



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTENZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

ASL Distretto.....
Via Telefono
PEC e-mail WWW

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027

REV01 -agosto 2026_ VERBALE DI PRELIEVO n°del.....

ATTIVITA':

☐ Piano ☐ Extrapiano ☐ richiesta UVAC n. ____ del ____

Strategia di campionamento

☐ Su sospetto ☐ basato sui rischi

☐ **PARTE A: CONTROLLI SUI CONTAMINANTI AMBIENTALI, INDUSTRIALI NEGLI ALIMENTI**

☐ **PARTE B: CONTROLLI SUI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI**

Riquadro 1

L'anno duemila..... addì.....del mese di..... alle h..... il/i sottoscritto/i verbalizzanti in qualità di..... si è /si sono presentato/i.....presso.....
☐ stabilimento di produzione ☐ stabilimento di trasformazione ☐ stabilimento di distribuzione ☐ stabilimento di stoccaggio
☐ altra sede di prelievo (specificare).....
Ove viene effettuata la seguente attività.....
(specificare nel dettaglio, l'attività effettuata in relazione al prodotto alimentare campionato)
sito in via n° CAP Comune di.....
Ragione sociale o Denominazione..... C.F./P.IVA Tel.
N° ric/N°reg Tipologia di stabilimento MS..... di cui risulta Titolare/Rappresentante Legale il/la Sig./Sig.ra.....
nato a..... il e residente invia/loc.....
All'atto del campionamento è presente, in qualità di persona autorizzata a presenziare alle operazioni di prelievo, il/la Sig./Sig.ra/..... nato/a a..... il..... residente aVia.....n°....
Dopo essersi qualificat.... e fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo dei campioni come da riquadri 2, 3 e 4 per essere sottoposte agli esami della **PARTE A del Piano** ☐ **tab. 1** ☐ **tab. 2** **PARTE B del Piano** ☐ **tab. 3** ☐ **tab. 4**

Riquadro 2

Dati relativi al campione
Paese di origine del prodotto: Regione.....
Prodotto alimentare:cod. Foodex.....lotto n.TMC
☐ destinato direttamente al consumo umano ☐ destinato all'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari
☐ da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima del consumo umano. Prodotto ☐ Trasformato ☐ Non Trasformato
Trattamento/Processo: ☐ Macinatura ☐ Disidratazione/Essiccamento ☐ Cottura ☐ Pastorizzato ☐ UHT ☐ Sconosciuta ☐ Altro.....
Nel caso di prodotti alimentari in confezioni singole, specificare: n. ____ totale di confezioni corrispondente alla partita e il:
☐ N. ____ di confezioni corrispondenti al numero di campioni elementari o ☐ N. ____ di confezioni da cui prelevare i campioni elementari

Riquadro 3

Strategia di campionamento
☐ N°.....di campioni elementari, del peso di ☐ gr (o ☐ kg ☐ ml ☐ litri)appartenenti alla partita di ☐ t (o ☐ kg ☐ litri) suddivisa in n° sottopartite ciascuna pari a t (o ☐ kg ☐ litri), costituita da (indicare numero e tipologie di confezioni o se trattasi di sfuso).
Dall'unione dei campioni elementari, sul luogo di prelievo, si è ottenuto/sono ottenuti: n. 1 campione globale, di peso pari a ☐ Kg o ☐ litri suddiviso/i in n°..... campioni di laboratorio, ciascuno di peso pari a ☐ g o ☐ ml
☐ Il campione globale o ☐ I campioni di laboratorio:
☐ **è stato/sono stati sottoposto/i** ad omogeneizzazione/macinazione presso OSA
☐ **non è stato/non sono stati sottoposto/i** ad omogeneizzazione/macinazione e pertanto il campione globale viene trasportato ☐ a temperatura ambiente o ☐ a mezzo di contenitore termico (☐ refrigerato ☐ congelato) e consegnato con n°.....copia/e del presente verbale all'IZSSA – Sede di dove sarà omogeneizzato/macinato.
La costituzione delle aliquote in presenza delle Autorità competenti (AC) avverrà il giorno.....alle ore:..... presso l'IZSSA Sede di via (oppure: ☐ Al titolare dell'Impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari sarà data comunicazione della convocazione con data, ora e luogo in cui avverrà la costituzione delle aliquote in presenza delle AC. In caso di mancato riscontro o assenza il giorno della convocazione, si procederà comunque alla costituzione delle aliquote ufficiali). Disponibilità dell'OSA ad assistere alla formazione delle aliquote ☐ SI ☐ NO
☐ **e/o sono state ottenute/prelevate** in totale n.aliquote ufficiali di peso pari a ☐ g o ☐ mlciascuna, contrassegnate con le lettere A, B, C, D, E, F, sigillate con spago e sigillo recante la sigla e munite di cartellini identificativi regolarmente firmati, di cui n. trasportate: ☐ a temperatura ambiente o ☐ a mezzo di contenitore termico (☐ refrigerate ☐ congelate), e consegnate all'IZSSA – Sede di in data.....unitamente al presente verbale.
Trattandosi di alimento trasformato: ☐ Si allega l'etichetta dell'alimento (in originale o copia) oppure:
☐ i fattori di trasformazione/concentrazione/percentuale degli ingredienti sono i seguenti:
☐ motivazione, per la mancanza di implementazione dell'articolo 2, da parte dell'OSA:
Azioni, da parte dell'Autorità competente, per la mancata implementazione dell'articolo 3 (definizione del fattore) del Regolamento(UE) 2023/915 da parte dell'OSA:

Riquadro 4

Note del Verbalizzante/i:
☐ **Campionamento in aliquota unica** in quanto non è disponibile una quantità sufficiente di prodotto e vi è sospetto di non conformità, con esecuzione analisi unica e irripetibile con garanzia dei diritti alla difesa, da effettuare il ____/____/____ alle ore presso l'IZS della Sardegna Sede di via
La/le persona presente/i all'operazione ha/hanno chiesto che venga verbalizzato quanto segue:
☐ nulla da dichiarare ☐ di rinunciare alle aliquote per la controperizia/controversia
☐ la merce dopo il ricevimento non è stata sottoposta ad aggiunte/manipolazioni.
☐ di voler ricevere le comunicazioni all'indirizzo PEC.....
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale (in n. copie) e n. allegati (in n. copie) che la/le persona/e presente/i all'operazione ☐ ha/hanno ☐ non ha/non hanno firmato dopo averne preso visione.
n°.....copia/e del presente verbale con n°.....aliquota/e ufficiale/i (nel caso sia/siano stata/e costituita/e sul luogo di prelievo) contraddistint... con l... letter... “.....”, viene/vengono consegnate al Sig.

Fatto, letto e sottoscritto.

Firma della/e persona/e presente/i al prelievo

Il/I Verbalizzante/i

Il giorno alle ore il Sig./Dott. ha consegnato a questo IZS n° aliquote del campione nella persona del Sig./Dott. che ha rilevato la temperatura di trasporto..... °C come da allegato. Timbro IZS Firma



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali
naturali negli alimenti. Anni 2023-2027

REV 2026

Allegato al Verbale di prelievo n° del.....

ALLEGATO DA USARE PER LA PARTE A: CONTROLLI SUI CONTAMINANTI AMBIENTALI, INDUSTRIALI NEGLI ALIMENTI

Tab. 1 Analisi chimiche su alimenti di origine animale	Analisi (barrare una sola scelta come da allegato 7)
Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) ☐ Muscolo	☐ Piombo e Cadmio ☐ Diossine e PCB ☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) ☐ Muscolo ☐ Fegato	☐ Piombo e Cadmio ☐ Diossine e PCB ☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) ☐ Carni	☐ Piombo e Cadmio ☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Latte crudo ☐ Bovino ☐ Ovino ☐ Caprino	☐ Piombo ☐ Diossine e PCB
Uova di gallina e altre uova fresche	☐ Diossine e PCB ☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) Acquacoltura ☐ Pesce fresco ☐ Salmone	☐ Piombo, Cadmio e Mercurio
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) Acquacoltura ☐ Pesce fresco	☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) Pescato ☐ Pesce spada	☐ Piombo, Cadmio e Mercurio
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) Pescato ☐ Altro pesce pescato	☐ Diossine e PCB ☐ Sost. Perfluoroalchiliche
Crostacei e molluschi bivalvi	☐ Piombo, Cadmio e Mercurio ☐ IPA
Grassi e oli animali e marini (Burro e strutto)	☐ Diossine e PCB
Miele	☐ HMF

Tab. 2 Analisi chimiche su alimenti non di origine animale	Analisi (barrare una sola scelta come da allegato 7)
Bevande alcoliche	☐ Piombo
Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao: Cioccolato (con precisazione della% di sostanza secca di cacao)	☐ Cadmio e Nichel ☐ IPA
Alimenti per diete particolari - integratori alimentari	☐ IPA
Alimenti per neonati e prima infanzia tranne quelli a base di cereali e a base di alimenti di origine animale	☐ Piombo, Cadmio e Nichel
Alimenti per la prima infanzia a base di cereali	☐ Arsenico inorganico ☐ Acrilammide*
Formule per lattanti, formule di proseguimento e formule per bambini nella prima infanzia	☐ Diossine e PCB
Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce	☐ Piombo, Cadmio e Nichel
Frutta e prodotti a base di frutta	☐ Piombo e cadmio ☐ Perclorato
Bevande e creme a base di frutta/ verdura: succhi di frutta	☐ Piombo e Nichel
Ortaggi e derivati	☐ Piombo, Cadmio e Nichel ☐ Perclorato
Cereali e prodotti a base di cereali	☐ Piombo e cadmio ☐ Nichel ☐ Arsenico inorganico (Ricerca dell'arsenico inorganico sul riso e sulle farine di riso)
Spezie ed erbe aromatiche essiccate	☐ IPA
Preparati per infusione e caffè	☐ Cadmio e Nichel (ricerca da effettuare su Cacao) ☐ Acrilammide (ricerca da effettuare su Caffè)*
Ingredienti purificati isolati (oli e grassi di origine vegetale)	☐ Piombo ☐ Diossine e PCB ☐ IPA
Frutta a guscio e derivati	☐ Nichel
Legumi e derivati	☐ Piombo, Cadmio e Nichel
Semi e frutti oleaginosi (semi di girasole, arachidi e semi di soia)	☐ Nichel
Condimenti e salse – Sale	☐ Piombo, Cadmio, Mercurio e Arsenico Totale
Radici e tuberi amidacei e derivati	☐ Piombo, Cadmio e Nichel ☐ Acrilammide (ricerca da effettuare su patatine fritte snack o patatine fritte al consumo)*

*Acrilammide Prelevare aliquota unica

Firma della/e persona/e presente/i al prelievo

II/I Verbalizzante/i



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali
naturali negli alimenti. Anni 2023-2027

REV 2026

Allegato al Verbale di prelievo n° del.....

ALLEGATO DA USARE PER LA PARTE B: CONTROLLI SUI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NEGLI ALIMENTI

Tab. 3 Analisi chimiche su alimenti di origine animale

☐ Latte crudo Vaccino ☐ Latte crudo Ovino ☐ Latte crudo Caprino ☐ Latte crudo ☐ Ovino ☐ Caprino solo di origine UE	☐ AFM1
☐ Formaggi a pasta extra dura (MFFB<47%) ☐ Formaggi a pasta semi dura (55≤MFFB<62%) e pasta dura (47≤MFFB<55%)	

Eventuali scostamenti dai regolamenti (UE) 2023/2782 e 2023/2783, rispettivamente, sul campionamento e analisi per le micotossine e tossine vegetali laddove ammessi dal regolamento stesso, **devono essere motivati e descritti nella pagina seguente.**

Tab. 4 Analisi chimiche su alimenti di origine NON animale

☐ Mais e Riso	☐ Aflatossine B1/Aflatossine totali
☐ Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	
☐ Uve secche	
☐ Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	☐ Ocratossina A (OTA)
☐ Chicchi di cereali non trasformati escluso il granturco ☐ Chicchi di frumento duro e di avena (con il tegumento) non trasformati ☐ Crusca di cereali	☐ Deossivalenolo (DON)
☐ Pasta alimentare	
☐ Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	☐ AFB1 e totali, DON, ZEA, OTA A, tossine T-2/HT-2
☐ Bevande da riso o avena ☐ Bevande da semi di soia ☐ Bevande da frutta a guscio (mandorle, noci di cocco, altra)	
☐ Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione di mais per il consumatore finale, merende e cereali da colazione a base di mais	
☐ Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	☐ Zearalenone (ZEN)
☐ Cereali da colazione a base di granturco ☐ Merende a base di granturco	
☐ Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	☐ Fumonisine (FBs, somma di FB1+FB2)
☐ Formule per lattanti ☐ Formule di proseguimento ☐ Formule per bambini nella prima infanzia	☐ AFM1
☐ Rucola ☐ lattuga ☐ spinaci	☐ Nitrati
☐ Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	
Mandorle non trasformate ☐ intere ☐ macinate ☐ molite ☐ frantumate ☐ tritate, immesse sul mercato per il consumatore finale	☐ HCN e glicosidi cianogenetici
Cereali non trasformati ☐ orzo (destinato alla maltazione ☐ SI ☐ NO) ☐ avena con il tegumento ☐ frumento ☐ mais ☐ segale	☐ SommaT-2/HT-2
☐ Prodotti da forno ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.9.5 del reg. UE 2023/915, pasta alimentare, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.9.6, 1.9.7*, 1.9.8* del reg. UE 2023/915	
☐ Prodotti da forno (inclusi i piccoli prodotti da forno) contenenti almeno il 75 % di prodotti di macinazione dell'avena (Punto 1.9.5 del reg. UE 2023/915). Fiocchi di avena (Punto 1.9.6 del reg. UE 2023/915)	

Firma della/e persona/e presente/i al prelievo

Il/I Verbalizzante/i



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali
naturali negli alimenti. Anni 2023-2027

REV 2026

Allegato al Verbale di prelievo n° del.....

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Firma della/e persona/e presente/i al prelievo

Il/I Verbalizzante/i
