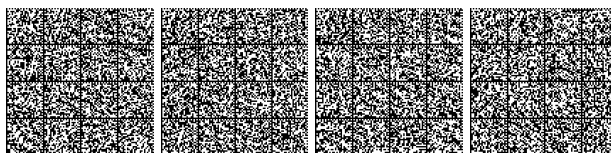
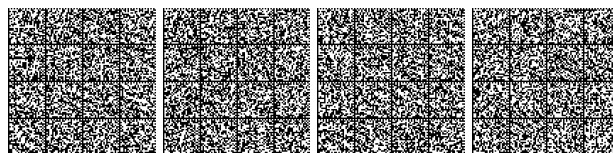


## DIMENSIONE DELLE ALIQUOTE

Tipologia di matrice	U.M.	Dimensione minima di ciascuna aliquota	
<b>Cereali da granella</b>			
Mais (chicchi e pannocchia)	g	1000	
Chicchi di piccole dimensioni (grano, orzo, riso, segale, avena ecc.)	g		
<b>Semi oleosi</b>			
Arachidi, cotone, girasole, sesamo, ravizzone, soia	g	500	
<b>Foraggio e Paglia</b>			
Erba e foraggio a foglie piccole (trifoglio, graminacee varie)	g	500	
Foraggio a foglie larghe (erba medica, cime di barbabietola ecc.)	g	1000	
Paglia (tutti i cereali ad eccezione del mais)	g	500	
Mais da foraggio (piante verdi a vari stadi di crescita) e mais essiccato (parti seccate delle piante che rimangono dopo il raccolto)	g	500	
Altri vegetali utilizzati per l'alimentazione del bestiame	g	1000	
<b>Frutti</b>			
con peso unitario fino a 25g	g	1000	
con peso unitario da 25g a 250g	g	1000	(almeno 10 unità)
con peso unitario maggiore di 250g	g	2500	(almeno 5 unità)
<b>Ortaggi a radice, a tubero e a bulbo</b>			
Bulbi di grosse dimensioni	g	2000	
Radici, bulbi e tuberi di medie dimensioni	g	1000	
Bulbi di piccole dimensioni	g	500	
<b>Ortaggi con foglia, con stelo, con frutti</b>			
Ortaggi a foglia o a stelo, di medie o grosse dimensioni	g	1000	
Ortaggi a foglia o a stelo, di piccole dimensioni	g	250	
Ortaggi con frutto, di grosse dimensioni	g	5000	(almeno 5 unità)
Ortaggi con frutto di medie dimensioni	g	1000	
Ortaggi con frutto di piccole dimensioni	g	1000	
Ortaggi con baccello	g	1000	
<b>Funghi</b>			
grandi dimensioni	g	1000	
piccole dimensioni	g	500	
<b>Materiale vegetale vario</b>			
Foglie, fiori, frutticini, culmi, spighe e baccelli immaturi, ecc	g	250	
<b>Trasformati vegetali</b>			
Te, camomilla	g	100	
Spezie essiccate	g	50	



Tipologia di matrice	U.M.	Dimensione minima di ciascuna aliquota
Prodotti ad elevato valore di mercato	g	10
<b>Trasformati animali</b>		
Yogurt	g	250
Cera	g	100
Favo da nido	g	100
<b>Mangimi</b>		
Mangime compost	g	1000
Mangime semplice (materia prima)	g	1000
<b>Deiezioni zootecniche</b>		
Letame, liquami, ecc.	g	500
Pollina	g	500
<b>Terreno e acqua</b>		
Terreno	g	500
Acqua/Acqua di Risaia	l	1
<b>Alimenti vari</b>		
Aceti (v. DM 12 marzo 1986)	l	0,5
Bevande analcoliche	l	0,5
Acquaviti	l	0,3
Alcool etilico	l	1,0
Aperitivi a base di vino	l	0,4
Birra	l	0,4
Burro	g	200
Cacao	g	100
Caffè ed estratti di caffè e surrogate	g	100
Caramelle, confetti e chewing-gum	g	100
Carne fresca	g	200
Carni conservate – insaccati (previa miscelazione e macinazione)	g	200
Caseine e caseinati (v. DM 24 febbraio 1988, n° 149 )	g	200
Cioccolatini farciti e/o ripieni	g	300
Cioccolato	g	100
Conserve di origine vegetale	g	200
Conserve e semiconservate di origine animale	g	200
Crema di latte o panna	g	100
Crema per pasticceria e budini	g	100
Estratti alimentari e prodotti affini	g	100
Farine (da più confezioni con sonda dal basso, centro e in superficie)	g	500
Formaggi, compresi i formaggi trasformati (unità intere o unità prelevate mediante campionatore) Unità > 300g	g	500
Formaggi, compresi i formaggi trasformati (unità intere o unità prelevate mediante campionatore) Unità < 300 g	g	300
Frutta e ortaggi surgelati	g	100
Frutta e vegetali secchi	g	200
Gelati	g	200



Tipologia di matrice	U.M.	Dimensione minima di ciascuna aliquota
Grassi emulsionati per panificazione	g	200
Grassi idrogenati	g	200
Latte liquido, polvere, evaporato e condensato (v. DM salute 23luglio 2003)	l	0,5
Liquori	l	0,3
Margarina	g	200
Marmellata, confettura, mostarda, gelatina di frutta	g	200
Miele	g	100
Olio (di oliva o di semi)	g	200
Ovoprodotti liquidi, congelati o liofilizzati	g	500
Pane (per l'umidità i campioni vanno fatti nei locali vendita)	g	200
Pane speciale	g	400
Paste alimentari	g	200
Paste alimentari speciali	g	300
Prodotti dolciari	g	200
Prodotti da forno diversi dal pane	g	200
Sciroppi	g	200
Strutto	g	200
Succhi e nettari di frutta	g	200
Vino	l	0,75
Zucchero	g	100
Additivi	g	≥ 50
Coloranti	g	≥ 50

## ALLEGATO 3

## METODI DI CAMPIONAMENTO

Nel presente allegato si forniscono indicazioni per l'esecuzione del campionamento nella fase 'di campo' per le produzioni biologiche vegetali.

## Campionamento per le produzioni vegetali

## 1. Oggetto del campionamento.

1. Oggetto del campionamento è l'appezzamento investito ad una coltura e con caratteristiche omogenee.

2. Individuato l'appezzamento, sono da escludere le aree di confine se utilizzate come fasce di rispetto per la protezione dall'eventuale effetto di deriva da fonti d'inquinamento ambientale.

3. Se la stessa coltura insiste su terreni che presentano aspetti diversi (giacitura, drenaggio, ecc.) che possono incidere sulla ricerca che si deve effettuare, i singoli appezzamenti devono essere campionati separatamente.

## 2. Campioni elementari.

1. I campioni elementari devono essere prelevati in un'area rappresentativa dell'appezzamento: si devono individuare più punti di prelievo distribuiti sulla sua superficie seguendo per la scelta di queste metodologie uniformi e statisticamente rappresentative (per esempio campionamento a croce, metodo del quadrato latino, metodo del blocco randomizzato, ecc.).

2. Il numero dei punti di prelievo dei campioni elementari deve essere stimato in base alla superficie dell'appezzamento da campionare e dalla sua forma geometrica.

Superficie in mq	Numero minimo di punti di prelievo
inferiore a 2000 mq	1
da 2001 a 5000 mq	3
da 5001 a 10000 mq	5
ogni 5000 mq in più	1 in più

3. Nel caso di fruttiferi, il numero può essere individuato dal numero delle piante che lo compongono:

Numero delle piante	Numero minimo di punti di prelievo
meno di 50 piante	1
da 50 a 300 piante	3
da 301 a 600 piante	5
ogni 300 piante in più	1 in più

## 3. Matrice da campionare.

## 3.1 Parti vegetali

1. Il campionamento può essere effettuato durante ogni fase dello sviluppo vegetativo delle colture.

2. La scelta dell'epoca di campionamento è coerente con le finalità del controllo di laboratorio di cui all'art. 3 del presente decreto.

3. Le parti vegetali da prelevare possono essere, in base alle finalità del controllo di laboratorio, foglie, culmi, spighe, baccelli, infrut-

