

ALLEGATO 4. Indicazioni per l'inserimento di informazioni sui contaminanti agricoli e sulle tossine vegetali nei verbali di campionamento e nel sistema NSIS RaDISAN

Le indicazioni, per l'inserimento dei dati di campionamento e analisi, sono riportate sia nel documento guida del sistema NSIS RaDISAN sia nel documento guida di EFSA.

- I dati di campionamento e analisi, oggetto del piano nazionale e riferiti a contaminanti agricoli, tossine vegetali e ad alimenti **senza livelli regolatori** (limiti massimi, livelli indicativi) devono essere inseriti nel flusso “MON”, del sistema NSIS RaDISAN, per i contaminanti e tossine vegetali di cui al piano nazionale e/o ai piani delle regioni e province autonome.
- La strategia di campionamento “*SampStrategy*” è di tipo oggettiva per i monitoraggi, ossia prelievo casuale di alimenti presenti sul mercato. Tale strategia di campionamento deve essere indicata con il codice “ST10A” (campionamento casuale).
- Il programma di campionamento “*ProgType*”, relativo al presente piano, deve essere indicato con il codice “K005A” (programma nazionale).
- Il riferimento legale “*Prolegalref*”, per i monitoraggi, deve essere indicato con il codice: “N129A” (regolamento CE 178/2002).

Di seguito, si schematizzano le indicazioni di cui sopra:

Piano nazionale di monitoraggio	“SampStrategy”	“ProgType”	“Prolegalref”
	ST010A	K005A	N129A

- Il metodo di campionamento, da riportare nei verbali di campionamento e nel sistema, è indicato nei paragrafi, di questo piano nazionale, relativi ai programmi di campionamento. Nello specifico, per la procedura di campionamento dei **prosciutti crudi interi stagionati**, in ALLEGATO 2, deve essere riportato il codice: “N017A” (campionamento ufficiale); per la procedura di campionamento di prodotti stagionati a base di carne di maiale e formaggi, **in confezione**, deve essere riportare il codice per la specifica procedura di campionamento, ossia, “N011A” (reg. CE 333/2007) e “N013A”(reg. UE 2023/2782).
- Per il campionamento, secondo la procedura in ALLEGATO 2, di **prosciutto crudo intero stagionato** finalizzato alla ricerca di ocratossina A, devono essere incluse, nei **verbali di campionamento** e nel campo “**sampMatInfo**” del sistema, le seguenti informazioni:
 - 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) punto di prelievo;
 - 6) riferimento alla procedura di campionamento:“N017A”.

- Occorre evidenziare, nei verbali e nel sistema RaDISAN, il campionamento di **prodotti in confezione (almeno per formaggi e prodotti stagionati da carne suina)** tramite il descrittore “sampmatcode_packmat” relativo al materiale di confezionamento.
- I codici da utilizzare, nel verbale e nel sistema RaDISAN, per gli **ortaggi a foglia** oggetto di monitoraggio:
 - a) valeriana (*Valerianella Locusta* L.): Lamb's lettuces (A00KT),
 - b) biette (*Beta vulgaris*): chards (A00MX), baby leaf chards (A0DKN),
 - c) cavolo verza (*Brassica oleracea* var. *sabauda*): Savoy cabbages (A00GB),
 - d) cavolo cappuccio (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.): Head cabbages (A00FY); pointed head cabbages: cavolo cappuccio appuntito (A00FZ) , red cabbages:cavolo cappuccio rosso (A00GA), white cabbages:cavolo cappuccio bianco (A00GC)
 - e) cavolfiore: cauliflowers (A00FR)
 - f) scarola (*Cichorium endivia* L.): escaroles (A00LE), baby leaf escaroles (A0DKL)
 - g) radicchio (*Cichorium intybus* L. var. *foliosum* Hegi): radicchio (A00LG)
 - h) cime di rapa o rapini o broccoletti di rapa o friarielli (*Brassica rapa* L. Subsp *Sylvestris*): A00FP
 - i) spinaci: spinaches (A00MJ); baby leaf spinaches (A0DKK)
 - j) fagiolini: green beans, french beans (A00PG).

Per tali alimenti si richiede di indicare anche la regione di origine dell'ortaggio.

- Nel caso in cui, nel sistema NSIS RaDISAN, si riportano anche i dati analitici riferiti ai **nitriti**, di seguito il codice da riportare: “RF-00000087-CHE”.
- I codici da utilizzare per i prodotti stagionati di origine suina e i formaggi, in cui si ricerca l'**ocratossina A** oggetto del presente piano, sono i seguenti:
 - a) prosciutto crudo: A022T Ham, pork
 - b) pancetta: A022Y Pancetta
 - c) salame: A024Y Italian-type salami
 - d) lonza: A022S Cured seasoned pork meat (specificare che trattasi di “lonza” nel campo “sampMatText”)
 - f) formaggio grattugiato: A16FE Cheese powder
 - g) formaggio fuso (sotto si riportano le diverse tipologie):
 - A031D Processed cheese wedges and similar (formaggio trasformato a fette e simili)
 - A031B Processed cheese, sliceable (formaggio trasformato, da affettare)
 - A031C Processed cheese, spreadable (formaggio trasformato, spalmabile)
 - A03RH Ready-to-eat dairy-based meal for children (formaggi fusi per l'infanzia).
- I codici da utilizzare per **lupini e prodotti a base di lupini**:

- A013S Lupins (dry)
- A0DBZ White lupin (dry)

- a) se trattasi di lupini decorticati utilizzare il descrittore “samppmatcode_process” (anagrafe: MTX_PROCESS) “A07LC (sgusciatura)”;
- b) per i codici, sotto, riferiti a: lupini imbarattolati/inscatolati, farine, sostituti della carne/latte/caffè, nel campo relativo alla materia prima di origine del prodotto derivato “samppmatcode_source-commodities”, deve essere specificato che trattasi di lupini,

A01AZ Canned or jarred legumes
 A03TE Meat imitates
 A185Q Pulses flour
 A03TH Milk imitates
 A03GS Coffee imitate ingredients

- c) per gli alimenti composti, contenenti ingredienti da lupini (es farine) è necessario indicare l'ingrediente o gli ingredienti con il descrittore “samppmatcode_ingredient”;
- d) nel campo “resInfo_com (*Informazioni aggiuntive sul risultato*)” è possibile riportare, nel caso in cui il prodotto campionato ha subito trattamenti, in laboratorio, prima dell'analisi (es trattamento dei lupini secchi come da istruzione etichettata per i consumatori), i parametri significativi del trattamento; in tal caso il valore di SampId dovrà essere distinto da quello utilizzato per l'analisi dell'alimento senza trattamento.
- Con il descrittore “Samppmatcode_Qualitative_Info”, per i glicoalcaloidi (α -tomatina), è opportuno riportare le informazioni riferite allo stato di maturazione dei **pomodori** indicandone la colorazione: A0F2S (pomodoro di colore rosso), A0F2Q (pomodoro di colore verde oppure verde/arancio), A0F5J (pomodoro di colore arancio). La colorazione da riportare nel verbale è quella riferita al momento del campionamento. Se la colorazione è variata al momento dell'analisi, deve essere riportata quest'ultima.
 - I dati per le tossine *Alternaria* nei trasformati di pomodoro/frutta a guscio, per i glicoalcaloidi per patate e derivati, di cui nel piano nazionale di controllo ufficiale, devono essere inseriti nel flusso “1881” secondo le indicazioni dell'ALLEGATO 10 al medesimo piano.