



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

**ALLEGATO 7: elenco delle matrici alimentari e relativi metodi di analisi ripartiti per alimenti di origine animale (Allegato 7A) e alimenti di origine non animale (Allegato 7B)**

**Allegato 7A**

**Matrici alimentari e relativi metodi di analisi per alimenti di origine animale**

Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi
<b>Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)</b>	Vongole, cozze e ostriche	EN 13751 <b>S</b>
		EN 1788 <b>C</b>
	Seppie con osso	EN 1788 <b>C</b>
		EN 1786 <b>C</b>
	Calamari, polpi e seppie non eviscerati	EN 1788 <b>C</b>
<b>Cosce di rana</b>	Cosce di rana con osso	EN 1786 <b>C</b>
<b>Crostacei</b>	Gamberi, gamberetti, scampi, mazzancolle	EN 13751 <b>S</b> EN1788 <b>C</b>
<b>Pesci</b>	Pesci con lisca non essiccati	EN 13784 <b>S</b>
		EN1786 <b>C</b>
		HS-SPME-GC-MS § <b>C</b>
	Pesci essiccati con lisca	EN 1786 <b>C</b>
	Pesci senza lisca (merluzzo, sgombero, tonno, pangasio)	EN 13784 <b>S</b>
		HS-SPME-GC-MS § <b>C</b>
<b>Carne</b>	Carne con ossa	EN 1786 <b>C</b>
		EN 13784 <b>S</b>
		HS-SPME-GC-MS § <b>C</b>
	Carne senza ossa	EN 13784 <b>S</b> HS-SPME-GC-MS § <b>C</b>

*S = metodo di screening*

*C = metodo di conferma*

*§ = Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry- Metodo interno validato e accreditato*



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

**Allegato 7B:**

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi per alimenti di origine non animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Cereali in grani	Frumento	EN 1788	C
Aglio e Cipolle	Aglio e cipolle essiccate/disidratate	EN 13751	S
		EN 1788	C
Erbe aromatiche e Spezie (essiccate)		EN 13751	S
		EN13784	S
		EN1788	C
		EN1787	C*
Frutta (fresca o congelata)	Fragole, mirtilli, ribes, more	EN 13784	S
		EN 1788	C
		EN1787	C*
	Papaya, avocado, mango	EN 13784	S
		HS-SPME-GC-MS §	C
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Frutta secca con guscio	Pistacchi e arachidi	EN 13784	S
		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C**
		HS-SPME-GC-MS §	C
	Noci, nocciole, mandorle, castagne	EN 13784	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C**
		HS-SPME-GC-MS §	C
Frutta secca senza guscio	Pistacchi, arachidi, noci, nocciole, mandorle, castagne	EN 13784	S
		EN 1788	C
		HS-SPME-GC-MS §	C
	Fichi essiccati, uva essiccata	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13708	C



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Funghi essiccati		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Legumi secchi	Non decorticati	EN 13751	S
		EN 13784	S
		EN 1788	C
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.)	EN 13751	S
		EN 13784	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
	Estratti vegetali	EN 1788	C

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

C\* = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti è necessaria una seconda analisi con altro metodo

C\*\* = il risultato analitico positivo per pistacchi, noci e nocciole potrebbe essere dovuto al trattamento con sostanze chimiche per lo sbiancamento dei gusci; il metodo può fornire falsi negativi quando applicato alle arachidi

§ = Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry,

Metodo interno validato e accreditato