

TABELLA 1 - PARAMETRI CHIMICI SIAN

CATEGORIA	MATRICE (ANALITI)	ASL LE NORD	ASL LE SUD	TOTALE
Vegetali freschi e trasformati	Vegetali freschi (Piombo e Cadmio)	4	4	8
	Vegetali freschi/surgelati (Nitrati)	4	4	8
	Vegetali IV gamma (Nitrati)	1	2	3
	Funghi (Piombo e Cadmio)	1	1	2
	Radici e tuberi (Piombo e Cadmio)	4	3	7
	Oli e grassi vegetali (Diossine/PCB)	2	2	4
	Oli e grassi vegetali (Acido erucico)	1	1	2
	Oli e grassi vegetali (Piombo e IPA)	5	2	7
	Oli di frittura (Composti polari)	2	2	4
	Olio di mais raffinato (Micotossine)	1	0	1
Frutta fresca e trasformata	Frutta fresca (Piombo e Cadmio)	5	5	10
	Succhi e nettari di frutta (Piombo)	1	1	2
Prodotti ortofrutticoli	(Additivi)	0	1	1
Cereali e derivati	Cereali e prodotti (Additivi)	2	2	4
	Prodotti di pasticceria (Additivi)	0	1	1
	Paste alimentari (Micotossine)	2	3	5
	Pasta fresca (Additivi)	1	2	3
	Prodotti da forno (Micotossine)	1	1	2
	Macinazione (Pb, Cd, Micotossine)	2	2	4
Pasticceria e confetteria	Semi di cacao e derivati (IPA, Cadmio)	1	1	2
	Confetteria (Additivi)	0	1	1
	Ciocc. e prodotti (Piombo e Cadmio)	1	1	2
Cibi pronti	(Glutine)	3	3	6
Frutta secca	(Anidride solforosa)	1	1	2
Frutta a guscio	A guscio rigido (Micotossine)	1	1	2
	Ingredienti per gelati (Micotossine)	1	0	1
Spezie	(Micotossine)	1	1	2
Conserven vegetali	(pH)	2	4	6

	Prod. In lattina (Stagno)	2	2	4
Bevande alcoliche	Vino (Piombo, Micotossine e Additivi)	9	9	18
Bevande analcoliche	(Additivi)	2	1	3
Caffè	(Micotossine)	0	1	1
Edulcoranti da tavola	(Additivi)	1	0	1
Additivi, aromi, enzimi	(Piombo e Cadmio)	2	2	4
	Biscotti per bambini (Micotossine)	0	1	1
	Prodotti a base di cereali (Nitrati, IPA)	1	1	2
	Prodotti a base di frutta e verd. (Pb, Cd)	4	4	8
Lattanti, alim. particolare	Alimenti specifici (Glutine)	7	6	13
	Alimentazione particolare (Additivi)	3	2	5
	Integratori alimentari (Additivi)	1	1	2
	Riso rosso fermentato (Micotossine)	3	1	4
	Integratori (Piombo e Cadmio)	10	11	21
	Oggetti in plastica (Migrazione globale)	3	3	6
MOCA	Oggetti in vetro/ceramica(Pb, Cd)	2	2	4
	Oggetti in carta (Piombo)	2	2	4
Alimenti trattati con radiazioni		2	2	4
Vari alimenti	(Acrilammide)	4	4	8
CAMPIONI TOTALI		108	107	215

## TABELLA 2 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI SIAN

**In totale sono previsti per la ASL LE 70 campioni in produzione e 78 in distribuzione, così ripartiti tra le varie categorie di prodotti e matrici agroalimentari:**

### VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI (9p, 4d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Vegetali Terza gamma (surgelati)	L. monocytogenes	7p
Vegetali Quarta Gamma	E.coli, L. monocytogenes, Salmonella, Virus Epatite A, Norovirus GI e GII, E.coli STEC	2p, 2d
Semi germogliati	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli STEC	2d

### FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA ( 6p, 8d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Frutti di bosco Terza gamma (surgelati)	E. coli, Salmonella, L. monocytogenes, Virus Epatite A, Norovirus GI e GII	3p, 4d
Frutta Quarta Gamma	E. coli, L. monocytogenes, Salmonella	3p, 4d

### CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (PASTA ESCLUSA) (16p)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Farine e farine miste per dolci per ulteriori preparazioni	E.coli, Salmonella	4p
Pane e prodotti di panetteria (pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili)	Muffe	8p
Prodotti da forno (Pasticceria e biscotteria da forno)	Muffe	4p

### CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO (2p, 4d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao (compresa confetteria a base di cioccolato )	Enterobacteriaceae, Salmonella	2p, 4d

CONFETTERIA, CAMELLE E PASTICCERIA (6p, 8d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, Enterotossine stafilococciche	3p, 4d
Preparati per pasticceria (da sottoporre a trattamento termico) conservati a temperatura ambiente e di refrigerazione	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, Enterotossine stafilococciche, L. monocytogenes	3p, 4d

CIBI PRONTI IN GENERE (14p, 16d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Preparazioni alimentari /gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. pasta al pesto, pasta alla crudaiola insalate miste, insalate di riso, tramezzini e panini farciti)	L. monocytogenes, Salmonella, Enterobacteriaceae, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, E.coli	7p, 8d
Preparazioni alimentari/ gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, contorni)	L. monocytogenes, Enterobacteriaceae, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, E. Coli, Salmonella, Enterotossine stafilococciche	7p, 8d

PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI (8d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Conservate sottoposte a sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente	Stabilità	2d
Semiconservate e REPFED (non sottoposte a pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione, ad esempio pesto, salse, zuppe , puree ecc)	L. monocytogenes, B. cereus, Stafilococchi coagulasi positivi, Anaerobi solfito-riduttori, Muffe, Salmonella	5d
Semiconservate e REPFED (conservate a temperatura di refrigerazione. Sottoposte a trattamento di pastorizzazione e/o confezionati in atmosfera modificata. es. piatti pronti e tramezzini)	L. monocytogenes, B. cereus, Stafilococchi coagulasi positivi, Anaerobi solfito-riduttori, Muffe, Salmonella	1d

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (3p, 4d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Spezie (Peperoncino, Pepe, Noce moscata, cannella, zenzero, curcuma disidratati) ed erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, origano, menta ecc disidratati)	L. monocytogenes, E. coli, B. cereus, C. perfringens, Salmonella	3p, 4d

ACQUE E BEVANDE ANALCOLICHE (10d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Acqua potabile imbottigliata	E. coli, Enterococchi, P. aeruginosa, CBT a 22°C, CBT a 37°C	2d
Acqua minerale	Coliformi, E. coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, S. aureus, P. aeruginosa, CMT a 20-22°C, CMT a 37°C	8d

PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (11p, 12d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso (in distribuzione) Prodotti di pasticceria fresca destinati a gruppi specifici della popolazione ( in produzione)	L. monocytogenes, Stafilococchi coagulasi positivi, C. perfringens, Muffe	6p, 2d
Formule di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae, L. monocytogenes, Salmonella	4d
Formule per lattanti in polvere e alimenti ai fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae, B. cereus presunto, L. monocytogenes, Salmonella, Cromobacter spp.	4d
Integratori alimentari a base di vegetali	L. monocytogenes, Salmonella	5p, 2d

PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (SECCA, FRESCA, FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA) (3p, 4d)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Varie tipologie di pasta all'uovo	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, Enterotossine stafilococciche, L. monocytogenes	3p, 4d

TABELLA 3 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI SVET (165P, 114D)

**1. CARNI FRESCHE - PREPARAZIONI DI CARNE - CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - PRODOTTI A BASE DI CARNE (16P, 42D)**

**1.1 CARNI FRESCHE (5P, 27D)**

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Carni fresche (escluso carne di pollame)	Salmonella, L. monocytogenes	5 Produzione 27 Distribuzione
Carne fresca di pollame	S. enteritidis, S. thyphimurium e variante monofasica, L. monocytogenes	

**1.2 CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE E PREPARAZIONI DI CARNE (5P, 8D)**

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Carni separate meccanicamente, carni macinate (destinate ad essere consumate crude)	E. coli, Microrganismi aerobi, L. monocytogenes, Salmonella, E. coli STEC	5 Produzione 8 Distribuzione
Carni separate meccanicamente, carni macinate (destinate ad essere consumate cotte)	E. coli, Microrganismi aerobi, Salmonella, L. monocytogenes	
Preparazioni di carni destinate ad essere consumate crude	E. coli, L. monocytogenes, Salmonella, E. coli STEC	
Preparazioni di carni destinate ad essere consumate cotte	E. coli, Salmonella, L. monocytogenes	

**1.3 PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca) (6P, 7D)**

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi / R.T.E.	L. monocytogenes, Salmonella, E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, C. perfringens, E. coli STEC, Y. enterocolitica presunta patogena	6 Produzione
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti	Salmonella, E.coli, Stafilococchi coagulasi positivi, C. perfringens, L. monocytogenes	7 Distribuzione

**2. PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI – INVERTEBRATI (58P, 22D)**

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Molluschi bivalvi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi vivi	Salmonella, E. coli, V. cholerae, V. parahaemolyticus, Virus Epatite A, Norovirus GI e GII	48 Produzione 8 Distribuzione
Crostacei e molluschi cotti (R.T.E.)	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, L. monocytogenes	
Crostacei e molluschi cotti (non R.T.E.)	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, L. monocytogenes	10 Produzione
Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (RTE)	L. monocytogenes, E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, V. cholerae, V. parahaemolyticus	14 Distribuzione
Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (non RTE)	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, V. cholerae, V. parahaemolyticus, L. monocytogenes	

### 3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (77P, 9D)

#### 3.1 LATTE CRUDO E ALIMENTARE (3D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Latte vaccino destinato alla fabbricazione di prodotti lattiero- caseari	Carica batterica totale	Sul PRC non ci sono indicazioni per singola ASL (250 campioni totali in produzioni)
Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae, L. monocytogenes	1 Distribuzione
Latte UHT	Stabilità microbiologica	1 Distribuzione
Latte in polvere e siero di latte in polvere (da latte vaccino e latte di altre specie) (solo prodotti non destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare)	Enterobacteriaceae, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, Enterotossine stafilococciche, L. monocytogenes,	1 Distribuzione

#### 3.2 LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta ... ), YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTI CONGELATI (18P, 4D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Gelati e Dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)	Enterobacteriaceae, L. monocytogenes, Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, Enterotossine stafilococciche	18 Produzione 1 Distribuzione
Latte coagulato, creme di latte coagulato, prodotti a base di latte gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati	L. monocytogenes, Stafilococchi coagulasi positivi, Muffe, Enterotossine stafilococciche	3 Distribuzione

### 3.3 BURRO E PANNA (2D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	E. coli, Salmonella, L. monocytogenes, Stafilococchi coagulasi positivi,	1 Distribuzione
Burro e panna a base di latte pastorizzato	L. monocytogenes	1 Distribuzione

### 3.4 PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 3.1,3.2, e.3.3 ) (59P)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Formaggio a base di latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, L. monocytogenes, Enterotossine stafilococciche, E. coli, Muffe, E. coli STEC	39 Produzione
Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione (inclusi formaggi a pasta filata)	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, L. monocytogenes, Enterotossine stafilococciche, Muffe, E. coli STEC	
Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, L. monocytogenes, Enterotossine stafilococciche, Muffe	10 Produzione
Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, L. monocytogenes, Enterotossine stafilococciche	10 Produzione

### 4. UOVA ED OVOPRODOTTI (1P, 1D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude	Enterobacteriaceae, L. monocytogenes, Salmonella	1 Produzione 1 Distribuzione

## 5. GELATINE E COLLAGENE (1D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Gelatine e collagene	Salmonella	1 Distribuzione

## 10.3 PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (secca, fresca, farcita fresca e precotta surgelata) (4P, 4D)

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Pasta all'uovo farcita non confezionata	Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, Enterotossine stafilococciche, L.	4 Produzione
Pasta all'uovo farcita confezionata	monocytogenes	4 Distribuzione
Pasta all'uovo farcita precotta surgelata		

## 12. CIBI PRONTI IN GENERE (costituiti completamente o prevalentemente da matrici di Origine Animale) (4P, 8D)

MATRICI	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Preparazioni alimentari /gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. insalate miste, tramezzini)	L. monocytogenes, Salmonella, Enterobacteriaceae, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, E. coli	4 Produzione 8 Distribuzione
Preparazioni alimentari/ gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, vitello tonnato, galantina, insalata di pollo)	L. monocytogenes, Enterobacteriaceae, Salmonella, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, C. perfringens, E. coli, Enterotossine stafilococciche	

**13. PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI ( CONSERVE, SEMICONSERVE – REPFED) (5P, 27D)**

MATRICE	MICROORGANISMI/TOSSINE	CAMPIONI ASL LECCE
Conserve sottoposte a sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente (es tonno in scatola, carne in scatola, insalate miste di carne e vegetali in scatola)	Stabilità	
Conserve sottoposte a trattamenti termici inferiori a quelli di sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente ( ad esempio conserve vegetali con pH acido, o in salamoia, Aw bassa)	pH, Aw	5 Produzione
Semiconserve e REPFED (non sottoposte a pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione, es pesto, salse, insaccati confezionati in atmosfera modificata)	L. monocytogenes, B. cereus, Stafilococchi coagulasi positivi, Anaerobi solfito-riduttori, Salmonella, Muffe, pH, Aw	27 Distribuzione
Semiconserve e REPFED (sottoposte a trattamento di pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione es. piatti pronti)	L. monocytogenes, B. cereus, Stafilococchi coagulasi positivi, Anaerobi solfito-riduttori, Muffe, Salmonella, pH, Aw	

## TABELLA 4 – PIANO RESIDUI FITOSANITARI

### CONTROLLI SIAN

#### ORTAGGI/LEGUMI

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
Asparago	1	
bietola	2	
broccoli	3	
carciofi/cardi	6	
carota		1
cavoli/verza/rape (1)		
cetrioli/caroselli	3	1
cicoria	2	
fagiolino	2	
finocchio	4	
lattughe e insalate (scarola)	6	1
legumi freschi/granella		1
melanzana	4	
patata/legumi	2	
peperoni	4	1
pomodori	6	
sedano	5	
spinaci	1	1
zucchine	2	2

TOTALE 53 8

#### CEREALI

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
Farine	5	1
Riso	1	1
Frumento in grani	8	2
Altri cereali in grani interi	2	1

TOTALE 16 5

#### VINO/OLIO

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
Vino/uve da vino	13	1
Olio E.V.O. / V.O.	3	1
Oli di oliva / sansa	1	

TOTALE 17 2

**FRUTTA FRESCA**

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
uva da tavola/vini	4	
albicocche	1	
pesche	1	
ciliegie	1	
pere	1	1
mele	1	2
banane		2
nespole		
fragole	2	1
arance	1	
clementine/mandarino	1	1
limoni	1	
Melograno		
pompelmo		

TOTALE 14 7

**PRODOTTI BIOLOGICI**

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
conserva vegetale	1	
olio di oliva		
pasta		

TOTALE 1 0

**PIANO COMUNITARIO**

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
arance	1	
pere		
kiwi	2	
cavolfiori	2	
cipolle	1+1*	
carote		
patate		
fagioli secchi		
segale o farina di segale		
grani di riso semi greggio/ lucidato		
baby food (lattanti/proseguimento)	2	
pompelmo		
rucola		
sedano/rapa		
cavoli bruxelles		
the		
semi di soia		
semi di colza	1*	

TOTALE 10 0

**CAMPIONI TOTALI SIAN: 111 REGIONALI, 22 EXTRA REGIONALI**

## CONTROLLI SIAV B

### PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
CARNI	3	3
LATTE E DERIVATI	1	5
PRODOTTI ITTICI	1	1
UOVA		1

TOTALE 5 10

### PIANO COMUNITARIO

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE	
	regionali	extra reg.
MIELE		
GRASSO POLLAME		
GRASSO OVINO	1	

TOTALE 1 0

**CAMPIONI TOTALI SIAV B: 6 REGIONALI, 10 EXTRA REGIONALI**

\* Per gli analiti ricercati si rimanda rispettivamente agli Allegati II e III del Programma Regionale Residui Fitosanitari in alimenti 2018

TABELLA 5 – PARAMETRI CHIMICI SIAV B (Totale: 31 Produzione, 34 Distribuzione)

**CARNI FRESCHE - PREPARAZIONI DI CARNE - CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - PRODOTTI A BASE DI CARNE (4P, 8D)**

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Carni fresche	Metalli Pesanti (Cd -Pb)	1 Produzione, 4 Distribuzione
	PCB	
	Diossine	1 Produzione
Carni macinate, carni separate meccanicamente e preparazioni di carne	Metalli Pesanti (Cd e Pb)	1 Produzione
	PCB	
	IPA (solo carni e derivati affumicati)	2 Distribuzione
Prodotti a base di carne	Metalli Pesanti (Cd e Pb)	1 Produzione, 2 Distribuzione
	PCB	
	IPA (solo carni e derivati affumicati)	

**PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI – INVERTEBRATI (19P, 14D)**

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Molluschi bivalvi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi vivi e rane	Metalli Pesanti (Cd, Hg e Pb)	11 Produzione, 4 Distribuzione
	PCB	
	Diossine	1 Produzione
Pesci e prodotti della pesca trasformati	Metalli Pesanti (Cd e Pb)	4 Produzione
	PCB	
	IPA (solo carni e derivati affumicati)	6 Distribuzione
	Diossine	1 Produzione, 1 Distribuzione

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina	Istamina	2 Produzione 3 Distribuzione
Prodotti della pesca esclusi quelli del punto seguente, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina		
Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca		

#### LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (4P, 5D)

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Latte e prodotti a base di latte	Metalli Pesanti (Pb)	2 Produzione, 2 Distribuzione
	PCB, Diossine	2 Produzione, 3 Distribuzione

#### UOVA ED OVOPRODOTTI (2P, 2D)

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Uova ed ovoprodotti	PCB, Diossine	2 Produzione, 2 Distribuzione

#### MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE (2P, 3D)

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Miele e prodotti dell'alveare	Idrossimetilfurfurale	2 Produzione, 3 Distribuzione
	Metalli Pesanti (Pb)	

**GRASSI E OLI di O.A. (2D)**

MATRICE	ANALITI	CAMPIONI ASL LECCE
Grassi e olii di O.A.	Metalli Pesanti (Pb)	1 Distribuzione
	PCB	1 Distribuzione

TABELLA 6 - PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE
PASTA NOODLES	1
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA, DELLA CONFETTERIA E DELLA BISCOTTERIA	1
ORTAGGI E PRODOTTI DERIVATI CLASSIFICAZIONE DA REG. 178/2006 ANTIPARASSITARI	1
RADICI E TUBERI	1
LEGUMI E SEMI OLEAGINOSI	1
LATTE VEGETALE E PRODOTTI A BASE DI LATTE VEGETALE	1
PRODOTTI PER LATTANTI E BAMBINI	1
INTEGRATORI ALIMENTARI	1

CAMPIONI TOTALI

8

## TABELLA 7 – RADIAZIONI IONIZZANTI

### CONTROLLI SIAN

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE
INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE PER LA PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI (estratti vegetali, parti di piante : foglie, radici, ecc.)	1
ERBE E SPEZIE	1
LEGUMI SECCHI	1
FRUTTA FRESCA (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango)	1

CAMPIONI TOTALI

4 (Vedi Tabella 1 – Parametri Chimici SIAN)

### CONTROLLI SIAV B

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE
VONGOLE, COZZE E OSTRICHE CON GUSCIO, SEPIE (CON OSSO E NON EVISCERATE), CALAMARI E POLPI NON EVISCERATI	1
COSCE DI RANA CON OSSA	2
PESCI CON LISCA (MERLUZZI E/O SGOMBRI E/O TONNI)	1

CAMPIONI TOTALI

4

## TABELLA 8 – ADDITIVI SIAV B

MATRICE	CAMPIONI ASL LECCE
CARNE E PRODOTTI CARNEI Ad esempio: carni preparate, carni trasformate, carni trasformate trattate termicamente	4
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA Ad esempio: Pesce non trasformato, molluschi e crostacei non trasformati, pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei; uova di pesce	6
FORMAGGI E PRODOTTI CASEARI Ad esempio: formaggio stagionato e non, crosta edibile di formaggio, formaggio ottenuto da siero di latte, formaggio fuso, altri prodotti caseari	3

CAMPIONI TOTALI

13

**\* Per quanto attiene alla ricerca degli additivi nelle matrici di origine animale , i Servizi Veterinari dovranno indicare nel verbale di campionamento gli analiti da ricercare in base a quanto previsto nella tabella di cui al paragrafo 3.6.2 del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali.**