



1. PREMESSA

La presente procedura descrive le modalità operative e i metodi di campionamento adottati da Valoritalia nell'ambito dei controlli ufficiali per la verifica di conformità al regolamento (UE) 2018/848, previsti ai sensi dell'articolo 38, paragrafo 4, lettera c) e/o nell'ambito dell'indagine ufficiale di cui all'articolo 29 e 41 dello stesso Regolamento e dei relativi regolamenti delegati ed esecutivi.

Il controllo di laboratorio nell'ambito di un controllo ufficiale per la verifica di conformità al Regolamento UE 2018/848 è eseguito al fine di ricercare una o più sostanze non ammesse su una determinata matrice, per stabilire:

- a) l'utilizzo di sostanze non ammesse;
- b) l'integrità delle caratteristiche biologiche del prodotto durante ogni fase della produzione, preparazione, magazzinaggio e distribuzione;
- c) l'applicazione e l'efficacia delle misure precauzionali volte ad evitare la contaminazione del prodotto biologico;
- d) la fonte e la causa della presenza di sostanze non ammesse che può compromettere l'integrità del prodotto biologico.

La metodologia di campionamento, la costituzione del campione e la sua successiva manipolazione, sono conformi alla presente procedura redatta in conformità alle normative unionali e nazionali applicabili.

2. PIANO DI CAMPIONAMENTO

Alla pianificazione delle visite ispettive di sorveglianza è associato un piano di campionamento, elaborato in funzione delle classi di rischio che definiscono la probabilità che un operatore produca e/o commercializzi prodotti non conformi come previsto dalla procedura standard di controllo redatta ai sensi dell'allegato I del d.lgs. n° 148 del 6 ottobre 2023 (BIOV_A_004).

Il piano di campionamento prevede una frequenza minima annuale di prelievo/analisi, così come di seguito indicato:

- gruppo 1: Operatori a basso rischio per i quali non si prevedono analisi;
- gruppo 2: Operatori a medio rischio per i quali si prevede una analisi su un numero minimo di Operatori pari alla radice quadrata della popolazione del gruppo;
- gruppo 3: Operatori ad alto rischio per i quali si prevede una analisi sul 100% della popolazione del gruppo.

In ogni caso il numero di campionamenti da effettuare ed analizzare ogni anno corrisponde ad almeno il 5 % del numero degli operatori soggetti al controllo di Valoritalia.

Il Piano di campionamento viene, inoltre, aggiornato nel tempo anche in considerazione del verificarsi di andamenti climatici e fitopatologici potenzialmente influenti sulla corretta applicazione delle tecniche e dei prodotti ammessi; l'eventuale aggiornamento del piano di campionamento deve essere trasmesso alle Autorità competenti.

Il campionamento è eseguito anche in caso di segnalazioni sull'operatore dall'esterno o quando, durante le attività di valutazione, VALORITALIA sospetti l'impiego di sostanze e tecniche non conformi (segni di trattamenti, presenza in magazzino di mezzi tecnici non conformi, ecc.).

Possono essere soggetti al campionamento sia i prodotti vegetali ottenuti o trasformati in azienda, sia i mezzi tecnici immessi nei processi produttivi e ogni altra matrice o sostanza che a qualsiasi titolo e livello possa intervenire nei processi produttivi aziendali (compresi terreni agrari, acque e parti vegetative che non costituiscono il prodotto).

Le prove analitiche possono essere effettuate in occasione delle verifiche iniziali e di sorveglianza o in momenti diversi in funzione delle diverse esigenze.

Le prove sui prodotti sono effettuate da VALORITALIA su campioni prelevati periodicamente sia dalla linea di produzione e/o trasformazione, sia dai luoghi di immagazzinamento, di distribuzione e commercio, in relazione alla tipologia del prodotto. Le motivazioni per la scelta dell'oggetto, della matrice, dell'epoca e dei metodi di campionamento tengono conto della valutazione del rischio e delle finalità del controllo di laboratorio. Esse sono descritte nel verbale di campionamento.

3. INCARICO DEI LABORATORI

In funzione delle finalità del controllo di laboratorio e quindi della matrice e delle determinazioni che si prevede di eseguire sul campione viene individuato un laboratorio tra quelli convenzionati da Valoritalia e inseriti nel documento *Elenco dei laboratori utilizzati nell'ambito della certificazione biologica* – BIOV_D001, disponibile nella sezione modulistica del sito www.valoritalia.it.

Tutti i laboratori convenzionati sono riconosciuti dal MASAF ai sensi del D.M. 2592 del 12/03/2014 e accreditati da ACCREDIA a fronte della ISO/IEC 17025 per la specifica prova analitica da commissionare nel rispetto di quanto previsto all'articolo 37, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2017/625.

Nel caso in cui nessun laboratorio ufficiale designato nell'Unione o in un paese terzo che è parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo disponga delle competenze, attrezzature, infrastrutture e personale necessari per eseguire analisi, prove o diagnosi di laboratorio nuove o particolarmente rare, Valoritalia ai sensi dell'art. all'articolo 37, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625, si riserva di interpellare l'autorità competente al fine di incaricare un laboratorio o centro di diagnosi che non soddisfa uno o più requisiti di cui ai paragrafi 3 e 4 all'articolo 37, del regolamento (UE) 2017/625, di effettuare tali analisi, prove e diagnosi.



Nel caso in cui, pur ricorrendo a laboratori Accreditati per le singole matrici, si dovessero riscontrare in fase di analisi, valori positivi a principi attivi non coperti dall'accreditamento, Valoritalia si riserva la possibilità di evidenziare comunque la positività e procedere a far rianalizzare una nuova aliquota presso un laboratorio differente che presenta tale principio attivo sotto accreditamento.

4. MODALITA' DI PRELIEVO E GESTIONE DEI CAMPIONI INCARICO DEI LABORATORI

Le procedure di prelievo sono effettuate in conformità al D.M. 567753 del 12 ottobre 2023 "disposizioni per lo svolgimento dei controlli di laboratorio nell'ambito dei controlli ufficiali volti alla verifica di conformità al regolamento (UE) 2018/848".

4.1. PARTE GENERALE

4.1.1. TERMINI E DEFINIZIONI

Oltre alle definizioni del Regolamento (UE) 2018/848 e del Regolamento (UE) 2017/625, ai fini della presente procedura si utilizzano le seguenti definizioni:

1. **MASAF:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
2. **Controllo ufficiale per la verifica di conformità al Regolamento:** verifica di conformità ai sensi dell'articolo 38 del Regolamento, l'indagine ufficiale di cui agli articoli 29 del Regolamento e i controlli volti a verificare il rispetto delle condizioni e delle misure per l'importazione nell'Unione Europea di prodotti biologici e in conversione;
3. **Controllo di laboratorio:** il controllo ufficiale che comprende il campionamento ufficiale e la successiva analisi ufficiale su una matrice prelevata al fine di ricercare prodotti e sostanze non ammessi all'uso in agricoltura biologica;
4. **Aliquota:** ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione di laboratorio;
5. **Campionamento ufficiale:** metodo utilizzato nell'ambito dei controlli ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione rappresentativo;
6. **Campione:** una o più unità selezionate in un insieme di unità, oppure una porzione di matrice selezionata all'interno di una quantità più grande;
7. **Campione globale:** il totale combinato e accuratamente mescolato dei campioni elementari prelevati da una partita.
8. **Campione elementare:** una o più unità prelevate in un solo punto di un oggetto del campionamento;
9. **Campione di laboratorio:** una quantità rappresentativa di materiale prelevata dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi;
10. **Entità del campione:** il numero delle unità, o quantità di prodotto, che costituiscono il campione;
11. **Unità:** la più piccola porzione discreta dell'oggetto del campionamento che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare;
12. **Oggetto del campionamento:** l'insieme di elementi identificabili, compreso un appezzamento di terreno, avente, a conoscenza di chi esegue il campionamento, caratteristiche uniformi ai fini del controllo ufficiale che ha previsto un determinato controllo di laboratorio;
13. **Sostanze non ammesse:** sostanze e prodotti non autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 3 del Regolamento e OGM;
14. **Presenza di una sostanza non ammessa:** risultato analitico del laboratorio ufficiale che evidenzia la presenza quantificabile di una sostanza non ammessa sul campione analizzato;
15. **Matrice:** materiale di cui sono costituite le aliquote;
16. **Analisi ufficiale:** analisi, diagnosi e prova, così come indicato all'articolo 14, lettera h), del regolamento (UE) 2017/625, effettuata da un laboratorio ufficiale o dal laboratorio nazionale di riferimento;
17. **Lotto:** un quantitativo di unità di prodotto, coltivato, fabbricato o confezionato in circostanze praticamente identiche e che, si presume, abbia caratteristiche uniformi.
18. **Ispettore:** personale incaricato da VALORITALIA che ha le competenze e le qualifiche per effettuare un Controllo Ufficiale e/o un Campionamento Ufficiale

4.1.2. FATTORI DI CRITICITÀ

Il campionamento rappresenta, sull'intero processo del controllo analitico, un momento di elevata criticità, in quanto:

- a) condiziona i risultati di tutte le operazioni successive;
- b) incide in misura notevole sull'attendibilità totale del risultato dell'analisi,
- c) può essere fonte di contestazioni dei risultati analitici qualora il campionamento non sia correttamente eseguito ed i campioni non siano stati correttamente identificati, sigillati, spediti e/o conservati.

L'osservanza delle corrette modalità di campionamento è finalizzata a ridurre i fattori di criticità; le cause che possono determinare una mancata rappresentatività del campione rispetto alla partita/lotto da cui è stato prelevato sono dovute principalmente:

- alla disomogeneità ed alle caratteristiche chimico-fisiche della massa;
- al rischio di inquinamenti e contaminazioni nel corso del campionamento;
- al rischio di modificazione o alterazione di alcuni parametri analitici del campione durante il prelievo, il trasporto o la conservazione del campione.



Per tali motivi il campionamento deve essere eseguito con la massima accuratezza dagli ispettori che devono

- eseguire il campionamento secondo le modalità di seguito definite;
- porre attenzione nella identificazione della partita/lotto oggetto di campionamento;
- utilizzare strumentazione adatta allo scopo e perfettamente pulita;
- tenere presente le finalità del campionamento e pertanto determinazioni analitiche che devono essere effettuate;
- adottare modalità di conservazione e spedizione che garantiscano l'adeguata integrità del campione.

La spedizione del campione al laboratorio di analisi deve avvenire nel più breve tempo possibile, comunque non oltre le 72 ore dal prelievo.

4.1.3. MATERIALE E STRUMENTAZIONE

La strumentazione utilizzata per il prelievo, trasporto e conservazione del campione deve essere realizzata con materiali chimicamente inerti, tali da non contaminare i prodotti campionati; in particolare gli strumenti che entrano in contatto con il prodotto campionato devono essere ergonomici, facilmente pulibili, nonché resistenti alle sollecitazioni conseguenti all'uso.

Gli strumenti ed il materiale di cui l'ispettore dovrà essere dotato al momento del prelievo e in funzione delle matrici da campionare, sono:

- guanti di lattice monouso per alimenti al fine di manipolare le sostanze da campionare;
- buste da campionamento con sigillo anti manomissione oppure sacchetti di plastica da congelatore (capacità 4 litri);
- contenitori in vetro o altro materiale idoneo per sostanze liquide;
- contenitori alveolari per le uova
- materiale per sigillare e identificare i campioni (es. spago fino per la chiusura dei sacchetti; piombini o altro materiale idoneo per sigillare i campioni; cartellini per etichettare i campioni);
- taglierino o coltello da innesto per il prelievo di parti verdi;
- sonde e/o trivella e/o vanga per il prelievo di terreno;
- secchio di plastica oppure sacchi di plastica per la raccolta del campione in campo;
- telo in plastica di dimensioni 3 metri x 2 metri, quale base per la formazione del campione finale e delle relative aliquote;
- contenitori termici per il trasporto dei campioni;

Ogni operazione di raccolta, manipolazione, divisione, taglio, omogeneizzazione, formazione del campione finale ed aliquote, ecc., deve essere effettuata con strumenti monouso o, in alternativa, perfettamente puliti prima dell'uso; le predette operazioni devono avvenire sopra un telo di plastica pulito che eviti al materiale di venire inquinato con sostanze che possano portare contaminazioni ambientali indirette.

4.1.5. FASI DEL PROCESSO DEL CAMPIONAMENTO

4.1.4.1 Scelta e identificazione della partita

La scelta dell'oggetto del campionamento, della matrice, dell'epoca e dei metodi di campionamento avvengono sulla base di un'analisi del rischio connessa alla finalità del controllo di laboratorio, quindi alla successiva esecuzione della prova di laboratorio. Della partita da campionare è necessario individuarne l'entità (peso, volume, numero di confezioni, ecc), controllarne l'appartenenza allo stesso lotto, verificarne le condizioni di omogeneità della massa.

Qualora il lotto non risulti omogeneo si procede, se possibile, al rimescolamento e all'omogeneizzazione della massa; in via alternativa è necessario adottare le modalità di prelievo più opportune per i prodotti non omogenei oppure, sempre se possibile, ridurre la partita in lotti più piccoli e omogenei.

Nel caso che il prelievo venga effettuato sul campo (per prodotti, parti vegetali e terreno) deve essere assicurata la omogeneità dell'appezzamento/lotto/matrice/ecc. considerato; se la stessa coltura insiste su terreni che presentano aspetti diversi (giacitura, drenaggio, ecc...), i singoli appezzamenti vanno campionati separatamente.

4.1.4.2 Prelievo del campione elementare, formazione del campione globale, del campione di laboratorio e delle rispettive aliquote

Il campionamento è effettuato, partendo dal campione elementare, cioè prelevato da un singolo punto di prelievo.

L'insieme dei campioni elementari prelevati costituirà il campione globale.

Il campione di laboratorio sarà costituito da una parte rappresentativa del campione globale ottenuto mediante opportuno rimescolamento ed eventuale riduzione di quest'ultimo.

La modalità di campionamento è strettamente legata al luogo (in magazzino, in fase di produzione, in campo) e al tipo di campione da prelevare (terreno agrario, prodotti di origine vegetale o animale, ecc). Si rimanda alla parte speciale per le corrette modalità di



campionamento delle singole categorie di prodotto.

Se il campione globale relativo ad una partita di prodotto sfuso risultasse troppo grande, il campione di laboratorio dovrà essere ricavato suddividendolo in quarti e scartandone i due di questi diametralmente opposti, mescolando e dividendo il quantitativo rimasto, sino al raggiungimento della quantità richiesta.

Nel caso si prelevi un campione di prodotto confezionato ogni aliquota può essere costituita da una o più confezioni.

I campioni elementari devono essere, se possibile, combinati e ben mescolati per formare il campione globale. Qualora non fosse possibile, e in caso di rischi di danneggiamento delle unità (con possibili conseguenze sui residui) per effetto del processo di miscelazione o di suddivisione del campione globale, o in presenza di grosse unità che non si prestano a miscelazione per ottenere una distribuzione più uniforme dei residui, le unità, identiche tra loro, devono essere ripartite in modo casuale al momento del prelievo dei campioni elementari.

Nel corso del campionamento e nelle fasi successive si prenderanno tutte le precauzioni atte ad evitare ogni modifica che possa influire sul contenuto dei residui e compromettere la validità delle determinazioni analitiche o la rappresentatività dei campioni.

Il campione di laboratorio è suddiviso in quattro aliquote, omogenee tra loro, di cui:

- una da inviare al laboratorio ufficiale per l'analisi di prima istanza;
- una custodita dall'Operatore, da utilizzare per l'eventuale esame di parte, a spese dell'operatore, nell'ambito della controperizia di cui all'articolo 35 del Regolamento (UE) 2017/625, presso un laboratorio accreditato di sua fiducia;
- una da utilizzare per l'eventuale controversia di cui all'articolo 35 del Regolamento (UE) 2017/625. Questa aliquota rimane a disposizione dell'operatore, custodita presso l'organismo di controllo che ha effettuato il campionamento, per il tempo necessario per la richiesta della controversia.
- una custodita presso Valoritalia, come riserva per eventuali danneggiamenti dovuti alle fasi di trasporto e spedizione.

Rispetto a quanto definito dall'art. 4 comma 6 del DM 567753 del 12/10/2023 Valoritalia, in conformità al comma 9 dello stesso articolo, nella propria procedura definisce di eseguire, se possibile, un'aliquota in più per scongiurare qualsiasi rischio di invalidazione del controllo ufficiale di laboratorio derivante da danneggiamenti che possono avvenire nelle fasi di trasporto.

Superato il termine per richiedere la controversia, ovvero in caso di esito negativo dell'analisi di prima istanza, Valoritalia disporrà liberamente delle aliquote in proprio possesso.

Prima del campionamento l'operatore deve essere informato della procedura prevista per la controperizia e della gestione dell'eventuale controversia.

Nel caso in cui non sia tecnicamente possibile procedere al campionamento di quattro aliquote o nel caso di espressa rinuncia dell'operatore o di un suo legale rappresentante a volersi avvalere della controperizia e della successiva controversia, il campione può essere costituito da una o due aliquote a seconda dei casi. In tale circostanza il verbale di campionamento riporta dettagliatamente le motivazioni dell'esecuzione di un numero inferiore di aliquote e/o la rinuncia dell'operatore.

Il campione di laboratorio può invece essere suddiviso in un numero di aliquote superiore a quattro, su eventuale richiesta dell'operatore o in caso di specifiche esigenze. In tal caso l'entità del campione di laboratorio, il numero di aliquote e la motivazione sono chiaramente riportate nel verbale di campionamento.

4.1.4.3 Identificazione

Ognuna delle aliquote deve essere posta in un contenitore idoneo a seconda della matrice e dell'analisi richiesta, accuratamente sigillata in modo da impedire la manomissione del contenuto e identificata in maniera univoca riportante almeno i seguenti dati:

- nome e identificativo dell'organismo di controllo o dell'autorità che ha effettuato il campionamento
- data e ora del campionamento
- natura del campione prelevato (matrice)
- codice di identificazione univoca del verbale di campionamento
- firma di chi ha effettuato il campionamento e dell'Operatore o suo delegato che ha assistito al campionamento.

4.1.4.4 Verbalizzazione

Le operazioni effettuate ai fini del campionamento di materiale da sottoporre ad analisi ufficiale a devono essere puntualmente riportate nel verbale prelievo campioni (BIOV_M024) che riporta gli elementi minimi di cui all'allegato I del Dm 567753 del 12/10/2023. Ogni verbale di campionamento è identificato da un numero univoco identificativo così definito: CODICE ISPETTORE_GG/MM/AA_NUMERO PROGRESSIVO, dove il numero progressivo serve ad identificare più campioni eseguiti dallo stesso ispettore nella medesima giornata.

Il verbale di campionamento deve essere redatto in duplice copia, una per VALORITALIA e una per l'operatore controllato e controfirmato dal legale rappresentante o da suo delegato.



ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA
GESTIONE DELLE FASI DI
CAMPIONAMENTO, QUALIFICA ED
INCARICO DEI LABORATORI E GESTIONE
DEI CAMPIONI

Cod. documento: BIOV_I008

N^o e data revisione: 2 del
01/03/2024

Redatto da: RSB

Verificato da: DTO

Approvato da: DTO

Pagina 5 di 14

Il verbale di campionamento può essere redatto anche nella sola forma dematerializzata. In tal caso, la modalità di redazione e l'accettazione della stessa da parte dell'operatore o di suo delegato sono riportati sullo stesso verbale. Il verbale dematerializzato è rilasciato all'operatore mediante posta elettronica certificata.

4.1.4.5 Conservazione e spedizione

Una volta sigillate e identificate, le aliquote sono gestite in funzione della natura della matrice e delle caratteristiche e della stabilità della sostanza da ricercare in particolare possono essere conservate:

- a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e fonti di calore;
- in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- in congelatore ad una temperatura non superiore a -12°C.

La corretta modalità di conservazione verrà definita in fase di prelievo e annotata nel verbale di prelievo.

Le aliquote inviate al laboratorio per l'analisi devono essere preventivamente anonimizzate mediante rimozione di tutti i riferimenti ed identificate con un codice alfanumerico assegnato e registrato a cura di Valoritalia. Si procederà pertanto ad asportare la parte del cartellino con i riferimenti aziendali che andrà allegata alla copia del verbale di prelievo, come prova dell'avvenuta anonimizzazione. Il gestionale, al momento della registrazione del prelievo effettuato, fornirà un numero di anonimizzazione che sarà trascritto sull'aliquota da spedire e sulla copia del verbale di prelievo campioni.

L'aliquota da inviare al laboratorio dovrà essere accompagnata da apposita distinta di consegna riportante: matrice, relative prove richieste, data di campionamento e numero di anonimizzazione.

L'aliquota per l'analisi di prima istanza deve essere spedita al laboratorio di prova nel minor tempo possibile e comunque non oltre le 72 ore dal prelievo. La spedizione dovrà avvenire in imballi che preservino l'aliquota da qualsiasi modificazione o rotture accidentali garantendo per tutte le fasi di trasporto il mantenimento delle condizioni di conservazione definite in funzione della matrice.

Le aliquote non inviate al laboratorio per l'analisi di prima istanza devono essere custodite dalla sede di Valoritalia territorialmente competente o a cura dell'ispettore incaricato del prelievo. La conservazione deve avvenire in un posto sicuro al fine di evitarne lo smarrimento o qualsiasi intervento da parte di terzi.

Le aliquote devono essere conservate fino al termine di tutti gli accertamenti previsti, ovvero: in caso di esito analitico negativo fino al termine della prima analisi; in caso di esito analitico positivo fino al termine della possibile controversia.

4.1.4.6 Dimensione delle aliquote

La quantità che costituisce il campione finale sarà uguale alla sommatoria delle aliquote che lo compongono. La dimensione di ogni singola aliquote dipende dal tipo di prodotto/matrice oggetto di indagine analitica e dovrà essere non inferiore a quanto indicato in **tabella a)** della presente procedura.

4.1.5. AZIONI IN CASO DI PRESENZA DI SOSTANZE NON AMMESSE

In caso di presenza di una sostanza non ammessa riscontrata a seguito dell'analisi di prima istanza, VALORITALIA, nel più breve tempo possibile e comunque entro tre giorni lavorativi dal ricevimento del risultato del laboratorio ufficiale:

- vieta in via provvisoria l'immissione sul mercato del prodotto biologico per il quale si sospetta la compromissione dell'integrità a seguito dell'esito dell'analisi di prima istanza;
- avvia l'indagine ufficiale di cui all'articolo 29 del Regolamento UE 2018/848.
- adotta tutti i pertinenti provvedimenti nei confronti dell'operatore come previsto dall'Istruzione operativa per la gestione delle non conformità e dei provvedimenti (BIOV_L004) disponibile nella sezione modulistica del sito www.valoritalia.it.

In caso di presenza di una sostanza non ammessa superiore al limite massimo di residuo (LMR) così come stabilito dal Regolamento (CE) 396/2005, VALORITALIA è inoltre tenuta ad informare nel più breve tempo possibile e comunque entro tre giorni lavorativi dal ricevimento del risultato del laboratorio ufficiale, la pertinente autorità sanitaria competente.

4.1.5.1 Controperizia

L'Operatore ha diritto a far effettuare una controperizia, a proprie spese, sui risultati del controllo di laboratorio e sulle attività di campionamento, ai sensi dell'articolo 35, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625. L'Operatore deve comunicare a Valoritalia, a mezzo Pec o racc. A.r. alla sede di Valoritalia competente per territorio o alla sede legale, di voler procedere alla controperizia entro cinque giorni dalla comunicazione dell'esito sfavorevole. La controperizia, come disciplinato dal D. Lgs. n. 148/2023, consiste nell'esame documentale delle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento e sino all'emissione del rapporto di prova. L'esame documentale è svolto a cura di un perito di parte individuato dall'Operatore ed iscritto in un albo professionale pertinente. L'Operatore, in sede di controperizia, può far eseguire una nuova analisi presso un laboratorio accreditato di propria fiducia sull'aliquote ricevuta in fase di campionamento. La richiesta della controperizia non pregiudica le indagini e i provvedimenti, anche cautelari, che Valoritalia è obbligata ad adottare.

4.1.5.2 Controversia



Sulla base della controperizia di cui al paragrafo precedente, l'Operatore può contestare il risultato del controllo di laboratorio richiedendo la procedura di cui all'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625. A tal fine, l'Operatore deve inviare apposita richiesta a Valoritalia, a mezzo Pec o racc. A.r. alla sede di Valoritalia competente per territorio o alla sede legale, entro il termine di venti giorni dalla comunicazione dell'esito analitico sfavorevole. Le spese della procedura sono a carico dell'Operatore. Valoritalia affiderà la ripetizione dell'analisi ad un diverso laboratorio ufficiale indicato dall'Operatore. Il laboratorio utilizza l'aliquota messa a disposizione ai fini del nuovo accertamento e comunica alle parti l'esito dell'analisi eseguita entro dieci giorni dal ricevimento dell'incarico. Ai fini della definizione della controversia, Valoritalia deciderà utilizzando i risultati ritualmente acquisiti, avendo facoltà di disporre ulteriori e opportuni incombenti istruttori.

4.2. PARTE SPECIALE

4.2.1 CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IN CAMPO

Il prelievo va effettuato sull'appezzamento investito ad una coltura che presenta caratteristiche omogenee, escludendo le aree di confine se utilizzate come fasce di rispetto per la protezione dall'eventuale effetto di deriva da fonti d'inquinamento ambientale. Nel caso in cui l'area oggetto di campionamento insista su terreni che presentano aspetti diversi (giacitura, drenaggio, ecc.) che possono incidere sulla ricerca che si deve effettuare, i singoli appezzamenti devono essere campionati separatamente.

I campioni elementari devono essere prelevati in un'area rappresentativa dell'appezzamento: si devono individuare più punti di prelievo distribuiti sulla sua superficie seguendo per la scelta di queste metodologie uniformi e statisticamente rappresentative, come per esempio il campionamento a croce, metodo del quadrato latino, metodo del blocco randomizzato come meglio dettagliate di seguito.

Metodo a croce:

si tracciano due linee immaginarie a forma di croce sulla superficie individuata per il campionamento e si eseguono i campioni elementari su punti di prelievo ricadenti lungo le linee. La distanza tra i vari punti di prelievo sulla stessa diagonale deve essere la medesima.

Metodo del quadrato latino:

Si divide l'area oggetto di campionamento in quadrilateri di dimensioni equivalenti formando una griglia. Il numero dei quadrilateri deve essere individuato in funzione dei punti di prelievo stabiliti. I campioni elementari devono essere ottenuti in ogni quadrilatero individuato.

Metodo dei blocchi randomizzati:

Si utilizza prevalentemente per appezzamenti non omogenei. Si divide l'area oggetto di campionamento in quadrilateri di dimensioni equivalenti formando una griglia. Il numero dei quadrilateri deve essere individuato in funzione dei punti di prelievo stabiliti. Ogni quadrilatero va suddiviso in ulteriori sottoquadrilateri numerati con lo stesso intervallo di numeri distribuiti casualmente. Il prelievo dei campioni elementari va eseguito in ogni sottoquadrilatero con lo stesso numero estratto casualmente.

Il numero dei punti di prelievo dei campioni elementari deve essere stimato in base alla superficie e alla geometria dell'appezzamento da controllare.

Superficie in mq.	Numero minimo di punti di prelievo
inferiore a 2000 mq	1
da 2001 a 5000 mq	3
da 5001 a 10000 mq	5
ogni 5000 mq in più	1 campione in più

Nel caso di fruttiferi, il numero può essere individuato dal numero delle piante che lo compongono:

Numero di piante.	Numero minimo di punti di prelievo
meno di 50 piante	1
da 50 a 300 piante	3
da 301 a 600 piante	5
ogni 300 piante in più	1 campione in più

Per valutare situazioni specifiche potranno essere effettuati prelievi anche in porzioni non omogenee della zona da controllare (file esterne, vicinanze a manufatti, prossimità di fossi, vicinanza di appezzamenti con altre colture soggette a trattamenti, che possano aver contaminato la coltura da controllare). Ciascuna partita in esame (intesa come appezzamento investito ad una coltura e con caratteristiche omogenee) deve essere sottoposta a campionamento separato. Tali situazioni rientrano tra i controlli di laboratorio particolari di cui al paragrafo 3.2.7 della presente procedura.



Il campionamento può essere effettuato durante ogni fase dello sviluppo vegetativo delle colture. La scelta dell'epoca di campionamento è coerente con le finalità del controllo di laboratorio. Le parti vegetali da prelevare possono essere, in base alle finalità del controllo di laboratorio, foglie, culmi, spighe, baccelli, infruttescenze, frutticini, porzioni di fusto, parti eduli, materiale riproduttivo, e qualunque altra porzione della pianta ritenuta idonea per la finalità di cui sopra.

Per le colture industriali tagliare la pianta a non meno di 10 cm dal terreno ed evitare la contaminazione da parte del terreno, quindi separare il materiale da campionare (spighe, foglie, culmi, baccelli, ecc.). Se il prelievo è effettuato durante la raccolta, prelevare dalla macchina più frazioni in momenti diversi.

Per le colture frutticole, la raccolta dei frutti deve avvenire dalla chioma esterna: nella parte bassa, per accertamento di eventuale trattamento alla pianta e nella parte alta per accertamento di eventuali fenomeni di deriva.

Per le colture orticole sotterranee, una volta estratto l'ortaggio dal terreno, deve essere tolta tutta la terra senza fare uso di acqua. Quando le foglie sono utilizzate come alimento è necessario che esse siano campionate separatamente.

Per le colture orticole aeree, le parti prelevate devono essere solo quelle nei punti più esposti ad un eventuale trattamento e non quelle coperte dal fogliame. Deve sempre essere eliminata la terra.

4.2.2 - CAMPIONAMENTO DI TERRENO AGRARIO

4.2.2.1 - Epoca del campionamento

Il campionamento dei terreni dipende generalmente dal tipo di coltura:

- a) per terreni interessati da coltura di graminacee (grano, mais, orzo, segale, avena ecc.), erbe da foraggio (trifoglio, erba medica, ecc) e piante per semi oleosi (soia, ravizzone, sesamo, girasole, arachidi ecc.):
 - in pre-semina e durante tutte le fasi di sviluppo della coltura
- b) per terreni interessati da coltura di ortaggi:
 - in pre-semina o prima della messa a dimora delle piantine;
 - in pre-semina, in pre-trapianto e durante tutte le fasi di sviluppo della coltura.
- c) per terreni interessati da fruttiferi:
 - durante tutte le fasi di sviluppo della coltura.

4.2.2.2 - Zona di campionamento

- a) Per tutte le colture (tranne quelle risicole) è necessario individuare la zona di campionamento, delimitando una zona che abbia in comune:
 - colore e aspetto fisico
 - ordinamento colturale
 - vegetazione coltivata e spontanea

Il campionamento va condotto in tutta la superficie pedologica delimitata ed effettuato anche nel caso in cui la zona delimitata risulti di superficie ridotta eventualmente indirizzando il campionamento, nell'ambito delle zone delimitate, nelle aree dove risulti più manifesta l'assenza di vegetazione spontanea o si riscontrino altri indizi che possano far presumere l'utilizzo di diserbanti e geodisinfestanti.

- b) Per le colture risicole, quando la risaia è articolata in più camere di coltivazione, la zona di campionamento va scelta nella camera più a valle rispetto allo scorrimento dell'acqua, in una fascia di circa 10 m di lunghezza in prossimità del canale di deflusso delle acque

4.2.2.3 - Numero e ripartizione dei campioni

- a) Per tutte le colture, tranne le risicole, è necessario scegliere i punti di prelievo sull'area interessata al campionamento lungo un percorso tracciato su di esso, formando delle linee immaginarie a forma di X o di W. Prelevare lungo tali percorsi da 5 a 15 campioni elementari per ettaro in base all'estensione della zona da sottoporre ad indagine; per superfici inferiori ad un ettaro prelevare 5 campioni elementari;
- b) per le colture risicole, scegliere 5 punti nella zona di campionamento per ogni camera di coltivazione

4.2.2.4 - Profondità di prelevamento

- a) Nei terreni arativi, o comunque soggetti a rovesciamenti o rimescolamenti, prelevare il campione a diverse profondità, fino a quella di massima lavorazione.
- b) Nei frutteti prelevare il campione nelle aree meno o per nulla inerbite, alla profondità da 20 a 40 cm.
- c) Nelle colture risicole, sia in asciutto che in terreno sommerso, prelevare alla profondità di 30 cm.
- d) Per la ricerca di prodotti ad azione geodisinfestante e diserbante, prelevare dallo strato superficiale, alla profondità da 0 a 3 cm:
 - a) lungo la fila di trapianto o di semina per colture a file singole ovvero



- b) all'interno della bina qualora il sesto d'impianto sia binato;
- c) il terreno non deve essere mescolato con terreno più profondo o proveniente dall'interfila tra le bine.

4.2.2.5 -Esecuzione del prelevamento elementare

- a) In tutte le colture (tranne le risicole):
 - una volta individuato il sito di campionamento eliminare, se necessario, la vegetazione che copre il suolo;
 - introdurre verticalmente la sonda o trivella fino alla profondità voluta ed estrarre il campione elementare di terreno;
 - nel caso di terreni sabbiosi o polverulenti la sonda può essere introdotta nel suolo diagonalmente, ponendo attenzione alla profondità scelta;
 - nel caso di terreni molto compatti o con elevata presenza di scheletro, che non permettono l'uso della sonda, scavare con la vanga una piccola buca a pareti verticali fino alla profondità prescelta; prelevare quindi una fetta verticale che interessi tutto lo strato, mantenendo costante la frazione di terreno proveniente dalle diverse profondità.
- b) Per le colture risicole su terreno sommerso porre all'estremità della sonda un film paraffinico al fine di impedire la raccolta dell'acqua sopra lo strato di terreno, quindi introdurre verticalmente la sonda fino alla profondità voluta ed estrarre il campione elementare di terreno.

4.2.2.6 - Formazione del campione globale

- a) Per tutte le colture (tranne le risicole)
 - inserire i diversi campioni elementari, man mano che vengono prelevati, nel secchio; rovesciare il secchio su una superficie solida coperta da un telone; mescolare il terreno ed omogeneizzarlo accuratamente;
 - se il campione deve essere ridotto, dal terreno omogeneizzato prelevare casualmente una decina di campioni di circa 50 g ognuno, distribuiti su tutta la superficie e che interessino tutto lo spessore del campione globale; unire questi prelievi per costituire uno o più campioni finali, del peso di circa 500 g ognuno.
- b) Per le colture risicole:
 - il cilindro di terreno prelevato viene suddiviso in tre segmenti di profondità da 0 a 10 cm, da 10 a 20 cm e da 20 a 30 cm;
 - i segmenti di analoga profondità vengono riuniti costituendo tre campioni globali (superficiale, medio e profondo).

4.2.3. CAMPIONAMENTO DI ACQUE DI RISAIA

Il prelievo dell'acqua viene effettuato con appositi contenitori in vetro, sia sull'acqua immessa nella risaia, sia nelle camere di coltivazione.

Le epoche del campionamento sono le stesse di quelle di effettuazione del campionamento del terreno, ma il prelievo dei campioni di acqua deve precedere quello del campionamento del terreno.

I campioni di acqua, se l'analisi non è condotta nei tempi brevi, vanno congelati e conservati a -20 C° .

Il controllo di laboratorio in risaia che prevede due campionamenti, uno in prossimità dell'ingresso dell'acqua nella prima camera di risaia e uno in prossimità dell'uscita nell'ultima camera di risaia, rientra tra i controlli di laboratorio particolari di cui al paragrafo 3.2.7 della presente procedura.

4.2.4. CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI IN AZIENDE DI ALLEVAMENTO

Le presenti istruzioni si applicano ai seguenti prodotti di origine animale ottenuti con metodo biologico.

4.2.4.1. Latte

Il prelievo deve essere effettuato secondo le seguenti modalità:

- prima del campionamento, il latte deve essere mescolato manualmente o meccanicamente;
- il campione deve essere prelevato subito dopo il mescolamento, quando il latte è ancora in movimento;
- i recipienti usati per i campioni non devono essere completamente pieni.

Il campionamento manuale può essere effettuato secondo le seguenti modalità:

- campionamento dal secchio o dal bidone;
- campionamento da cisterne o vasche di refrigerazione del latte presso la stalla;
- campionamento dal recipiente di misura;
- campionamento di una partita contenuta in più serbatoi;
- campionamento da grandi recipienti, serbatoi di stoccaggio, autocisterne e vagoni cisterne.

I campioni di latte crudo devono essere trasportati e conservati ad una temperatura compresa tra 0 e 4 C° ; il tempo che intercorre tra campionamento e la prova di laboratorio non deve superare le **36 ore**.

4.2.4.2. Uova

Ogni aliquota del campione deve essere costituita dallo stesso numero di uova, a seconda della tipologia di analisi, come segue:

Numero di uova	Tipologia di verifica
----------------	-----------------------



Da un minimo di 2 uova a un massimo di 6 per unità produttiva intesa come parte dell'azienda avicola con le stesse modalità di allevamento della galline (ad es. capannone), e magazzino di raccolta se presente.	coloranti di sintesi e altre finalità di verifica
12 uova per unità produttiva intesa come sopra e magazzino di raccolta se presente	presenza di coccidi o statici

In caso di normali condizioni la temperatura e i tempi di trasporto non influiscono sul risultato per le tipologie di verifica indicate.

4.2.4.3. Campionamento di prodotti in aziende apistiche

Il campionamento può riguardare miele, cera in favo da nido, nonché cera fusa in pani.

a) Miele/cera in pani: si rimanda alle indicazioni previste per prodotti in magazzino.

b) Per le modalità di campionamento del favo da nido, si precisa che questo deve essere effettuato scegliendo tre favi scuri (più vecchi) in posizione diversa nell'arnia (es. il secondo, il centrale ed il penultimo).

Il prelievo consiste in un carotaggio effettuato utilizzando un coltellino pulito. Il carotaggio deve essere effettuato seguendo un'immaginaria linea diagonale che partendo da un angolo alto di un favo esterno, si sviluppi verso l'angolo opposto dell'altro favo esterno, passando per il centro del favo centrale.

Il carotaggio deve essere fatto avendo cura di escludere presenza di covata e scorte di miele.

Il prelievo deve prevedere almeno cinque campioni elementari prelevati da altrettanti alveari diversi per ciascun apiario; i campioni così prelevati, devono essere prima riuniti e miscelati, e quindi divisi nelle aliquote previste. Il quantitativo minimo di cera utile per l'analisi (intesa senza miele) deve essere di almeno 100 g per aliquota.

I periodi indicati per effettuare il prelevamento campioni sono orientativamente marzo e novembre (dopo e prima dell'invernamento). In caso di operatori con un numero di apiari elevato, deve essere effettuato comunque un numero minimo di cinque campioni globali per azienda (uno per ogni 50-100 apiari). I cinque campioni globali devono essere riuniti in un unico campione finale da suddividersi in quattro aliquote.

4.2.5 CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI IN MAGAZZINO, NEI LABORATORI DI PRODUZIONE E NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Campionamenti di prodotti agroalimentari e di mezzi tecnici (per es. mangimi) presenti nei magazzini degli operatori controllati siano essi produttori e/o preparatori e nei luoghi adibiti alla distribuzione e vendita all'ingrosso/dettaglio.

4.2.5.1 Campionamento di prodotti in magazzino

In caso di accertamenti da eseguirsi in post-raccolta i campionamenti devono essere effettuati, per ottenere un campione significativo, rispettando le modalità più adeguate, a seconda delle condizioni proprie di stoccaggio (NB: i residui dei fitofarmaci di solito sono in concentrazione maggiore nella frazione più polverulenta).

Le modalità di prelievo variano in funzione dell'omogeneità del materiale da campionare e del contenitore in cui si trova.

Valgono le seguenti indicazioni:

- a) Sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente: si preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi;
- b) Sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti: si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- c) Sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa: si prelevano quantità parziali (nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- d) Sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti: si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.
- e) Sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse: quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi; quando l'apertura non è possibile, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi.
- f) latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio: si prelevano quattro confezioni, indipendentemente dal loro volume.

Qualora si prelevino prodotti o mezzi tecnici da agricoltura biologica, di provenienza esterna all'azienda che non abbiano subito alcuna manipolazione da parte dell'operatore, deve essere riportato sul verbale prelievo campioni; devono inoltre essere verbalizzate le osservazioni e le condizioni che lo comprovano (es. confezione ancora sigillata, ecc.) e se possibile, il nome dell'OdC che ha certificato il prodotto.



4.2.5.2 Campionamento di prodotti in lavorazione.

Devono essere raccolti campioni omogenei di dimensioni sufficienti a rappresentare il funzionamento dell'impianto di lavorazione. La tecnica di campionamento, per essere adeguata, deve tenere presenti i seguenti punti:

- individuare le fasi di lavorazione più idonee,
- lasciar funzionare l'impianto per qualche tempo prima di iniziare a raccogliere i campioni,
- per ogni fase in cui si decida di indagare, raccogliere i campioni (replicati) ad intervalli frequenti e regolari,
- contrassegnare i campioni indicando la fase di lavorazione ed il tempo di campionamento;
- i campioni raccolti devono essere sempre mantenuti separati.

Qualora esistano azioni preventive che prevedano deviazioni di flusso, l'ispettore può eseguire il prelievo solo sul prodotto in uscita immediatamente dopo il passaggio della testa destinata al declassamento. Lo stesso dicasi per il caso di deviazioni di flusso a carico della coda della produzione, con prelievo dell'ultimo prodotto in uscita prima della coda destinata al declassamento. I campioni elementari devono essere prima riuniti e miscelati, eventualmente ridotti, e quindi divisi nelle aliquote previste.

4.2.5.3 Numero di campioni elementari da prelevare

Il minimo dei campioni elementari (cioè dei campioni prelevati da un singolo punto della partita) ad esclusione dei casi indicati nella lett. a del paragrafo 4.2.5.1 è il seguente:

Peso della partita da campionare in Kg	numero minimo di campioni elementari da prelevare
≤50	3
>50 <500	5
>500	10

Tali campioni elementari poi vengono riuniti insieme costituendo il campione globale che, reso omogeneo ed eventualmente ridotto, viene suddiviso in aliquote.

4.2.6 CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI OGM

4.2.6.1 Campionamento per la ricerca di OGM mediante prelievo in campo

La presenza in campo di piante transgeniche può essere verificata mediante l'analisi del DNA utilizzando una procedura simile, nei principi, con quelle previste per la ricerca di seme transgenico. Ciò vale, in particolare, per l'ampiezza del campione finale che non deve essere inferiore per numero di individui al campione di analisi, inteso in analogia con quanto definito dal Decreto ministeriale 22 dicembre 1992 "Metodi Ufficiali per l'analisi delle sementi". Sempre in analogia con quanto previsto per le sementi, il campione di analisi sarà costituito da almeno 3000 piante o da espianti prelevati da almeno 3000 individui. Anche se nelle fasi iniziali della coltura è possibile prelevare piante intere, per limitare la massa vegetale da asportare, contenere i danni alla coltura e consentire eventuali successivi prelievi o trattamenti, è preferibile raccogliere da ciascuna pianta una porzione di lembo fogliare (≥ 1 cm² di foglia giovane, in posizione equivalente su ciascuna pianta). Nella supposizione che le eventuali piante transgeniche siano distribuite nell'intero appezzamento, la raccolta del campione deve interessare tutta la superficie culturale; (ad es. con un campo di mais dell'ampiezza di un ettaro dove si prevede la presenza di oltre 60.000 piante, il prelievo può essere fatto su una pianta ogni 20). Alternativamente, i prelievi possono essere fatti su tutte le piante entro aree prefissate in varie posizioni all'interno dell'appezzamento (per esempio, 10 aree con almeno 300 piante ciascuna). Il materiale vegetale prelevato va posto in sacchetti di plastica o in contenitori (provette, flaconi ecc.) opportunamente identificati, i quali vanno collocati in recipienti refrigerati e trasferiti al più presto in laboratorio, dove possono essere surgelati in attesa dell'analisi.

4.2.6.2 CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI OGM IN GRANAGLIE, DERRATE E MANGIMI

I campioni elementari dovrebbero essere prelevati in specifici punti di campionamento distribuiti uniformemente su tutto il volume del lotto. Al fine di ottenere campioni elementari il più possibile rappresentativi dell'intera massa, è utile procedere al campionamento previa movimentazione del silos (o altro contenitore di stoccaggio) e scarico della quantità con una frequenza che permetta l'opportuna miscelazione della massa totale.

Il numero di campioni elementari o di punti di campionamento è definito in base alle dimensioni del lotto dalla seguente tabella:

Dimensioni del lotto(tonnellate)	Dimensioni del campione globale	Numero di campioni elementari
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------



(kg)		
≤ 50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥ 500	50	100

Per partite/lotti da 50 a 500 tonnellate, le dimensioni del campione globale dovrebbero corrispondere allo 0,01 % delle dimensioni totali del lotto.

Per partite/lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale dovrebbe essere di 5 chilogrammi.

Per partite/lotti di oltre 500 tonnellate, il campione globale dovrebbe essere di 50 chilogrammi.

4.2.7 CONTROLLI DI LABORATORIO PARTICOLARI

Rientrano tra i controlli di laboratorio particolari quelli volti alla verifica dell'adeguatezza delle misure precauzionali adottate o all'accertamento di una possibile contaminazione da appezzamenti confinanti (cosiddetto 'effetto deriva') a tale scopo vengono realizzati più controlli di laboratorio con l'obiettivo di valutare il differenziale del risultato analitico ottenuto.

In questi casi è necessario procedere con più campionamenti in aree o fasi di processo diverse.

Ognuna delle diverse aree o fasi di processo campionata è omogenea per le caratteristiche da valutare e rappresenta un 'oggetto di campionamento'.

Per ognuna delle diverse aree o fasi di processo è predisposto un campione di laboratorio con le relative aliquote. La redazione del verbale deve consentire di mettere correttamente in relazione ciascun campione con la zona o fase di campionamento. Il verbale che deve essere redatto è unico e descrivere in modo completo e dettagliato la procedura applicata e la fase di esecuzione di ogni campione.

Le aliquote ottenute da ogni campione di laboratorio sono opportunamente identificate in modo da consentire una chiara correlazione con il controllo di laboratorio e il relativo verbale di campionamento.



TABELLA A

Tipologia di matrice	U.M.	Dimensione minima di ciascuna aliquota	
Cereali da granella			
Mais (chicchi e pannocchia)	g	1000	
Chicchi di piccole dimensioni (grano, orzo, riso, segale, avena ecc.)	g		
Semi oleosi			
Arachidi, cotone, girasole, sesamo, ravizzone, soia	g	500	
Foraggio e Paglia			
Erba e foraggio a foglie piccole (trifoglio, graminacee varie)	g	500	
Foraggio a foglie larghe (erba medica, cime di barbabietola ecc.)	g	1000	
Paglia (tutti i cereali ad eccezione del mais)	g	500	
Mais da foraggio (piante verdi a vari stadi di crescita) e mais essiccato (parti seccate delle piante che rimangono dopo il raccolto)	g	500	
Altri vegetali utilizzati per l'alimentazione del bestiame	g	1000	
Frutti			
con peso unitario fino a 25g	g	1000	
con peso unitario da 25g a 250g	g	1000	(almeno 10 unità)
con peso unitario maggiore di 250g	g	2500	(almeno 5 unità)
Ortaggi a radice, a tubero e a bulbo			
Bulbi di grosse dimensioni	g	2000	
Radici, bulbi e tuberi di medie dimensioni	g	1000	
Bulbi di piccole dimensioni	g	500	
Ortaggi con foglia, con stelo, con frutti			
Ortaggi a foglia o a stelo, di medie o grosse dimensioni	g	1000	
Ortaggi a foglia o a stelo, di piccole dimensioni	g	250	
Ortaggi con frutto, di grosse dimensioni	g	5000	(almeno 5 unità)
Ortaggi con frutto di medie dimensioni	g	1000	
Ortaggi con frutto di piccole dimensioni	g	1000	
Ortaggi con baccello	g	1000	
Funghi			
grandi dimensioni	g	1000	
piccole dimensioni	g	500	
Materiale vegetale vario			
Foglie, fiori, frutticini, culmi, spighe e baccelli immaturi, ecc	g	250	
Trasformati vegetali			
Te, camomilla	g	100	
Spezie essiccate	g	50	
Tipologia di matrice			
Prodotti ad elevato valore di mercato	g	10	



Trasformati animali		
Yogurt	g	250
Cera	g	100
Favo da nido	g	100
Mangimi		
Mangime compost	g	1000
Mangime semplice (materia prima)	g	1000
Deiezioni zootecniche		
Letame, liquami, ecc.	g	500
Pollina	g	500
Terreno e acqua		
Terreno	g	500
Acqua/Acqua di Risaia	l	1
Alimenti vari		
Aceti (v. DM 12 marzo 1986)	l	0,5
Bevande analcoliche	l	0,5
Acquaviti	l	0,3
Alcool etilico	l	1,0
Aperitivi a base di vino	l	0,4
Birra	l	0,4
Burro	g	200
Cacao	g	100
Caffè ed estratti di caffè e surrogate	g	100
Caramelle, confetti e chewing-gum	g	100
Carne fresca	g	200
Carni conservate – insaccati (previa miscelazione e macinazione)	g	200
Caseine e caseinati (v. DM 24 febbraio 1988, n° 149)	g	200
Cioccolatini farciti e/o ripieni	g	300
Cioccolato	g	100
Conserven di origine vegetale	g	200
Conserven e semiconserven di origine animale	g	200
Crema di latte o panna	g	100
Crema per pasticceria e budini	g	100
Estratti alimentari e prodotti affini	g	100
Farine (da più confezioni con sonda dal basso, centro e in superficie)	g	500
Formaggi, compresi i formaggi trasformati (unità intere o unità prelevate mediante campionatore) Unità > 300g	g	500
Formaggi, compresi i formaggi trasformati (unità intere o unità prelevate mediante campionatore) Unità < 300 g	g	300
Frutta e ortaggi surgelati	g	100
Frutta e vegetali secchi	g	200
Gelati	g	200

Tipologia di matrice	U.M.	Dimensione minima di ciascuna aliquota
Grassi emulsionati per panificazione	g	200



ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA
GESTIONE DELLE FASI DI
CAMPIONAMENTO, QUALIFICA ED
INCARICO DEI LABORATORI E GESTIONE
DEI CAMPIONI

Cod. documento: BIOV_I008

N^o e data revisione: 2 del
01/03/2024

Redatto da: RSB

Verificato da: DTO

Approvato da: DTO

Pagina 14 di 14

Grassi idrogenati	g	200
Latte liquido, polvere, evaporato e condensato (v. DM salute 23 luglio 2003)	l	0,5
Liquori	l	0,3
Margarina	g	200
Marmellata, confettura, mostarda, gelatina di frutta	g	200
Miele	g	100
Olio (di oliva o di semi)	g	200
Ovoprodotti liquidi, congelati o liofilizzati	g	500
Pane (per l'umidità i campioni vanno fatti nei locali vendita)	g	200
Pane speciale	g	400
Paste alimentari	g	200
Paste alimentari speciali	g	300
Prodotti dolciari	g	200
Prodotti da forno diversi dal pane	g	200
Sciroppi	g	200
Strutto	g	200
Succhi e nettari di frutta	g	200
Vino	l	0,75
Zucchero	g	100
Additivi	g	≥ 50
Coloranti	g	≥ 50