

PROGRAMMAZIONE CAMPIONAMENTO PPL 2026

I campioni sono analizzati presso i laboratori dell'IZSve e vanno conferiti utilizzando le apposite accompagnatorie scaricabili dal sito (<https://www.pplveneto.it/informazioni/#piani-campionamento>).

Gli esiti delle analisi sono consultabili accedendo all'area riservata del sito (per informazioni: <https://www.pplveneto.it/informazioni/#area-riservata>)

SCHEDA TECNICA A1

PRODOTTI A BASE DI CARNE DI UNGULATI DOMESTICI E SELVATICI

- Stagione di macellazione: 15 ottobre – fine febbraio (31 marzo per i comuni montani)
- Consegnare 1 campione di impasto (circa 200 grammi) già insaccato per ogni lotto di produzione, per le seguenti analisi:
 - **ricerca di *Salmonella* spp.**
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/06 - 07/04, AFNOR BRD 07/06 - 07/04 + ISO 17604:2015 Cap. 10)
 - **ricerca di *Listeria monocytogenes***
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/10 - 04/05, AFNOR BRD 07/10 - 04/05 + ISO 17604:2015 Cap. 10)
In caso di positività in PCR **conta di *Listeria monocytogenes***
(metodo microbiologico; ISO 11290-2:2017)
- Tutti i prodotti che costituiscono il lotto (salsicce, cotechini, salami, ...) non devono essere commercializzati fino alla conclusione delle analisi che attestano la conformità del campione analizzato. A seguito dell'esito conforme i prodotti possono essere immessi sul mercato una volta che hanno raggiunto il calo peso del 30% ($a_w \leq 0.92$). La commercializzazione può avvenire anche prima del raggiungimento del calo peso previsto, ma i prodotti devono riportare in etichetta la dicitura "Da consumarsi previa cottura" e non possono contenere nitrati.
- In caso di lotto positivo (presenza di *Salmonella* spp. e/o presenza di *L. monocytogenes* ≥ 10 ufc/g) **tutto** il lotto deve essere bloccato e si procede a stagionatura fino al calo peso del 30%.
- Una volta raggiunto il calo peso del 30% bisogna consegnare 2 salami e 2 porzioni di sopressa per le seguenti analisi:
 - **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)Se l'attività dell'acqua (a_w) è superiore a 0.92 non si procede ad ulteriori analisi, il prodotto deve essere lasciato a stagionare ulteriormente e sarà necessario inviare nuovamente due campioni con un ulteriore grado di stagionatura; **si raccomanda quindi la corretta valutazione del calo peso prima di inviare i campioni.**
In caso di attività dell'acqua (a_w) ≤ 0.92 si procede alla ricerca del patogeno precedentemente riscontrato nell'impasto fresco con le stesse metodiche e tecniche di prova sopra indicate.
Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione a_w e patogeno fino a conformità, ovvero $a_w \leq 0.92$ e assenza di patogeni (per *Listeria monocytogenes* conta < 10 ufc/g).

- Nelle aziende nelle quali è stata riscontrata una positività per *L. monocytogenes* l'Autorità Competente effettuerà dei campionamenti ambientali (spugnette) per la verifica della corretta pulizia e sanificazione delle attrezzature e valuterà il processo produttivo. Sulle spugnette si effettuerà la seguente analisi:
 - **ricerca di *Listeria monocytogenes***
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/10 - 04/05, AFNOR BRD 07/10 - 04/05 + ISO 17604:2015 Cap. 10)
- Nel caso di positività a *L. monocytogenes* nelle spugnette ambientali si deve prevedere pulizia e sanificazione e ulteriore campionamento per verifica dell'adeguatezza delle operazioni effettuate.

Altre informazioni

- I produttori valuteranno il calo peso mediante pesate con cadenza regolare riportando il peso riscontrato sulla scheda di registrazione. Sarà cura del produttore verificare il calo peso attraverso l'identificazione ed il monitoraggio del peso di 5 salami e di 5 sopresse scelti in modo che rappresentino eventuali differenze di forma e dimensioni e variabilità dell'ambiente di asciugatura/stagionatura.

SCHEDA TECNICA A2 **CARNI FRESCHE AVICOLE, CUNICOLE E DI SELVAGGINA**

- Negli allevamenti avicunicoli si prevede il prelievo di feci (conigli) e sovrascarpe (avicoli) in allevamento all'inizio della stagione produttiva per la seguente analisi:
 - **ricerca di *Salmonella* spp.**
(esame microbiologico; ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)
- In caso di positività su feci o calzari verrà bloccata la vendita di carni e verrà fatta una valutazione del caso con l'Autorità Competente. Verranno inoltre eseguiti da parte dell'Autorità Competente dei campioni ambientali (spugnette) per la valutazione delle condizioni igieniche dei locali di lavorazione per la seguente analisi:
 - **ricerca di *Salmonella* spp.**
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/06 - 07/04, AFNOR BRD 07/06 - 07/04 + ISO 17604:2015 Cap. 10)

SCHEDA TECNICA A3 **MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE**

Prodotti a base miele con vegetali

- Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:
 - **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)
- **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0,92$**
- La frutta secca eventualmente utilizzata deve essere di provenienza nazionale e deve essere conforme al Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche e integrazioni per quanto riguarda il tenore di micotossine (analisi a carico dell'operatore o certificato di analisi del fornitore).

Prodotti fermentati alcolici quali idromele, aceto di miele, ecc.

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 4,2$.**

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

SCHEMA TECNICA A4

CONSERVE VEGETALI, INSAPORITORI, ERBE ALIMURGICHE, ECC.

Confetture, composte, marmellate, sciroppi, nettari, succhi di frutta

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 4,2$**

→ Se il pH è superiore a 4,2 si procede con la seguente analisi:

- **determinazione del contenuto zuccherino (Gradi Brix)**

(misurazione strumentale; PDP BAT 186 2015 Rev. 0)

→ **Il prodotto risulta conforme se il contenuto zuccherino è $\geq 65\%$**

→ Il produttore verifica in autonomia il pH e il contenuto zuccherino (dato da riportare nell'etichetta nel caso di confetture/confetture extra/marmellate) di tutti i lotti di produzione.

Conserven vegetali (sottoli, sottaceti, ...)

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

Insaporitori vegetali

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**

(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0,83$ (= concentrazione di sale superiore al 20%).**

Vegetali fermentati

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 4,2$.**

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

Farine

→ Consegna di 1 campione per tipologia di farina all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0.83$** (= umidità inferiore al 12%).

→ Le farine devono essere conformi al Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni per quanto riguarda il tenore di micotossine (analisi a carico dell'operatore o certificato di analisi fornito dal mulino). In caso di positività il prodotto va destinato alla distruzione o alla produzione di biogas.

Vegetali essiccati

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0.83$** (= umidità inferiore al 12%).

Erbe alimurgiche

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0.83$** (= umidità inferiore al 12%).

→ Se le erbe sono raccolte deve essere preventivamente frequentato uno specifico corso di formazione, inoltre il prodotto raccolto deve essere preventivamente visionato dai servizi SIAN locali.

SCHEDA TECNICA A5 **PANE E PRODOTTI DA FORNO**

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **Conta di microrganismi mesofili a 30 °C**
(esame microbiologico; ISO 4833-1:2013 Amd 1:2022)

→ **Il prodotto risulta conforme se microrganismi mesofili $\leq 1.000.000$ ufc/g**

→ Le farine utilizzate per la produzione devono essere conformi ai requisiti per le farine riportati nella SCHEDA TECNICA A4.

SCHEDA TECNICA A6 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **Analisi composizione olio**
(NIR; PDP CHI 802 2016 Rev. 0)

→ **Il prodotto risulta conforme se acidità totale $< 0,5$.**

SCHEDA TECNICA A7

LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

→ **Latte crudo**

Deve essere seguito il protocollo previsto dalla DGR 513/2012 e successivi provvedimenti regionali; le analisi sono a carico del produttore.

→ **Malghe**

Fare riferimento al piano di campionamento specifico per le **malghe** disponibile sul sito.

→ **Caseifici di pianura**

Gli allevamenti devono essere registrati sul sistema CREV-LATTE.

Il produttore verifica a proprio carico la conformità del latte al Reg. (CE) 853/2004 e successive modifiche e integrazioni per carica batterica e cellule somatiche.

Fare riferimento al piano di campionamento specifico per i **caseifici** disponibile sul sito.

SCHEDA TECNICA A8

CHIOCCIOLE

→ Consegna di un campione congelato all'anno per le seguenti analisi:

- **Ricerca di *Salmonella* spp.**
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/06 - 07/04, AFNOR BRD 07/06 - 07/04 + ISO 17604:2015 Cap. 10)
- **ricerca di *Listeria monocytogenes***
(real time PCR qualitativa; AFNOR BRD 07/10 - 04/05, AFNOR BRD 07/10 - 04/05 + ISO 17604:2015 Cap. 10)

→ **Il prodotto risulta conforme se non sono rilevati i microrganismi patogeni.**

SCHEDA TECNICA A10

PASTA SECCA

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**
(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0.83$ (= umidità inferiore al 12%).**

→ Le farine utilizzate per la produzione di pasta secca devono essere conformi ai requisiti per le farine riportati nella SCHEDA TECNICA A4.

SCHEDA TECNICA A11

BIRRA E SIDRO

Birra

→ Prelievo di un campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**
(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $pH \leq 4.5$**

→ I cereali utilizzati per la produzione di birra devono essere conformi al Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche e integrazioni per quanto riguarda il tenore di micotossine (analisi a carico dell'operatore o certificato di analisi del fornitore).

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

SCHEDA TECNICA A12

ACETI

→ Prelievo di un campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $\text{pH} \leq 3.3$**

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.

SCHEDA TECNICA A13

FUNGHI IPOGEI ED EPIGEI

Funghi epigei coltivati essiccati

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **attività dell'acqua (a_w)**

(misurazione strumentale; ISO 18787:2017)

→ **Il prodotto risulta conforme se $a_w \leq 0.83$** (= umidità inferiore al 12%).

Prodotti a base di funghi epigei coltivati (conserve, sottoli, sottaceti, ...)

→ Consegna di 1 campione per tipologia produttiva all'anno per la seguente analisi:

- **determinazione del pH**

(misurazione strumentale; DM 25/07/2003 GU n°185 11/08/2003 All pag. 42, MFHPB-03:2014)

→ **Il prodotto risulta conforme se $\text{pH} \leq 4.2$**

→ Il produttore verifica in autonomia il pH di tutti i lotti di produzione.