

<b>I.Z.S.M.</b>	<b>MODALITA' OPERATIVE PER LA MACINAZIONE DI CAMPIONI DI MATERIE PRIME, MANGIMI E ALIMENTI PER LA RICERCA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	POS/AL/032 REV.N. 0 Pagina 1 di 4
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

0	Prima emissione	*****	*****	*****	*****	07.06.2023
REV.	MOTIVO REVISIONE	STESURA	VERIFICA	CONVALIDA	APPROVAZIONE	DATA

<b>I.Z.S.M.</b>	<b>MODALITA' OPERATIVE PER LA MACINAZIONE DI CAMPIONI DI MATERIE PRIME, MANGIMI E ALIMENTI PER LA RICERCA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	POS/AL/032 REV.N. 0 Pagina 2 di 4
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

## **1 SCOPO**

La presente Procedura descrive le modalità operative che devono essere svolte dagli addetti delle Autorità Competenti per la macinazione dei campioni di materie prime, mangimi e alimenti per la ricerca di Organismi Geneticamente Modificati, presso la sede di Portici dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

## **2 CAMPO DI APPLICAZIONE**

La presente procedura si applica alla macinazione dei vegetali (foglie di mais), dei mangimi e degli alimenti a base o contenenti mais, soia, colza, barbabietola da zucchero, cotone, lino, patata, frumento, riso, per la ricerca degli Organismi Geneticamente Modificati. L'applicazione di questa procedura, congiuntamente alla corretta adozione di normative di campionamento codificate, mira ad ottenere una distribuzione omogenea degli analiti da ricercare nel campione di laboratorio partendo da una matrice con distribuzione disomogenea degli stessi.

## **3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

- 3.1 Ministero della Salute:** PNAA 2021-2022-2023.
- 3.2 Ministero della Salute:** Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2023-2027
- 3.3 Regolamento (CE) n. 1830/2003** concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).
- 3.4 Regolamento (CE) n. 1829/2003** relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).
- 3.5 Regolamento (CE) n. 65/2004** che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati.
- 3.6 Raccomandazione 2004/787/CE** recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.
- 3.7 Raccomandazione CE/787/2004** orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003.
- 3.8 Regolamento (CE) N. 401/2006** metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.
- 3.9 UNI CEN/TS 15568:2007** Metodi di analisi per la ricerca di organismi geneticamente modificati e di prodotti derivati - Strategie di campionamento.
- 3.10 Regolamento (CE) N. 152/2009** Metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali.
- 3.11** Manuale d'uso e manutenzione omogeneizzatore Waring Heavy Duty Blender.
- 3.12** Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 . Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c) , d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
- 3.13 POS/AL/002** "Pulizia e decontaminazione di tritatori, mulini a coltelli, omogeneizzatori"

<b>I.Z.S.M.</b>	<b>MODALITA' OPERATIVE PER LA MACINAZIONE DI CAMPIONI DI MATERIE PRIME, MANGIMI E ALIMENTI PER LA RICERCA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	POS/AL/032 REV.N. 0 Pagina 3 di 4
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

**3.14 PG/UAQ/004** “Gestione delle apparecchiature”.

**3.15 POS/CH/040** “Norme generali di comportamento e sicurezza sui posti di lavoro”.

**3.16 POS/SAB/001** “Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti sanitari - pericolosi”.

#### **4 DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI**

- 4.1 Lotto:** Si definisce lotto una quantità definita di merce prodotta in condizioni che si presume siano uniformi (CODEX CAC/GL 50/2004). Per i prodotti confezionati, per lotto si può intendere un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
- 4.2 Partita:** si definisce partita un quantitativo identificabile di prodotto, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall’addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l’origine, la varietà il tipo di imballaggio, l’imballatore, lo speditore o la marcatura. (Regolamento CE/401/2006).
- 4.3 Sottopartita:** porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. (Regolamento CE/401/2006 e successivi emendamenti).
- 4.4 Campionamento:** procedura utilizzata per prelevare e/o costituire un campione.
- 4.5 Campione elementare (CE) o incrementale (CI):** quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita/lotto o della sottopartita.
- 4.6 Campione globale (CG):** campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.
- 4.7 Campione globale omogeneizzato (CGO):** CG sottoposto a idoneo mescolamento in modo da uniformare quanto più possibile il CG.
- 4.8 Campione ridotto (CR):** parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest’ultimo.
- 4.9 Omogeneizzazione:** operazione di mescolamento mediante la quale una miscela eterogenea viene resa omogenea.
- 4.10 Macinazione:** operazione che consente di ridurre in frantumi, in granuli minuti o in polvere il materiale campionato, per mezzo di opportune attrezzature meccaniche.
- 4.11 Aliquota:** parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.
- 4.12 Campione di Laboratorio (CL):** quantità di prodotto prelevata dal campione globale destinata al laboratorio.
- 4.13 AC:** autorità competente;
- 4.14 D.O.:** documento organizzativo.

#### **5 RESPONSABILITÀ**

La responsabilità giuridica delle operazioni di macinazione e della successiva costituzione dei campioni (elementare/ridotto/globale/finale/di laboratorio) e delle relative aliquote, compresa la loro chiusura con sigillo ed etichettatura, è a carico del personale dell’Autorità Competente (AC). L’AC deve anche curare la formale convocazione degli Operatori Economici interessati a presenziare alle attività di macinazione e successiva costituzione del campione (D. L.vo 27/2021). Il personale IZSM indicato nel DO del Dipartimento svolge attività di controllo, assistenza e supporto durante le operazioni di macinazione; esso ha inoltre la responsabilità di attuare le operazioni di

<b>I.Z.S.M.</b>	<b>MODALITA' OPERATIVE PER LA MACINAZIONE DI CAMPIONI DI MATERIE PRIME, MANGIMI E ALIMENTI PER LA RICERCA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	POS/AL/032 REV.N. 0 Pagina 4 di 4
-----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

pulizia, lavaggio e decontaminazione dello strumentario utilizzato nella macinazione come da POS/AL/002.

Considerato che le procedure di sanificazione delle apparecchiature non sono immediate, la qualcosa potrebbero comportare l'indisponibilità degli omogeneizzatori per le attività di macinazione, è fondamentale che l'AC preposta al campionamento concordi con il/i Dirigenti IZSM incaricati, la data e l'ora di esecuzione della macinazione.

I Dirigenti IZSM hanno la responsabilità di verificare la corretta compilazione del verbale di campionamento e del verbale di macinazione (§6.4) che verrà da loro controfirmato.

## **6 MODALITÀ**

### **6.1 Avvertenze precauzioni (*per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori*)**

Per prevenire l'inalazione di polveri sottili inalabili che potrebbero prodursi durante la macinazione, gli operatori addetti dell'AC ed il personale IZSM di supporto devono indossare gli opportuni dispositivi individuali di protezione – guanti – occhiali – camice.

### **6.2 Materiali ed apparecchiature**

**6.2.1** Mulino a coltelli Grindomix GM 300 (RETSCH) oppure Grindomix GM 200 (RETSCH)

**6.2.2** Mulino a coltelli Waring BLENDER

**6.2.3** Forbici

**6.2.4** Buste di plastica grande capace di contenere tutto il campione macinato

**6.2.5** Spatole con cucchiaio per prelevare il campione macinato

**6.2.6** Buste di plastica per alimenti

### **6.3 Modalità operative per la macinazione**

**6.3.1** Accendere l'omogeneizzatore.

**6.3.2** Versare nel boccale del mulino una quantità di campione idonea alla capacità dello stesso.

**6.3.3** Avviare la macinazione partendo gradualmente da una velocità bassa fino ad arrivare ad un massimo che consente di ottenere un campione perfettamente omogeneo.

**6.3.4** Raccogliere il campione filare un'unica busta grande e rimescolarlo per bene.

**6.3.5** Il personale AC, provvede quindi alla preparazione delle singole aliquote per le analisi di laboratorio, in buste per alimenti ciascuna corredata di piombino ed etichetta identificativa.

### **6.4 Registrazioni**

Il verbale di macinazione è compilato a cura della Autorità Competente, firmato dal personale che ha preso parte alle operazioni e dal Dirigente dell'IZS, ed allegato al verbale di prelievo.