

DECRETO 20 settembre 2010.

**Piano regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti per gli anni 2010-2014.**

**IL DIRIGENTE GENERALE  
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE PER LE ATTIVITÀ  
SANITARIE E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO**

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con il regio decreto n. 1265 del 27 luglio 1934 e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del servizio sanitario nazionale e le successive modifiche e integrazioni;

Viste le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994 e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 maggio 2000, relativo all'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del decreto legislativo n. 112 del 31 marzo 1998;

Visto il regolamento CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 333 della Commissione europea del 28 marzo 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, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la raccomandazione della Commissione europea del 3 maggio 2007 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti;

Vista la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, contenente norme per la riorganizzazione dei dipartimenti regionali. Ordinamento del governo e dell'amministrazione della Regione;

Vista la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente "Norme per il riordino del servizio sanitario regionale";

Vista la raccomandazione della Commissione europea n. 307 del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti;

Visto il decreto del Presidente della Regione siciliana n. 306590 del 6 luglio 2010 per il conferimento di incarico ad interim di dirigente generale del dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico dell'Assessorato regionale della salute;

Considerato che l'esigenza di tutelare la salute pubblica e la necessità di garantire la sicurezza alimentare e gli interessi dei consumatori impongono di monitorare la presenza di sostanze nocive nei prodotti alimentari;

Rilevata la necessità di dare attuazione in ambito regionale al "Piano regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti per gli anni 2010-2014";

Ritenuto di dovere provvedere in merito;

Decreta:

Art. 1

Per quanto espresso in premessa, che qui si intende integralmente ripetuto e trascritto, è approvato l'accluso "Piano regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti per gli anni 2010-2014".

Art. 2

Il piano si compone di un allegato A - "Piano regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti per gli anni 2010-2014", di un allegato B e n. 2 tabelle.

Art. 3

L'effettuazione delle attività di prelievo è demandata ai servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle aziende sanitarie provinciali della Regione.

Art. 4

Le attività di cui al "Piano regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti per gli anni 2010-2014" vengono inserite nel Piano regionale pluriennale integrato dei controlli in attuazione del regolamento CE n. 882 del 2004.

Art. 5

Il presente decreto corredato degli allegati A e B e delle tabelle n. 1 e n. 2 sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 20 settembre 2010.

GUIZZARDI

**Allegato A**

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO  
SULLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI  
PER GLI ANNI 2010-2014**

*Premessa*

L'acrilammide è un composto chimico che viene utilizzato per la fabbricazione di materiali come la poliacrilamide, l'inchiostro, il cemento, alcune materie plastiche, nella preparazione di flocculanti per il trattamento delle acque e nella fabbricazione della carta.

Nel 2002 l'autorità sanitaria svedese ha denunciato la presenza di elevate concentrazioni di acrilammide nei prodotti alimentari fritti, tostati e cotti, richiamando l'attenzione mondiale sulla pericolosità di tale sostanza.

Prima della scoperta dei ricercatori svedesi la presenza di acrilammide negli alimenti era sconosciuta e quindi non esistono documentazioni a proposito precedenti al 2002, tranne che per l'acqua potabile ed il fumo di tabacco.

L'acrilammide si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C, la quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal pH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione.

Si deduce, quindi, che l'acrilammide sia stata presente negli alimenti fin da quando l'uomo ha cominciato a cuocere i cibi, oggi la ricerca scientifica ha dimostrato la pericolosità di tale sostanza sotto il profilo della sicurezza alimentare.

Gli esperimenti di laboratorio condotti sugli animali hanno dimostrato che l'acrilammide provoca il cancro e alterazioni nel patrimonio genetico con probabile compromissione delle attività riproduttive.

Oggi questo composto è incluso nella lista delle sostanze estremamente pericolose della "Occupational Safety and Health Administration" degli Stati Uniti in quanto ritenuta una neurotossina cancerogena e reattiva.

La Commissione europea ha avviato una serie di studi sull'argomento per migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione a tale sostanza.

Gli studi hanno dimostrato che gli alimenti con i più alti livelli di acrilammide sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cornflakes ed i prodotti da forno.

Le autorità nazionali per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'Unione europea, le Università e le industrie alimentari hanno collaborato per modificare i processi di lavorazione per ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti.

La Confederazione europea delle industrie agroalimentari (CIAA) ha pubblicato nel 2006 le linee guida sull'acrilammide "Acrylamide Toolbox" contenenti gli strumenti che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari per ridurre i tenori di acrilammide nei loro prodotti.

Le conclusioni del rapporto dell'EFSA del 30 aprile 2009 non hanno, però, rilevato nessuna tendenza alla diminuzione dei tenori di acrilammide negli alimenti.

La Commissione europea con la raccomandazione del 2 giugno 2010 chiede, quindi, agli Stati membri di monitorare i tenori di acrilammide in alcune specifiche tipologie di alimenti al fine di implementare la banca dati europea e valutare se l'applicazione delle linee guida "Acrylamide Toolbox" ha fatto registrare una diminuzione dei tenori di acrilammide.

L'attività di monitoraggio negli Stati membri permetterà di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.

Il dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico con il presente Piano risponde quindi alle richieste della Commissione europea per migliorare il livello di conoscenza sulla presenza di acrilammide nei prodotti alimentari all'interno dell'Unione europea.

Il presente documento sarà inserito nel Piano regionale pluriennale dei controlli ai sensi del regolamento CE n. 882 del 2004.

## 1. INTRODUZIONE

Il presente Piano ha lo scopo di programmare e coordinare, nella Regione siciliana, le attività di monitoraggio mirate alla verifica della presenza di acrilammide negli alimenti indicati nell'allegato della raccomandazione della Commissione del 2 giugno 2010.

L'Assessorato regionale della salute tramite il servizio 4 del dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico ha ritenuto necessario realizzare il piano di monitoraggio su tutto il territorio regionale per verificare, come richiesto dall'EFSA, il livello di esposizione della popolazione all'acrilammide tramite l'ingestione di alcune categorie di prodotti alimentari.

## 2. NORMATIVA

Raccomandazione della Commissione europea n. 307 del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti.

The CIAA "Acrylamide Toolbox" Rev. 12 della Confederazione europea delle industrie alimentari del febbraio 2009, linee guida contenenti strumenti che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari per ridurre i tenori di acrilammide nei propri prodotti.

Raccomandazione della Commissione europea del 3 maggio 2007 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti e successive modifiche e integrazioni.

Regolamento della Commissione europea n. 333 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Regolamento CE n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e le successive modifiche ed integrazioni.

Regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni.

Regolamento CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche ed integrazioni.

## 3. ATTUAZIONE E ARTICOLAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano è affidata:

- al servizio 4 del dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico per la programmazione e il coordinamento delle attività di monitoraggio sul territorio regionale;
- ai servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) delle aziende sanitarie provinciali (A.S.P.) della Regione per l'espletamento delle attività di monitoraggio tramite campionamento;
- al laboratorio di sanità pubblica dell'azienda sanitaria provinciale di Agrigento per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sugli alimenti di origine vegetale.

Il Piano potrà essere modificato o integrato con successivi atti ufficiali, in relazione alle indicazioni della Commissione europea.

### 3.1. Metodi e tecniche del monitoraggio

L'attività di monitoraggio da effettuare sull'intero territorio regionale, prevede l'utilizzazione degli strumenti di controllo di seguito specificati e previsti nel regolamento CE n. 882 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004:

Controllo materiale con campionamento per analisi che consiste nel controllo dell'alimento stesso e può comprendere controllo sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura. Il campionamento dell'alimento avrà lo scopo di verificare mediante analisi la presenza di acrilammide.

Controllo documentale che consiste nell'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo d'identità che consiste nell'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento coincidano con l'etichettatura ed il contenuto della partita stessa.

I controlli dovranno essere orientati verso l'attività di produzione, la grande e piccola distribuzione, la grande e piccola commercializzazione, quindi grandi supermercati, negozi, panetterie, chioschi per la vendita, ristoranti e depositi. Inoltre, si richiede di controllare il rispetto dei requisiti di rintracciabilità in ottemperanza al regolamento CE n. 178 del 2002.

Le matrici da sottoporre a campionamento, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale e temporale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Per garantire l'acquisizione e la registrazione delle informazioni necessarie all'atto del controllo dovrà essere compilato un modello di verbale che l'operatore adatterà sullo schema di cui all'allegato B e sul quale dovrà essere indicata la tipologia della matrice riportata in tabella.

Le aziende sanitarie provinciali devono documentare al dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico tutte le attività di controllo effettuate, includendo anche quelle al di fuori del presente Piano regionale.

### 3.2. Modalità di campionamento

Per le procedure di campionamento si raccomanda di attenersi, per garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita oggetto di campionamento, ai metodi di cui alla parte B dell'allegato del regolamento della Commissione europea n. 333 del 28 marzo 2007 e successive modifiche e integrazioni.

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato un modello di verbale come quello riportato nell'allegato B.

I laboratori di analisi accetteranno i campioni solo se accompagnati da un verbale di prelievo contenente tutte le informazioni previste nel modello di cui all'allegato B.

Il laboratorio è tenuto ad accettare soltanto campioni prelevati e trasportati correttamente ed accompagnati da verbali redatti in modo regolare.

### 3.3. Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale il monitoraggio è mirato principalmente alla verifica dei tenori di acrilammide nei prodotti alimentari specificati in tabella 1 e 2 come richiesto dalla Commissione europea nella raccomandazione del 2 giugno 2010.

Il numero dei controlli, la tipologia di matrici e la loro distribuzione territoriale e temporale sono riportati nelle tabelle 1 e 2.

Si raccomanda di non prelevare campioni in difetto rispetto alla programmazione.

I controlli dovranno essere orientati sia verso le attività di vendita, produzione, deposito e magazzinaggio, che verso le grandi attività distributive (piattaforme) a supporto della grande distribuzione organizzata dove il controllo dovrà riguardare i prodotti finiti ed i trasformati.

Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati relativi al monitoraggio è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il 31 ottobre di ogni anno, oltre tale data i laboratori di analisi non accetteranno alcun campione.

### 3.4. Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dal laboratorio indicato al paragrafo 3.

Le analisi dovranno essere effettuate secondo i criteri di cui all'allegato III, punti 1 e 2 del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 882 del 29 aprile 2004 così come indicato nella raccomandazione della Commissione europea del 2 giugno 2010.

I laboratori devono essere accreditati conformemente alla norma UNI EN ISO/IEC 17025:2005.

L'attività di campionamento ed analisi è finalizzata alla valutazione dei tenori di acrilammide negli alimenti per l'implementazione della banca dati europea così come richiesto dalla raccomandazione della Commissione del 2 giugno 2010.

La presenza di acrilammide rilevata tramite analisi non darà quindi luogo a "non conformità", infatti la Commissione non ha definito i limiti massimi di residui in attesa dei dati di monitoraggio degli Stati membri.

### 4. TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI

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 (pianificazione, programmazione, attività di controllo, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la tempistica prevista.

I dati relativi alle attività di controllo e monitoraggio del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori individuati, utilizzando idonee procedure informatizzate che saranno concordate successivamente.

Alla fine di febbraio di ciascun anno i laboratori individuati dovranno trasmettere i dati relativi alle analisi al servizio 4 del dipartimento A.S.O.E. che provvederà alla trasmissione dei dati al Ministero entro il 30 aprile.

Il Ministero provvederà alla trasmissione dei dati relativi al monitoraggio all'EFSA entro l'1 giugno di ciascun anno.

### 5. REFERENTI

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso la Regione siciliana.

Regione siciliana  
Dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico

Servizio 4° - Igiene degli alimenti  
Via Mario Vaccaro n. 5 - 90145 Palermo  
Dott. Antonino Virga a.virga@regione.sicilia.it  
Tel. 091.7079339 - Fax 091.7079201  
Dott.ssa Gabriella Iannolino gabriella.iannolino@iszsicilia.it  
Tel. 091.7079338 - Fax 091.7079201

Laboratorio di sanità pubblica  
Viale della Vittoria n. 321 - 92120 Agrigento  
Dott.ssa Donatella Todaro dp.lsp@ausl1ag.it  
Tel. 0922-407473 - Fax 0922-407474  
Dott. Antonino Maida ninomaida@libero.it  
Tel. 0922.407395 - Fax 0922.407474

### 6. DEFINIZIONI

**Acrilammide (2 - Propenamida):** conosciuta anche come acrilico amide, propenamida e acrilammide monomero è una sostanza chimica che si forma dalla reazione tra l'asparagina e degli zuccheri

riducenti, l'asparagina si converte in acrilammide tramite la reazione complessa di Maillard.

**Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

**Aliquota:** il campione inviato al laboratorio o ricevuto dal laboratorio, composta da una quantità rappresentativa di prodotto prelevata dal campione di laboratorio ai fini delle analisi.

**Campionamento per l'analisi:** 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.

**Campione:** una o più unità selezionate in un insieme di unità o porzione di prodotto selezionata all'interno di una quantità più grande.

**Campione elementare:** una o più unità prelevate in un solo punto di una partita.

**Campione globale:** campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita. Per la carne e il pollame il campione elementare si considera equivalente al campione globale.

**Campione di laboratorio:** quantità rappresentativa di materiale prelevata dal campione globale da suddividere in aliquote da destinare alle analisi di laboratorio.

**Controllo documentale:** esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita.

**Controllo di identità:** ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincida con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

**Controllo materiale:** 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.

**Controllo ufficiale:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa vigente in materia di alimenti.

**Fasi della filiera alimentare:** 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.

**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.

**Ispezione:** esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.

**Monitoraggio:** la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.

**Non conformità:** la mancata conformità alla normativa vigente in materia di alimenti.

**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.

**Partita:** 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.

**Piano di controllo:** una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

**Sottopartita:** porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile.

**Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

**Unità:** la più piccola porzione discreta di una partita che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare. Le unità vengono definite in funzione dei prodotti (allegato decreto del Ministro della salute del 23 luglio 2003).

**Verifica:** il controllo, mediante esame e considerazioni obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.



7. ACRONIMI E ABBREVIAZIONI

- AA.SS.PP. Aziende sanitarie provinciali.
- C.I.A.A. Confederazione europea industrie agro-alimentari.
- D.A.S.O.E. Dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico.
- E.F.S.A. Autorità europea per la sicurezza alimentare (european Food Safety Authority)
- I.S.S. Istituto superiore di sanità.
- L.S.P. Laboratorio di sanità pubblica.
- O.S.A. Operatore del settore alimentare.
- S.I.A.N. Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione.

**Allegato B**

**PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO  
SULLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI  
ANNI 2010-2014**

Regione siciliana - Modello di verbale di campionamento

Verbale di prelevamento n. .... del .....

*Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore*

A.S.P. di ..... servizio .....  
via/piazza ..... n. .... C.A.P. ....  
città ..... tel. .... fax .....

*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 .....

*Sezione 3 - Dati relativi all'attività di campionamento*

L'anno duemila ..... addì ..... del mese di .....  
alle ore ....., il sottoscritto ..... qualifica .....  
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. ....  
C.A.P. .... città ..... e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

*Sezione 4 - Dati relativi al campione*

Tipo di matrice prelevata (riportare la matrice e le specifiche indicate nelle tabelle del Piano): .....  
altro .....

Provenienza del prodotto:  nazionale,  comunitaria,  extracomunitaria,  regionale  
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 in kg/lit/unità .....  
confezioni n ..... , altro .....  
ditta produttrice ..... sede .....  
stabilimento di produzione .....  
data di produzione ...../...../..... data di scadenza o TMC ...../...../.....

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale. 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 n. .... campioni elementari del peso/volume/unità di ..... kg/lit/n. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume/unità di ..... kg/lit/n. Dal campione globale è stato ottenuto il campione di laboratorio suddiviso in n ..... aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume/unità di ..... Dichiarazioni del proprietario o detentore: .....

N. .... aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n. .... copie del presente verbale vengono inviate al ..... in data .....

Il campione viene conservato (indicare le modalità di conservazione) mediante .....  
N. .... copia/e del presente verbale con n. .... aliquota/e viene/vengono consegnate al sig .....

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

Altre note .....  
.....  
.....  
.....  
.....

Il campionamento è stato effettuato secondo quanto previsto dal regolamento CE n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007. Fatto, letto e sottoscritto.

Firma del proprietario/detentore ..... Il verbalizzante .....

Tabella 1

**RIPARTIZIONE ANNUALE DEI CONTROLLI CON CAMPIONAMENTO PER IL 2010**

	Matrici	A.S.P.									
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot.
1	Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di patate fresche	1							1		2
2	Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di pasta di patate				1					1	2
3	Patatine a base di patate fresche								1	1	2
4	Patatine a base di pasta di patate (preformate, impilate, ecc.)		1					1			2
5*	Patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica			1				1			2
6*	Prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura domestica				1					1	2
7*	Pane morbido	1						1			2

		A.S.P.									
	Matrici	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot.
8*	Cereali per la prima colazione	1		1							2
9	Biscotti/craker/pane croccante/simili							1	1		2
10*	Caffè e succedanei				1	1					2
11	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di patate o radici commestibili		1				1				2
12*	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di cereali		1			1					2
13*	Altro (crocchette di patate, prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati a base di cereali, pop-corn, sformato di patate, ecc.)			1		1	1				3
<b>Totale per ASP</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>27</b>

Informazioni da specificare nel verbale per ciascuna matrice

- 5 e 6 specificare se surgelate.  
 7 specificare: di frumento, di segale, multicereali, altro.  
 8 specificare tipo di cereale e altri ingredienti.  
 10 specificare per il caffè torrefatto: macinato, in grani, decaffeinato, non decaffeinato, torrefazione media, torrefazione spinta; per il caffè (solubile) istantaneo: decaffeinato, non decaffeinato; per i succedanei: orzo, segale o cicoria.  
 12 specificare: biscotti, fette biscottate, biscotti in polvere, altro.  
 13 qualsiasi altro prodotto a base di patate, di cereali, di cacao, di caffè di diffusione regionale e che rispecchi le abitudini alimentari del territorio.

Tabella 2

RIPARTIZIONE ANNUALE DEI CONTROLLI CON CAMPIONAMENTO PER GLI ANNI 2011/2014

		A.S.P.									
	Matrici	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot.
1	Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di patate fresche	1			1			1		1	4
2	Patate fritte a bastoncini pronte per il consumo a base di pasta di patate		1	1				1		1	4
3	Patatine a base di patate fresche	1			1		1		1		4
4	Patatine a base di pasta di patate (preformate, impilate, ecc.)	1	1			1		1			4
5*	Patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica	1				1	1		1		4
6*	Prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura domestica			1		1	1	1			4
7*	Pane morbido	1			1	1			1		4
8*	Cereali per la prima colazione		1				1			1	3
9	Biscotti/craker/pane croccante/simili			1		1			1		3
10*	Caffè e succedanei			1	1					1	3
11	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di patate o radici commestibili		1				1	1		1	4
12*	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini a base di cereali		1	1	1				1		4
13*	Altro (crocchette di patate, prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati a base di cereali, pop-corn, sformato di patate, ecc.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
<b>Totale per ASP</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>54<sup>(1)</sup></b>

Le informazioni da riportare nel verbale sono indicate a piè di pagina della tabella 1  
 (1) numero di campioni per ciascun anno del quadriennio

(2010.40.2714)102

DECRETO 21 settembre 2010.

**Piano di emergenza della Regione siciliana per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.**

L'ASSESSORE PER LA SALUTE

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con il regio decreto n. 1265 del 27 luglio 1934 e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del servizio sanitario nazionale e le successive modifiche e integrazioni;