

## **ALLEGATO 2. Indicazioni relative alla procedura di campionamento di prosciutto crudo intero stagionato per la ricerca di ocratossina A**

Il campionamento di prosciutto crudo intero stagionato può avvenire presso stabilimenti o esercizi commerciali. Per prosciutto crudo stagionato si intende: *“il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata”* (D.M. 21.09.2005 *”Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”* e s.m.).

### Procedura di campionamento del prosciutto crudo intero

Presso lo stabilimento o l'esercizio commerciale è oggetto di prelievo, in modo casuale, un prosciutto crudo intero appartenente ad uno specifico lotto selezionato in modo casuale.

#### *1) Prosciutti oggetto di campionamento*

Il campionamento deve essere effettuato su prosciutti crudi interi (**Figura 1.a**) che abbiano concluso il periodo di stagionatura e considerati, pertanto, pronti per il consumo. I prosciutti, oggetto di prelievo presso gli esercizi commerciali, sono considerati pronti per il consumo, mentre presso gli stabilimenti devono essere oggetto di campionamento i prosciutti che hanno concluso il periodo di stagionatura e che sono pertanto considerati pronti per il consumo. Il periodo minimo di stagionatura per il consumo sarà indicato dalla normativa vigente del caso, dal D.M. 21.9.2005 e s.m. o dai disciplinari delle produzioni tutelate in applicazione.

Nei verbali di campionamento dovrà essere riportato quanto riportato al paragrafo 6).

#### *2) Preparazione del prosciutto per il prelievo del campione*

Prima del prelievo del campione, la parte centrale/mediale del prosciutto deve essere accuratamente pulita con una spazzola idonea, risciacquando periodicamente la spazzola con acqua calda.

Una volta pulito il prosciutto, viene asportata la porzione muscolare superficiale (generalmente ricoperta dalla sugna) per una profondità compresa tra 0,4 e 0,7 cm ovvero i cm solitamente utilizzati per la preparazione del prosciutto da affettare. La profondità della porzione superficiale asportata deve essere annotata nel verbale di campionamento.

#### *3) Area di campionamento sul prosciutto*

L'area di campionamento è individuata nella parte centrale/mediale del prosciutto intero che si trova sul femore (a circa 4-6 cm dalla testa del femore), ossia sui muscoli gracile e semimembranoso (**Figura 1.a**)).

A seconda dello strumento (punzone o coltello) utilizzato per il campionamento, l'area da campionare dovrà avere un diametro di almeno 50 mm oppure dovrà essere una superficie rettangolare di almeno 4 cm di lato; in entrambi i casi, la profondità dovrà essere di almeno 3 cm.

In definitiva, nel caso di utilizzo del punzone di 50 mm di diametro (**Figura 1.b**)), si eseguirà un foro sull'area individuata del prosciutto e il campione prelevato avrà forma cilindrica oppure, nel

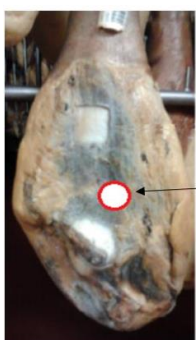
caso di utilizzo di un coltello, si procederà al prelievo di un campione a forma di parallelepipedo; tale procedura consentirà di ottenere campioni omogenei in superficie e profondità.

Ogni campione prelevato costituirà il campione rappresentativo del prosciutto da sottoporre all'analisi per la verifica della presenza di ocratossina A.

Il peso (kg o g) del campione prelevato sarà annotato sul verbale di campionamento al fine esprimere i risultati analitici per unità di peso ( $\mu\text{g}$  ocratossina A/kg prosciutto).

**Figura 1.** Immagine dell'area di campionamento sul prosciutto crudo intero (a) ed esempi di punte per carotaggio per solidi (b)

a)



b)



- 4) *Precauzioni in fase di campionamento, trasporto e conservazione del campione:* far riferimento alle indicazioni generali di cui alla Parte B, par. B.1.3, B.1.7-B.1.8, del regolamento (CE) n. 333/2007 e s.m.
- 5) *Modalità di preparazione del campione:* far riferimento alle indicazioni generali previste alla Parte C, par. C.2 del regolamento (CE) n. 333/2007 e s.m.
- 6) *Verbale di campionamento:* le seguenti informazioni devono essere incluse nel verbale di campionamento
  - 1) tempo di stagionatura (“curing time”);
  - 2) se trattasi di prosciutto nazionale: “national cured ham”;
  - 3) la profondità asportata della porzione superficiale (cm): “removed skin(cm)”;
  - 4) il peso (g o kg) del campione oggetto di analisi (“weight of sample to be analyzed (g or kg)”);
  - 5) luogo di campionamento;
  - 6) campionamento ufficiale (“N017A”) condotto secondo il presente allegato.