) ASL BA/area metropolitana
 - 4) ASL BA/S
 - 5) ASL BR
 - 6) ASL FG/N
 - 7) ASL FG/S
 - 8) ASL LE/N
 - 9) ASL LE/S
 - 10) ASL TA
- all' ARPA – DAP settore bio-tossicologico di Bari per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e per la trasmissione dei risultati delle analisi di laboratorio ai fini del controllo ufficiale;
- al CROGM per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo – *database* – e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di laboratorio Nazionale di riferimento ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004;
- all'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Va evidenziato che anche gli USMAF svolgono un'autonoma attività di controllo in questo settore collegata ai loro compiti istituzionali e per tale motivo nell'ambito del Piano non è stato attribuito loro un numero specifico di campioni.

5. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DEGLI OGM NEGLI ALIMENTI-2015-2018

5.1 PREMESSA

Nell'ambito del presente Piano Regionale 2015/2018 il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale è affidato ai referenti competenti in materia dell'Ufficio Sanità Pubblica e Sicurezza del Lavoro del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione, eventualmente coadiuvati da collaboratori.

Per quanto attiene alla individuazione del referente di laboratorio per le analisi sugli OGM, si fa riferimento alla comunicazione della Direzione dell'ARPA che ha individuato il referente del laboratorio del DAP-bio-tossicologico di Bari.

I nominativi di tali referenti, come riportati in apposita sezione del presente Piano, vengono trasmessi al CROGM e al Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – ex Ufficio VI DGSAN.

Il Piano regionale è stato predisposto per il quadriennio 2015-2018 , tenendo conto delle indicazioni riportate nel correlato Piano nazionale.

Esso contiene le seguenti informazioni minime:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione del laboratorio deputato al controllo ufficiale e relativo referente;
- indicazione del numero di campioni assegnato, tenendo conto delle realtà produttive locali, ad ogni ASL e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione, su base provinciale, del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazioni sulle modalità di campionamento adottate;

E' previsto un sistema per verificare periodicamente lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate, al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati e a garanzia di un'uniforme distribuzione temporale dei controlli. Sarà infatti istituito allo scopo, con apposito atto, un tavolo tecnico di monitoraggio del Piano, composto dal referente del laboratorio di riferimento, dal referente del Piano, eventualmente coadiuvato da collaboratori, che provvederà anche alla verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.

5.2 ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO: INDICAZIONI OPERATIVE

5.2.1 Controlli ufficiali

I Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ASL della Regione Puglia, tramite i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) devono effettuare il controllo ufficiale disciplinato dal presente Piano al fine dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura, in modo omogeneo sul territorio regionale/aziendale e all'importazione. Si devono attuare interventi nei punti più significativi della filiera alimentare.

5.2.2 Ispezioni

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

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

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

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

In fase di ispezione si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – (cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento. Gli eventi autorizzati sul territorio della UE a ottobre 2014 risultano 37 eventi del mais, compresi eventi ibridi, 7 eventi della soia, 8 di cotone, 3 di colza, 1 di barbabietola. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione alcune varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e

divulgate specifiche indicazioni tecniche. In particolare, per i controlli riguardanti il riso GM LL601, si ricorda che nella Decisione 2010/315/UE è previsto che si predispongano campionamenti casuali e analisi ad un livello adeguato a verificare l'assenza dal mercato di prodotti a base di riso contenenti, composti da o derivati dall'organismo geneticamente modificato «LL RICE 601», in conformità del Reg. (CE) n. 178/2002.

Relativamente ai controlli per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione 2013/287/UE, che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza riguardante la presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate all'importazione. Tale decisione si applica ad una serie di prodotti (riportati nell'allegato I alla stessa decisione) originari della Cina o da essa spediti e richiede procedure di campionamento ed analisi riportate nell'allegato II della stessa Decisione di competenza dell'USMAF, quindi non di competenza delle ASL.

Infine, si conferma l'attività di controllo sull'evento di lino GM non autorizzato, FP967, di origine canadese, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con la nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

5.2.3 Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.

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

A riguardo si riportano nell'**Allegato 2** alcune indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nell'**Allegato 3, precisando che detto verbale non rientra nel flusso NSIS-VIG.**

Non potranno essere accettati, dal laboratorio di analisi, campioni accompagnati da un verbale di prelievo diverso da quello indicato. I campioni prelevati dai Servizi delle ASL dovranno essere consegnati al DAP micro-bio-tossicologico di Bari individuato quale laboratorio di riferimento regionale.

Il prelievo e la successiva consegna dei campioni dovrà essere preventivamente concordata con il citato laboratorio.

5.2.4 Campionamenti degli alimenti GM all'importazione

Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dagli USMAF secondo le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, che prevedono il prelievo dei campioni nella misura del 5% delle partite presentate all'importazione.

5.2.5 Attività di controllo sul territorio

Per la Regione Puglia, sono previsti n. 42 campioni da effettuarsi per ogni anno del Piano, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano e tale programmazione è stata definita dal correlato Piano nazionale in base ai risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2012-2014 e dal numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Quest'ultimo parametro è stato determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte: ISTAT - 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011).

Tenuto conto di quanto indicato nel paragrafo 5.2.2 relativamente ai requisiti di tracciabilità, i SIAN, quali Autorità preposte al controllo ufficiale, devono limitare i controlli sui prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questo deve essere dedicato, per quanto possibile, almeno il 60% dell'attività di campionamento.

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

In particolare si sottolinea che per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e di identità con particolare attenzione al rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. CE 1829/2003, art. 12 comma 3).

Inoltre il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, in quanto il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

E' opportuno, quando possibile, campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.

Pertanto l'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:

- sui prodotti omogenei indicati nella tabella matrici di cui all'**Allegato 4**;
- per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da Paesi a rischio OGM.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, colza, cotone, lino e riso non di provenienza cinese.

Nell'**Allegato 4** vengono riportate le categorie di matrici da campionare e nell'**Allegato 5** (5/15, 5/16, 5/17, 5/18 a seconda dell'anno di riferimento) la ripartizione per ASL di campioni da effettuarsi ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente piano. E' opportuno non prelevare campioni in eccesso o in difetto rispetto alla programmazione.

Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrata in particolare negli ultimi mesi dell'anno e consentire il rispetto delle scadenze temporanee previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale, si invitano i SIAN a ripartire l'attività di campionamento in modo uniforme nell'arco dell'anno e a concluderla in ogni caso entro il **30 novembre** di ogni anno, data oltre la quale i campioni non potranno più essere accettati dal DAP di Bari. Più precisamente il totale dei campioni da effettuare deve essere equamente suddiviso tra i due semestri, avendo cura comunque di concludere il campionamento entro il 30 novembre.

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

A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm, nonché il sito dell'EURL <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu>.

5.2.6 Analisi

Il laboratorio DAP micro-bio-tossicologico di Bari effettuerà le analisi qualitative e quantitative per evidenziare la percentuale di OGM eventualmente presente negli alimenti.

Al riguardo si fa presente che il laboratorio designato per effettuare le analisi per la ricerca degli OGM negli alimenti è accreditato e possiede le capacità analitiche, di tipo qualitativo e quantitativo, per assicurare la rilevazione del crescente numero di eventi autorizzati.

Il laboratorio dovrà svolgere controlli riferiti a tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative a grado di specificità crescente, da metodiche di *screening* fino a metodiche evento di trasformazione-specifiche, validate presso lo stesso laboratorio e/o dal Laboratorio Europeo di Riferimento e/o dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

In considerazione del numero crescente di eventi GM autorizzati e non, che devono essere ricercati, il metodo di *screening* multiplo di 6 target analitici (promotore 35S, terminatore NOS, gene epsps, gene CTP2-epsps, gene nptII, gene pat), validato, tramite studio collaborativo, dal Centro di Riferenza Nazionale con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, ed ulteriormente sviluppato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento (POS VIR 032 INT), deve essere considerato uno strumento essenziale per garantire l'omogeneità dei controlli analitici sul territorio nazionale, oltre che per l'ottimizzazione del flusso analitico presso ciascun laboratorio.

A seguito di una o più positività riscontrate in fase di *screening*, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi GM compatibili con le risultanze della fase di *screening*.

Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.

Nel caso di OGM non autorizzati nell'Unione Europea, la sola analisi qualitativa risulta sufficiente, in quanto per loro non è prevista alcuna soglia di tolleranza.

A tale proposito, il Laboratorio Nazionale di Riferimento fornisce supporto alla rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM, sia mettendo a disposizione da alcuni anni, mediante accesso riservato al proprio sito istituzionale, la documentazione relativa al proprio sistema qualità (procedure gestionali e procedure operative standard) comprendente la descrizione di tutti i metodi analitici accreditati ed i relativi dati di validazione, sia organizzando presso la propria struttura, su richiesta dei laboratori della rete del controllo ufficiale, brevi training pratici rivolti ai responsabili delle prove ed ai tecnici di laboratori interessati.

Inoltre il Laboratorio Nazionale di Riferimento svolge una serie di altre funzioni, che comprendono lo sviluppo, la validazione, la diffusione e l'armonizzazione di metodi analitici, la trasmissione di informazioni tecnico-scientifiche ai Laboratori ufficiali ed agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale, la consulenza al Ministero della Salute nell'ambito di tematiche generali e specifiche, per la stesura del Piano Nazionale, per la gestione delle emergenze, nonché per la raccolta e l'elaborazione dei dati nazionali relativi al controllo ufficiale

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di Laboratorio Nazionale di Riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento 882/2004/CE, articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.

Il laboratorio DAP Arpa Puglia di riferimento del controllo ufficiale, che effettua le analisi dei campioni per la ricerca di OGM di cui al presente Piano regionale 2015-18, aderisce alla Rete Italiana dei Laboratori OGM, istituita nel 2009 e coordinata Laboratorio Nazionale di Riferimento, ed è collegato al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM.

L'esito delle analisi dovrà essere comunicato da parte di detto laboratorio al SIAN che ha effettuato il campionamento.

Il Laboratorio di riferimento per le analisi di revisione è quello dell'ISS.

5.2.7 Trasmissione risultati dei controlli e verifica

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, attività ispettiva, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la tempistica prevista.

Il sistema applicativo sviluppato dal CROGM che deve essere utilizzato dal laboratorio ufficiale di riferimento, per l'inserimento dei dati è reperibile al seguente indirizzo: <http://195.45.99.82/>.

Nell'inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomanda al laboratorio ufficiale di riferimento di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- informazione di conformità/non conformità.

Contestualmente i dati sono messi a disposizione della Regione Puglia che ne effettua la validazione con le seguenti modalità: i dati inseriti dal laboratorio ufficiale vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali; nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, la Regione Puglia, con il supporto del laboratorio ufficiale e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identificano eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiedono al CROGM di apportare le correzioni o integrazioni opportune. Ai fini della convalida dei dati, i SIAN comunicano alla Regione i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante l'ispezione o in esito al controllo analitico.

A seguito di questa fase di verifica e di eventuale rettifica, la Regione Puglia segnala l'avvenuta validazione dei dati al Ministero della Salute ed al CROGM. Quest'ultimo procede quindi ad elaborare i dati, precedentemente validati dalle Regioni/P.A., e li trasmette, in forma aggregata, al Ministero della Salute, che li utilizza per la stesura del rapporto annuale sui controlli ufficiali.

Gli attori coinvolti nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate:

- Il laboratorio del DAP-bio-tossicologico di Bari carica sul sistema applicativo *web* i dati relativi al primo semestre dell'anno entro il **31 luglio** e quelli del secondo semestre entro il **31 gennaio** dell'anno successivo a quello cui si riferiscono.
- I SIAN trasmettono al competente ufficio della Regione il *report* contenente i dati del piano di attività di controllo di tipo documentale ed il numero di campioni prelevati nel primo semestre, entro il **15 luglio** e quelli relativi al secondo semestre entro il **15 dicembre** dell'anno a cui si riferiscono, utilizzando il prospetto riepilogativo di cui all'**Allegato 6**.
- La Regione Puglia valida i dati relativi all'attività di controllo effettuati dalle ASL sul territorio entro il successivo mese di agosto, per i dati del primo semestre, e di febbraio, per i dati riferiti all'intero anno, e li invia al Ministero della Salute.
- Il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il mese di settembre, per le attività relative al primo semestre, ed entro il 31 marzo, per le attività relative all'intero anno.

6 ELENCO REFERENTI

Regione Puglia – Assessorato alle Politiche della Salute
Servizio Programmazione assistenza territoriale e prevenzione
Ufficio 1 – Sanità pubblica e sicurezza del lavoro
Via Gentile 52 – 70121 BARI

Dott. Antonio TOMMASI – a.tommasi@regione.puglia.it
Tel. 0805403075
Fax 0805403455

Dr.ssa M.Giovanna ROSA - g.rosa@regione.puglia.it
Tel.0805404624
Fax.0805403455

ARPA PUGLIA – DAP Bari Servizio bio-tossicologico
Via Oberdan – 70126 BARI
Dr.ssa Anna Donadeo - a.donadeo@arpa.puglia.it
Tel 080-5539344

CROGM

Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM/Laboratorio nazionale di riferimento Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana
Via Appia Nuova 1411 - 00178 ROMA

Dr.Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it
Tel.0679000450
Fax0679340724

Dr Ugo Marchesi - ugo.marchesi@izslt.it
Tel. E Fax 0679099450

Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
(DGISAN) UFFICIO VI
via G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

Dott.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it
Tel. 0659946566;
Dott.ssa Anna Rita Mosetti – ar.mosetti@sanita.it
Tel. 0659946122;

Istituto Superiore di Sanità

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Reparto OGM e xenobiotici di origine fungina
Viale Regina Elena, 299 00161-Roma

Dott.Carlo Brera- carlo.brera@iss.it [Tel:0649902377](tel:0649902377) fax 06 49902363

Dott.ssa Roberta Onori. roberta.onori@iss.it Tel: 0649902031 fax 0649902363

RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa quadro

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

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 (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14 gennaio 2004: regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 16 gennaio 2004, n. L 10).

Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 2004: regolamento della Commissione recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).

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

Regolamento di esecuzione della Commissione (UE) N.120/2014 del 7 febbraio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1981/2006 sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai laboratori comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati. (pubblicato nelle G.U.U.E 8.2.2014 n. L 39)

Regolamento di esecuzione della (UE) N.503/2013 del 3 aprile 2013: regolamento della Commissione relativo alle domande di di autorizzazione di alimenti e mangimi geneticamente modificati in applicazione del regolamento (CE) n.1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 641/2004 e n. 1981/2006. (pubblicato nelle G.U.U.E 8.6.2013 n. L 157)

Normativa sul campionamento

Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 2004: raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003 (pubblicata nella G.U.U.E. 24 novembre 2004, n. L 348).

Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006: metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (pubblicato nella G.U.C.E. 9 marzo 2006, n. L 70)

Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione del 16 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening. (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 17 maggio 2014 n. L 147)

Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26/03/1980 Regolamento di esecuzione della L.30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, pubblicato/a su: G.U. italiana n. 193 del 16/07/1980

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

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

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

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

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

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

Regolamento (CE) N. 669/2009 della Commissione del 24 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 25 luglio 2009 n. L 194.

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. in Suppl. ordinario alla Gazzetta Ufficiale, 17 febbraio, n. 39.

Normativa sanzionatoria

Decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 e del regolamento (CE) n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29 aprile 2005, n. 9).

Normativa controllo ufficiale

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004: relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli alimenti. (pubblicato nella G.U.U.E 30 aprile 2004, n.L 165).

Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione, del 2 marzo 2011, che modifica l'allegato VII del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i regolamenti della Commissione (CE) n. 180/2008 e (CE) n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento dell'Unione europea. (pubblicato nella G.U.U.E. 3 marzo 2011, n. L 58)

Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (pubblicato nella G.U.R.I. 9.11.2007 suppl. ord. n. 228)

Decreto 22 dicembre 2009: designazione di "Accredia" quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato. (pubblicato nella G.U.R.I. 26 gennaio 2010 n. 20)

Decreto 22 dicembre 2009: prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008. (pubblicato nella G.U.R.I. 25 gennaio 2010 n. 19)

Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario. (pubblicato nella G.U.R.I. 22 maggio 2002, n. 118).

Decisioni comunitarie su misure d'emergenza

Decisione che abroga la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato "LL RICE 601" nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento causale e l'analisi volti ad accertare l'assenza di tale organismo nei prodotti a base di riso (2010/315/UE) pubblicata nella G.U.U.E. 9.6.2010 n. L141)

Decisione di esecuzione della Commissione recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che abroga la decisione 2008/289/CE (2011/884/UE) pubblicata nella G.U.U.E. 23.12.2011 n. L343)

Decisione di esecuzione della Commissione del 13 giugno 2013 che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina (2013/287/UE) (pubblicata nella G.U.U.E. 14.06.2013 n. L162)

Normativa produzione biologica

Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007: Regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica ed alla etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CE) n. 2092/1991 e successive modifiche. (pubblicato nella G.U.U.E. 20.07.2007 n. L189)

CAMPIONAMENTO

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

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

DEFINIZIONI

Lotto

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

Per i prodotti confezionati, per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche, (d.lgs 109/92 e successive modifiche.)

Partita

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

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

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

Sottopartita

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

Campione elementare (CE) o incrementale (CL)

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

Campione globale (CG)

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

Campione ridotto

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

Aliquota

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

INTRODUZIONE

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

- la Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento CE/1830/2003.
- il Regolamento CE/401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari ed il successivo Regolamento (UE) n.519/2014 che lo integra per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite di cereali. Inoltre il regolamento (UE) 519/2014 introduce nell'allegato 1 i metodi di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo campioni da tutta la partita e prevede l'applicazione delle linee guida DGSANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins" a cui fa esplicito riferimento (art.1 a) come documento di orientamento.
- Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies.

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

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

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

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Le modalità di campionamento, riportate in questo allegato e negli schemi delle tabelle riepilogative 1 e 2 prendono in considerazione le difficoltà riscontrate nell'applicazione della Raccomandazione CE/787/2004 che riguardano essenzialmente l'omogeneizzazione del campione globale per partite superiori a 100

t (CG >10kg) e la realizzazione e la gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale.

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

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

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

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

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

$$\text{intervallo di campionamento (minuti)} = \text{Durata dello scarico (in minuti)} / \text{N. di CE}$$

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

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

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

dove:

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

CAMPIONAMENTO DI PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE

Per partite/lotti superiori a 50 t si procede come indicato nel Regolamento CE/401/2006 (Allegato 1 punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

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

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

Dimensione Partita/lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (Kg)	Rif.
≥ 1500	500 t	100	10	Reg.CE401/2006
>300 e < 1500	3 sottopartite	100	10	Reg.UE/519/2014
≥50 e ≤ 300	100 t	100	10	Reg.UE/519/2014

Se le sottopartite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite da 500 t da campionare conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può superare il peso indicato al massimo del 20 %.

In ogni caso è necessario che:

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

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota ISS n. 9967/CNRA/AI22. del 21.3.2006, che è stata recepita dal Regolamento (UE) n.519/2014 in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso del CG si calcola secondo l'equazione:

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

mantenendo sempre il peso del CE pari a circa 100 g.

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

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

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

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

si può ricorrere alle procedure descritte nel Regolamento (UE) n.519/2014 che introduce la possibilità di campionare solo il 10% della partita. Il CG così ottenuto e la relativa valutazione della conformità, vengono considerati **rappresentativi dell'intera partita**.

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

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

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

Se la partita è fisicamente separabile, viene suddivisa in 20 sottopartite da 500 t ciascuna, da campionare come riportato nella tabella 1.

Se la partita non è fisicamente separabile, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita pari almeno del 10% in questo caso quindi 1000 t che

corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore. *mantenendo però inalterato il peso del CG previsto per l'intera partita.*

In questo secondo caso, il calcolo del n. dei CE viene effettuato:

- in base alle dimensioni della parte campionata (10%). Pertanto, il CG è formato da 132 ($100 + \sqrt{1.000} = 132$) CE di 100gr, con peso del campione globale pari a 13,2Kg

MAGAZZINI E SILOS

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

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

In tal caso si possono seguire procedure alternative (esempi 2 e 3), descritte nel Documento DG SANCO "Guidance document for the sampling of cereals for mycotoxins".

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

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

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di due metri per effettuare un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

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

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

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

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

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

ESEMPIO 3: campionamento di silos non accessibili dall'alto

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

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di prelevare in un unico recipiente un campione di 50 – 100 kg e prelevare da questo quantitativo, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

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

CAMPIONAMENTO DI PARTITE/LOTTI INFERIORI A 50 TONNELLATE

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

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

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

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

ESEMPIO 1

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

Considerando una velocità di scarico di 50t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà dato da: $54/100= 0,54$ min, pari a circa 32 secondi.

ESEMPIO 2

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

In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto \times peso del CE / peso del CG \times peso di una confezione singola) sarà:

$$(15.000 \times 0,1) / (6 \times 5) = 50$$

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

METODI ALTERNATIVI

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

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

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

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

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

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

ESEMPIO 1

Per una partita di 85 t, il campione globale di 8,5 kg (0,01% delle dimensioni della partita) è formato da 17 (8,5/0.5) CE da 500g ciascuno.

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

Quindi l'intervallo di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà dato da: $51/17= 3$ min.

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

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

Quindi :

- il peso del CE deve essere di almeno 100g ed il peso massimo del CE può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;

- il numero massimo di CE corrisponde a 100 CE del peso di 100g ognuno (partita/lotto formato da 10.000 confezioni).
- partite/lotti di dimensioni superiori devono essere suddivise in sottopartite

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

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

ESEMPIO 2

Partita formata da 150 confezioni.

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

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

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

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

ESEMPIO 3

Partita formata da 3.000 confezioni

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

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

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

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

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, in cui la distribuzione OGM nel campione non è omogenea (allegato 4), il campionamento viene effettuato come indicato nel Regolamento CE/401/2006.

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

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

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

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

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

Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una distribuzione omogenea dell'analita come ad esempio liquidi (latte di soia) o che siano stati sottoposti a processi di lavorazione tali da garantire l'omogeneità (vedi Allegato **4 Matrici**).

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

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

Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio; in questo caso la consegna del campione e la formazione delle aliquote di legge possono avvenire nello stesso giorno previo accordo con lo stesso. E' indispensabile predisporre un

secondo verbale relativo alla preparazione delle aliquote di legge secondo la normativa vigente. **Allegato 3 bis**

Questa operazione deve essere effettuata:

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

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici (Allegato 4) che suddivide le matrici stesse in base alla distribuzione degli OGM nel prodotto. L'allegato suddivide i prodotti in due tipologie:

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

Nel caso 1, le operazioni di macinazione e omogeneizzazione devono essere effettuate sul campione globale prima della formazione dei campioni finali. Ciò si rende necessario al fine di garantire la stessa concentrazione dell'analita in tutte le aliquote di legge.

Infatti, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), prevede che le confezioni di prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e, se necessario, macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.

Nel caso 2, invece, non sono richieste né macinazione, né omogeneizzazione, le confezioni di alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM, prelevate al dettaglio, possono invece andare a costituire direttamente le aliquote di legge.

Tabella riepilogativa 1 prodotti confezionati

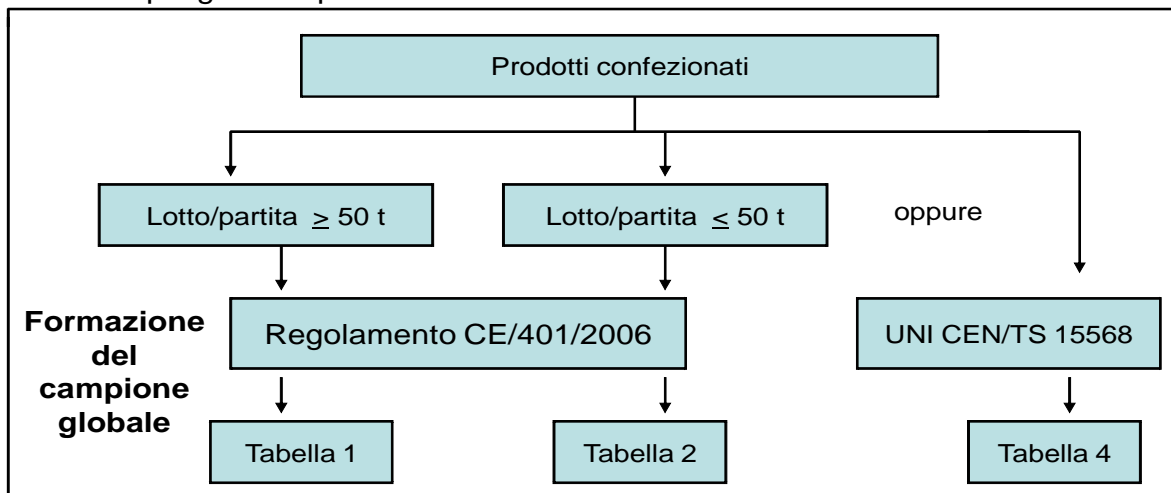
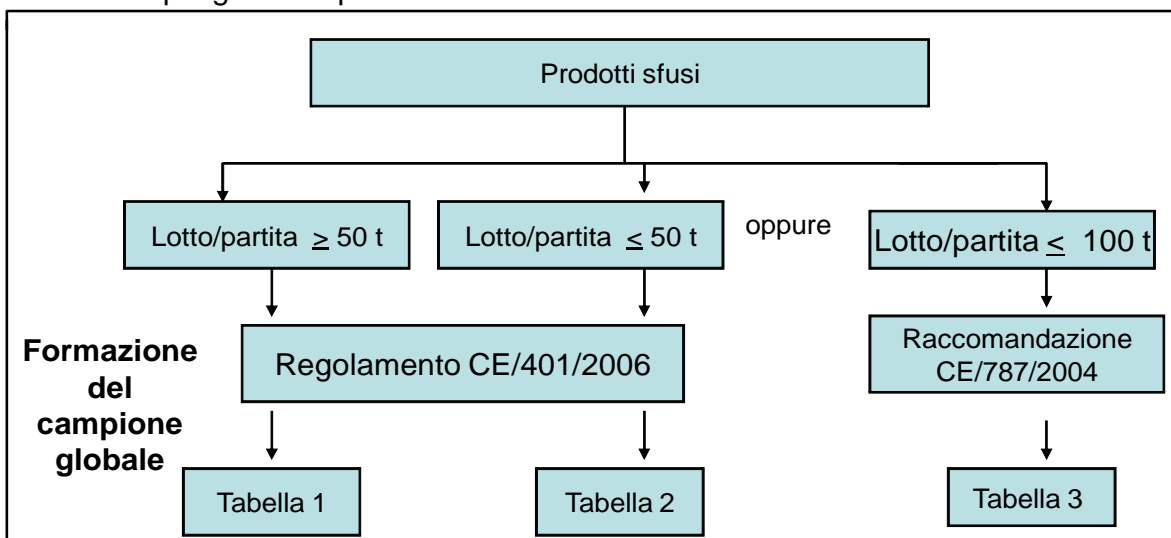


Tabella riepilogativa 2 prodotti sfusi



LOGO ASL

**VERBALE DI PRELIEVO
ORGANISMI GENETICAMENTE
MODIFICATI**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. al Welfare

ALLEGATO 3

SEZIONE 1 - DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE

REGIONE PUGLIA

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____
Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
Tel. _____ Fax _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

SEZIONE 2 - DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE

Ragione sociale o Ditta _____
Responsabile _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____
Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____

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

mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto
sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____ città _____

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

SEZIONE 3 - DATI RELATIVI AL CAMPIONE

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

Tipo di matrice prelevata: Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; Pasta, noodles; Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; Ortaggi e prodotti derivati; Radici e tuberi; Legumi e semi oleaginosi; Frutta; Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; Prodotti per lattanti e bambini; Integratori alimentari; Preparazioni gastronomiche; Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____
Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____,
confezioni n° _____ Ditta produttrice _____ Sede _____
Stabilimento di produzione _____
Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

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

LOGO ASL

**VERBALE DI PRELIEVO
ORGANISMI GENETICAMENTE
MODIFICATI**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. al Welfare

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg. 401/2006/CE

Raccomandazione 787/2004/CE

UNI CEN/TS 15568

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

Dichiarazioni del _____ proprietario o _____ detentore:

n _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____ Conservazione del campione

n _____ copia/e del presente verbale con n _____ aliquote/e viene/vengono consegnate al Sig _____

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE

LOGO ASL

**VERBALE DI MACINAZIONE /
OMOGENIZZAZIONE
OGM**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. al Welfare

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE UMANA
REGIONE PUGLIA

ALLEGATO 3 BIS

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____

VERBALE OPERAZIONI DI MACINAZIONE n° _____ DATA _____

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. del

tipo di campionamento: prelievo avvenuto nel circuito convenzionale biologico

L'anno duemila addi del mese di alle ore alla presenza del Sig.
..... convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo
delegato (allegare eventuale delega) , il sottoscritto Dr., che ha effettuato il campionamento, o
il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al
verbale di prelievo n. (barrare le voci che non interessano).

Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso con procedure atte a garantire l'assenza di
eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

- alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di kg/lt;
 alla formazione di n. aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato:

N. campioni finali unitamente a n. copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelievo n.
vengono inviate al in data

Conservazione del campione

N. copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n., con n. aliquote/e viene/vengono consegnate al
Sig. il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.

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

Fatto, letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO/DETENTORE/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

Allegati: delega del proprietario/detentore
 delega dell'Autorità Competente

Matrici da sottoporre a campionamento
Allegato 4

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.01	Granella, creme e farine di mais, di riso e miste	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	0709 90 60 granoturco dolce (Granella di mais); 1102 20 Farina di granturco/mais; 1102 90 50 Farina di riso	farine di mais, di riso e miste	granella, mais per popcorn, granturco dolce (granella di mais)	
	Pasta noodles	riso, vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	1006 Riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso	
	Prodotti della Pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e misti; barrette palline di cereali; pancakes, muesli	1094 Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: "corn flakes"); 1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e misti, barrette, pancakes	fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
A.02	Ortaggi e prodotti derivati classificazione da Reg. 178/2006 antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, pannocchiette di mais	0710 40 00 Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, pannocchiette di mais	
A.03	Radici e Tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	1108 13 00 Fecola di patate, 200410 patate, 20041010 cotte, 20041091 farine fiocchi		Patate, patate cotte	Fecola di patate, faine e fiocchi
A.04	Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	1201 00 Fave di soia, 1208 10 00 farina di fave di soia; 1207 20 semi di cotone, 120400 semi di lino; 1205 semi di ravizzone o di colza	farina di soia	granella di soia,	
A.05	Frutta	papaya		Succhi di papaya	papaya	
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/bevanda di riso, Latte/bevanda di soia, yoghurt di soia, tofu	2009 80 Succhi di altra frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/bevanda di riso, Latte/bevanda di soia, yoghurt di soia, tofu		
A 17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta,	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi e legumi i (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta		
A 18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais		
A 19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		
A 20	Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn., gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	Tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn	

Nota: Campionare alimenti semplici evitando quelli composti da più cereali (al massimo uno o due cereali) nei quali mais o soia siano ingredienti principali e non secondari (es. oli o maltodestrine di mais, o oli e lecitine di soia), non campionare alimenti eccessivamente processati (omogeneizzati, spalmabili).