ALLEGATO 6.
Indicazioni relative alla procedura di campionamento di prosciutto crudo intero stagionato per la ricerca di Ocratossina A.

Il Ministero della Salute, con nota protocollo n. 28314 del 07/07/2023, ha assegnato alla Ragione Sardegna l'esecuzione di due campionamenti di **prosciutto crudo** intero per la ricerca di **Ocratossina A** nell'ambito del Piano di monitoraggio di contaminanti e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati. Tali campioni dovranno essere eseguiti a partire dal mese di **agosto 2023**.
Trattandosi di alimenti di particolare interesse, a livello nazionale si è evidenziata la necessità di raccogliere dati affinché gli stessi possano concorrere alla definizione dei futuri limiti massimi per l'Ocratossina A, il cui iter di definizione è in fase iniziale.
Il Ministero della Salute ricorda che la circolare del 9 giugno 1999, n. 10 prevede valori guida per la carne suina e prodotti derivati e che, pertanto, in presenza di alimenti in cui si riscontrano superamenti delle concentrazioni di Ocratossina A, occorre attuare indagini onde evidenziare l'origine della contaminazione e, quindi, adottare misure di prevenzione.
Tale attività consentirà di verificare la procedura di campionamento (in discussione presso la Commissione ai fini dell'adozione), riportata di seguito, per cui si richiede, se del caso, di segnalare eventuali criticità.
L'attività di campionamento non sarà compresa nella valutazione dell'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi in sicurezza alimentare per il 2023.

Nel sistema NSIS Radisan, flusso monitoraggi "MON", oltre al punto di campionamento, dovranno essere riportate nel campo "SampMatInfo" le informazioni nel seguente modo:
1) "curing time: XX months";
2) "national cured ham", se del caso;
3) "removed skin: XX cm in depth"

Di seguito è riportata la tabella con la ripartizione dei campioni per ASL.

ASL	Numero Campioni
Nuoro	1
Ogliastra	1

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 il periodo di stagionatura** del prosciutto oggetto di campionamento, se trattasi di prosciutto crudo nazionale oltre che il punto di prelievo.

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 (µg 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.i.

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.i.