



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

Piano Regionale di controllo Ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale, di cui al Reg.(CE) 1881/2006, nei prodotti alimentari
Distribuzione campioni per ASL
Anno 2022

	CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE		PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA			GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	TOTALI
ASL	Carne, fegato e reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	Muscolo di pesce pescato (1) (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi (1) (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi	Prodotti derivati(1) (compreso fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione) tranne tonno in scatola	Oli di pesce e oli di altri organismi marini immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti negli alimenti	
Sassari		1			1		2
Gallura					1		1
Nuoro		1					1
Ogliastra	1						1
Oristano					1		1
Medio Campidano					1		1
Sulcis			2				2
Cagliari		1				1	2
TOTALI	1	3	2		4	1	11

(1) selezionate delle categorie specifiche riportate nella colonna "prodotto alimentare" da prediligere in fase di campionamento, ove possibile, scelte sulla base dei consumi o della numerosità delle notifiche di allerte registrate nel sistema RASFF

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in **tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione, della distribuzione** dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione. I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo si individuano presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti.



ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE

Piano Regionale di controllo Ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale, di cui al Reg.(CE) 1881/2006, nei prodotti alimentari

Distribuzione campioni per ASL

Anno 2022

	VEGETALI FRESCHI						FRUTTA FRESCA TRASFORMATA	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI						ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESERT NON A BASE DI LATTE		BEVANDE ALCOLICHE	PRODOTTI DEATINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI(e)	INTEGRATORI ALIMENTARI			SALE ALIMENTARE	TOTALI
ASL	Cavoli a foglia	Ortaggi a foglia (a1)	Cavoli esclusi quelli a foglia	Legumi (secchi e trasformati) (a)	Te (Camelia sinensis) essiccato, infusioni a base di erbe e frutta, essiccate	Oli e grassi vegetali destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari (b) (c)	Frutta fresca (c)	Lamponi	Cereali escluso il riso (c)	Farina di grano duro	Farina di grano tenero	Riso bianco	Riso semigreggio	Cacao in polvere zuccherato e non	Cioccolato e cioccolato al latte	Vino prodotto dal 2016	Alimenti in polvere a base di proteine o idrolizzati proteici di latte vaccino	Omogeneizzati di carne e pesce	Integratori alimentari	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	Sale marino nazionale iodato	
Sassari	1				1									1				1		1		5
Gallura		1									1					1						3
Nuoro		1		1						1												3
Ogliastra	1						1								1							3
Oristano		1				1							1						1			4
Medio Campidano	1		1					1				1										4
Sulcis		1				1										1						3
Cagliari	1		1						1								1				1	5
TOTALI	4	4	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	30

(a1) Gallura, Oristano e Sulcis devono prelevare campioni di terza e quarta gamma

(a) Scelti fra le specie di maggior consumo in particolare (fagioli e piselli)

(b) Ad eccezione degli oli di oliva vergine per la ricerca della somma del 3-MCPD e del 3-MCPD esteri

(c) Scelti tra i prodotti di maggior consumo

(d) Ex alimenti per una alimentazione particolare

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in **tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione, della distribuzione** dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione. I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo si individuano presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti.