

**Circolare MIPA n. 9990519 del 25.03.1999**  
**Attività di controllo e di coordinamento in agricoltura biologica**  
**Regolamento CEE n. 2092/91. Decreto Legislativo n. 220/95**

Il Decreto Legislativo n. 220 del 17 marzo 1995 contiene, come noto, disposizioni volte a dare attuazione degli articoli 8 e 9 del Reg. CEE n. 2092/91, relativo al metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Tale decreto attribuisce a questo Ministero il controllo e il coordinamento delle attività amministrative e tecniche riguardanti l'applicazione della regolamentazione comunitaria in materia. In particolare, sono conferiti all'Amministrazione l'autorizzazione degli organismi che intendano svolgere il controllo e la certificazione sulle attività della produzione agricola, della preparazione e dell'importazione di prodotti ottenuti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, nonché la vigilanza, a livello nazionale, sugli organismi stessi (articoli 3 e 4).

Dette attività presuppongono anche una attiva partecipazione delle Regioni, presenti nel Comitato di valutazione per l'autorizzazione degli organismi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni, questo Ministero ha registrato, tra i diversi organismi di controllo autorizzati, difformità nello svolgimento delle attività di controllo. Tali difformità riguardano, in modo particolare, i provvedimenti da applicarsi agli operatori controllati, qualora questi non rispettino le disposizioni comunitarie e nazionali in materia; le modalità di predisposizione del piano annuale di controllo cui all'art. 5 del sopraccitato decreto legislativo; ed infine le procedure di campionamento.

Per quanto sopra, è sembrato necessario un esame complessivo della materia realizzato con la partecipazione regionale e con la collaborazione di rappresentanti degli organismi stessi: ciò al fine di consentire a tutti gli operatori sottoposti a controllo di godere di uguali condizioni di trattamento e di fare chiarezza sulla portata delle disposizioni da applicare, ovviando, in tal modo, a possibili difficoltà operative nei rapporti tra organismi di controllo e operatori, nonché nei rapporti con le Amministrazioni centrale e regionali cui compete la vigilanza.

In tale ottica, l'Amministrazione ha costituito un gruppo di lavoro Ministero-Regioni, i cui risultati hanno condotto all'elaborazione degli allegati provvedimenti, aventi il valore di linee-guida per le attività degli organismi di controllo, riguardanti, rispettivamente, i provvedimenti da applicarsi agli operatori inadempienti delle normative del settore (All. 1); le caratteristiche del piano-tipo di controllo e di quello annuale, da presentare ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo n. 220/95 (All. 2); le norme di campionamento per l'accertamento dell'assenza di residui di fitofarmaci non consentiti nelle produzioni biologiche (All. 3).

Sulla base di tali provvedimenti, peraltro condivisi dalle organizzazioni agricole a vocazione generale, codesti organismi provvederanno ad adeguare i propri disciplinari ed in tal modo, concorrere ad armonizzare le proprie attività nei confronti dell'utenza.

Ad adeguamento avvenuto sulla base della procedura interna propria di ciascun organismo, codesti organismi medesimi vorranno provvedere ad inviare a questa Amministrazione l'insieme delle disposizioni sulla base delle quali operano, affinché siano sottoposte all'esame del Comitato di valutazione di cui all'art. 2 del più volte citato decreto legislativo n. 220/95 e che verranno approvate con apposito decreto ministeriale. Tali disposizioni dovranno comprendere anche gli adeguamenti alla norma EN45011, così come risultanti dalla norma UNICEI EN45011 – revisione del 1999.

Nel restare a disposizione per ogni eventuale richiesta di chiarimenti, si invitano gli organismi in indirizzo a dare comunicazione a questa Amministrazione sulle misure adottate entro 60 giorni dalla ricezione della presente.

Il Direttore Generale

## **Allegato n. 1**

# **PROVVEDIMENTI DA ADOTTARSI NEI CONFRONTI DEGLI OPERATORI RESPONSABILI DI NON CONFORMITA' ALLA NORMATIVA COMUNITARIA E NAZIONALE IN MATERIA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA**

## **1. - RIFERIMENTI NORMATIVI**

L'art. 9 del Reg. CEE 2092/91, al paragrafo 5, prende in considerazione gli elementi per il riconoscimento di un organismo di controllo. Tra questi elementi figurano, alla lett. b), le sanzioni che l'organismo di controllo prevede di imporre nel caso in cui si accertino irregolarità e/o infrazioni.

Ne consegue che tale aspetto risulta di particolare rilievo nella disciplina comunitaria, in quanto condizionante di un eventuale riconoscimento. Di altrettanto rilievo risulta la sua mancanza, che, ai sensi del succ. paragrafo 6, lett. d), determina la revoca del riconoscimento medesimo.

L'art. 9, par. 9, prevede, in particolare, che gli organismi di controllo devono:

- a) qualora sia accertata un'irregolarità nell'applicazione delle disposizioni di cui agli artt. 5 e 6 o delle misure di cui all'Allegato III, far sopprimere le indicazioni previste dall'art. 2 per l'intera partita o l'intera produzione interessata dall'irregolarità;
- b) qualora venga accertata un'infrazione manifesta o avente effetti prolungati, ritirare all'operatore il diritto di commercializzare prodotti con indicazioni relative al metodo di produzione biologico per un periodo da convenirsi con la competente autorità.

L'art. 10, par. 3, prevede, inoltre, che gli organismi di controllo devono:

- a) qualora sia accertata un'irregolarità nell'applicazione delle disposizioni di cui agli artt. 5 e 6 o delle misure di cui all'Allegato III, far sopprimere le indicazioni previste dall'art. 2 per l'intera partita o l'intera produzione interessata dall'irregolarità;
- b) qualora venga accertata un'infrazione manifesta o avente effetti prolungati, ritirare all'operatore in questione il diritto di usare l'indicazione di cui all'allegato V per un periodo da convenirsi con la competente autorità.

Per quanto sopra occorre individuare aree di controllo in cui è possibile che si verifichino le irregolarità e/o infrazioni e nell'ambito di dette aree di controllo, distinguere le non conformità in relazione ai provvedimenti cui danno luogo.

## **2. - AREE DI CONTROLLO**

Le aree di controllo sono individuate nel modo seguente:

1. Area delle norme di produzione (a)
2. Area delle norme per la preparazione dei prodotti (b)
3. Area delle norme di importazione (c)

---

(a) Articoli 6 e 6 bis e Allegato I e II del reg. CEE n. 2092/91

(b) Allegati III B e C e Allegato VI del Reg. CEE n. 2092/91

(c) Art. 11 e Allegato III C del Reg. CEE 2092/91: art. 5, comma 3 e allegato V.5 del decreto legislativo n. 220/95

4. Area delle norme per l'etichettatura (d)
5. Area degli obblighi precauzionali e documentali (e)

Va da sé che non conformità riscontrate in una delle aree predette possono avere ricadute anche in una o più delle altre aree di controllo.

### **3. - NON CONFORMITA'**

Sulla base della normativa comunitaria, sono previsti due livelli di "non conformità": irregolarità ed infrazione (Allegato 1 al presente provvedimento), alle quali fanno seguito adeguati provvedimenti la cui tipologia viene graduata in funzione della capacità di pregiudicare o meno la sicurezza del sistema di controllo.

#### **3.1. - IRREGOLARITA'**

L'irregolarità consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali della documentazione prevista dalla normativa in materia di agricoltura biologica, nonché nella mancata applicazione delle disposizioni dell'Allegato III a, B e C e degli articoli 5, 6, 10 e 11 del Reg. CEE n. 2092/91, che non comportino effetti prolungati o manifesti tali da indurre a variazioni sostanziali dello "status" aziendale e che comunque non alterino l'affidabilità.

Alcune tipologie di tali non conformità vengono riportate nell'Allegato 1 -A e possono comportare i provvedimenti di cui al successivo punto 4.2.

#### **3.2 - INFRAZIONE**

L'infrazione consiste in una inadempienza, manifesta o avente effetti prolungati, degli obblighi prescritti dalla predetta normativa comunitaria, vuoi per la mancanza di alcuni elementi che compongono la documentazione, vuoi per la contravvenzione degli ulteriori obblighi facenti carico all'operatore, compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti degli organismi di controllo.

Rientrano in tale categoria le ipotesi di mancato rispetto nell'applicazione delle disposizioni in materia di etichettatura, di norme di produzione, preparazione ed importazione, o nell'applicazione delle misure di cui all'Allegato III A, B e C del Reg. CEE n. 2092/91, che implicino effetti prolungati tali da indurre a variazioni sostanziali dello "status" di affidabilità dell'azienda e/o di conformità dei prodotti.

Alcune tipologie di tali infrazioni vengono indicate nell'Allegato 1.B e possono comportare i provvedimenti di cui al successivo punto 4.2.

### **4. - GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**

Gli organismi di controllo, nell'ambito delle due categorie di non conformità, potranno individuare più livelli di gravità ai fini dell'applicazione dei relativi provvedimenti.

Tuttavia, in linea di principio e per coerenza con la regolamentazione comunitaria, i provvedimenti da adottare da parte degli organismi di controllo sono i seguenti: soppressione delle indicazioni e ritiro della certificazione.

---

(d) Articolo 2. 5. 10 ed Allegato V del Reg. CEE n. 2092/91

(e) Allegati III A, B e C; art. 8 par. 1 e All. IV del reg. CEE n. 2092/91

Va da sé che gli organismi, nella loro attività di controllo, potranno rivolgere inviti scritti all'operatore ad assumere adeguati comportamenti allo scopo di prevenire il verificarsi di possibili non conformità.

#### **4.1 - SOPPRESSIONE DELLE INDICAZIONI SUL METODO BIOLOGICO**

La soppressione delle indicazioni comporta il divieto per l'operatore di riportare, nelle etichette e nei documenti dei prodotti interessati dall'irregolarità, le indicazioni relative al metodo dell'agricoltura biologica (art. 2 e All.V del Reg. CEE n. 2092/91) in relazione alla partita o all'intera produzione interessata dall'irregolarità.

Danno luogo al provvedimento di non conformità di cui all'Allegato 1-A, che vengono applicate direttamente dall'organismo di controllo.

#### **4.2 - RITIRO DELLA CERTIFICAZIONE**

Il ritiro si può articolare in due ipotesi infrattive.

##### **4.2a - SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE**

Consiste nella soppressione temporanea della certificazione di conformità al sistema dell'agricoltura biologica di cui al Reg. CEE n. 2092/91 rilasciata dall'organismo di controllo e si può riferire:

- alla partita e/o alle partite di prodotto;
- ad uno o più appezzamenti e/o unità di produzione e/o di preparazione e/o di importazione, nonché a singole linee di lavorazione e/o di prodotto lavorato.

Viene applicata dall'organismo di controllo nel caso in cui sia stata compromessa l'affidabilità dell'operatore controllato e, comunque, quando a quest'ultimo sia imputabile una infrazione rispondente alla tipologia di cui all'Allegato 1-B.

Si incorre nel provvedimento di sospensione anche quando, dopo la soppressione delle indicazioni del metodo biologico, l'operatore non abbia provveduto a porre in essere azioni correttive alle non conformità precedentemente riscontrate.

La sospensione comporta per l'operatore medesimo il divieto, per il prescritto periodo, di commercializzare i prodotti con indicazioni riferite al metodo dell'agricoltura biologica ed inoltre:

- per l'area degli obblighi documentali, la sospensione per un periodo non inferiore ad un mese, fatta salva, in ogni caso, la dimostrazione del ripristino delle condizioni di regolarità e ferma restando la valutazione di eventuali non conformità ricadenti in altre aree di controllo;
- per l'area delle norme di produzione, la sospensione fino ad un massimo di un anno e ritorno alle condizioni di conversione a partire dal successivo ciclo colturale;
- per l'area delle norme di preparazione e/o norme di importazione, la sospensione per un periodo massimo di un anno;
- per l'area delle norme dell'etichettatura, la sospensione per un periodo massimo di un anno.

In prossimità della conclusione del periodo di sospensione l'organismo provvede all'effettuazione di verifiche della realtà sanzionata. Nel caso di esito positivo e per gli operatori che producono, può ridurre la fase di conversione per un periodo di tempo pari alla sanzione comminata, mentre nel

caso di esito negativo, il provvedimento di sospensione può essere trasformato in provvedimento di esclusione.

L'organismo di controllo provvederà, sia nel caso di esito positivo che di esito negativo, a darne immediata comunicazione alla Regione interessata.

#### **4.2b – ESCLUSIONE DELL'OPERATORE**

Interviene nel caso di infrazioni di livello tale da compromettere l'affidabilità dell'operatore nella gestione dell'azienda e quindi la sua permanenza nel sistema di controllo, ivi compreso quando vi sia recidiva nel commettere le infrazioni o nel caso in cui l'operatore non rispetti gli impegni assunti nei confronti delle autorità competenti e gli obblighi contrattuali nei confronti dell'organismo di controllo.

Nel rispetto delle procedure di comminazione del provvedimento di esclusione, l'organismo di controllo potrà definire la durata dello stesso, tenuto conto della tipologia delle infrazioni ricadenti nelle aree di controllo cui l'infrazione stessa si riferisce (Allegato 1.B) e del rispetto del principio di gradualità in relazione alle aree di riferimento e alla entità della infrazione rilevata.

L'organismo di controllo, ai fini della definizione del provvedimento, tiene presente che il medesimo non può essere inferiore ad un anno.

Trascorso tale termine, l'operatore può rientrare nel sistema avviando ex novo la relativa procedura (notifica di inizio attività).

L'operatore sottoposto a provvedimenti di ritiro della certificazione di conformità può chiedere di continuare ad essere assoggettato al sistema di controllo, ferma restando l'applicazione delle misure conseguenti al provvedimento comminato nei suoi confronti.

### **5 – PROCEDURE**

#### **5.1 – APPLICAZIONE DEI PROVVEDIMENTI**

La soppressione delle indicazioni, come indicato al punto 4.1, viene applicata direttamente dall'organismo di controllo nel caso in cui all'operatore sia imputabile una irregolarità, secondo la definizione di cui sopra.

Con l'adozione del presente provvedimento, si intendono soddisfatte le procedure di concertazione tra organismo di controllo e autorità competente previste dall'art. 9, par. 9, lett. b) e dall'art. 10, par. 3, lett. b) nel caso di infrazioni.

L'organismo di controllo, ai fini della definizione del provvedimento, si attiene a quanto previsto al punto 4.2, che specifica le condizioni del ritiro della certificazione di conformità, articolata nella Sospensione e nell'Esclusione dell'operatore.

#### **5.2 – RICORSO**

L'operatore interessato da uno dei provvedimenti sopraindicati può presentare ricorso avverso l'organismo di controllo, nel rispetto delle procedure in tal senso previste dallo stesso; successivamente il ricorrente potrà adire le vie giurisdizionali amministrative e/o ordinarie.

## **6 – OBBLIGHI**

### **6.1 - OPERATORI**

In caso di applicazione dei provvedimenti di cui sopra, è vietata all'azienda l'iscrizione ad altro organismo di controllo, fino a che la medesima non avrà soddisfatto le condizioni che hanno determinato il provvedimento stesso.

Nel caso in cui l'operatore sia stato assoggettato alla Soppressione delle indicazioni, dovrà provvedere alla restituzione, su richiesta degli organismi di controllo, delle etichette precedentemente rilasciati/autorizzate.

Gli operatori, nel passaggio ad altro organismo di controllo, sono tenuti a fornire al nuovo organismo la documentazione in proprio possesso (copia notifiche di inizio attività e di variazione, PAP, verbali di ispezione, etc.) al fine di garantire la continuità del controllo stesso.

### **6.2 – ORGANISMI DI CONTROLLO**

Gli odc sono tenuti a mantenere una registrazione dei provvedimenti applicati nei confronti degli operatori controllati.

Inoltre, per garantire l'esercizio della vigilanza prevista dall'art. 4 del decreto legislativo n. 220/95, gli odc devono adeguarsi ai seguenti obblighi:

- per i rapporti con il Ministero, obbligo di comunicare i provvedimenti applicati, per verificare che venga rispettato il divieto per l'operatore interessato di rientrare nel sistema iscrivendosi ad un altro organismo di controllo;
- per i rapporti con le Regioni, obbligo di comunicare detti provvedimenti, non solo per lo stesso motivo di verifica evidenziato nel caso del Ministero, ma anche per le conseguenze che detta comunicazione dovrà produrre per l'ordinamento regionale;
- per i rapporti tra gli organismi di controllo, obbligo di comunicazione reciproca dei provvedimenti applicati agli operatori controllati;
- per i rapporti con gli operatori, obbligo di fornire copia delle procedure adottate dall'organismo di controllo, nonché copia degli accordi contrattuali sottoscritti tra operatore ed organismo medesimo.

## **ESEMPLIFICAZIONI DI NON CONFORMITA'**

### **A - IRREGOLARITA'**

Le sottoelencate irregolarità, allorché non pregiudichino la sicurezza del sistema di controllo, possono dar luogo alla soppressione delle indicazioni:

- errori formali nella compilazione della notifica, del PAP, delle schede aziendali e di altri documenti relativi al controllo in azienda;
- disordinata conservazione dei documenti aziendali;
- ritardo nella presentazione della notifica di variazione.

Ulteriori tipologie di irregolarità possono riguardare:

- compilazione errata o incompleta, ritardo nella compilazione del PAP;
- tenuta non conforme dei registri aziendali;
- non corretta separazione dei mezzi tecnici nei magazzini;
- produzione effettuata in unità i cui appezzamenti e i luoghi di produzione e di magazzinaggio non siano separati da altre unità convenzionali;
- descrizione incompleta dell'azienda agricola e dei luoghi di produzione, magazzinaggio, importazione dei prodotti in fase di prima visita ispettiva;
- etichette e/o documenti di accompagnamento dei prodotti non complete di tutte le informazioni richieste;
- mancata adozione o rispetto del piano di conversione aziendale.

### **B – INFRAZIONI**

Le sotto elencate fattispecie, benché inquadrate tra le irregolarità, allorquando abbiano quegli effetti prolungati e manifesti cui si riferisce la normativa comunitaria, sono da considerarsi infrazioni:

- ritardo nella presentazione della notifica di variazione;
- compilazione errata o incompleta, ritardo nella compilazione del PAP;
- tenuta non conforme dei registri aziendali;
- descrizione incompleta dell'azienda agricola e dei luoghi di produzione, magazzinaggio, importazione dei prodotti in fase di prima visita ispettiva;
- mancata adozione o rispetto del piano di conversione aziendale.

Ulteriori tipologie di infrazioni, distinte per aree di controllo, sono di seguito indicate:

#### **1 – AREA DELLE NORME DI PRODUZIONE**

- presenza in azienda “biologica” completamente convertita di mezzi tecnici non ammessi;
- mancato rispetto dell'impegno a fornire all'organismo di controllo e alle autorità competenti le informazioni utili ai fini dei controlli o l'accesso ai luoghi di produzione;
- impiego di sostanze non ammesse o mancato rispetto delle condizioni per l'uso per le attività di produzione e di preparazione;
- impiego di sementi e/o materiali di riproduzione vegetativa non conformi alle disposizioni normative;
- mancato rispetto delle indicazioni operative degli Organismi, volte ad assicurare il rispetto del Reg. CEE n. 2092/91;

- mancato rispetto del programma annuale di produzione;
- presenza di colture parallele in azienda mista, per le colture non ammesse a deroga;
- mancato rispetto del piano di conversione.

## **2 - AREA DEGLI OBBLIGHI DOCUMENTALI**

- incompleta tenuta dei registri aziendali; mancata tenuta degli atti documentali (notifica di inizio attività e di variazione; programma annuale di produzione; relazione di ispezione; comunicazioni obbligatorie all'organismo di controllo);
- ritardo nella presentazione della notifica di variazione;
- compilazione errata o incompleta, ritardo nella compilazione del PAP;
- tenuta non conforme dei registri aziendali;
- descrizione incompleta dell'azienda agricola e dei luoghi di produzione, magazzinaggio, importazione dei prodotti in fase di prima visita ispettiva.

Il periodo di sospensione della certificazione dovrà, in ogni caso, fare salva la dimostrazione del ripristino delle condizioni di regolarità.

## **3 – AREA DELLE NORME PER LA PREPARAZIONE**

- utilizzo di prodotti non ammessi dall'Allegato VI;
- non corretta separazione del prodotto biologico durante le fasi di processo;
- impossibile identificazione delle partite di prodotto lavorato.

## **4 – AREA DELLE NORME PER L'ETICHETTATURA**

- autorizzazione non richiesta alla stampa delle etichette;
- etichette con diciture non autorizzate;
- richiesta di autorizzazione non corrispondente al prodotto;
- uso improprio delle etichette e/o documenti di accompagnamento dei prodotti.

## **5 – AREA DELLE NORME DI IMPORTAZIONE**

- mancata descrizione, e quindi impossibile ispezione, dei luoghi di importazione e magazzinaggio in cui opera l'importatore;
- mancata separazione dei prodotti importati da altri prodotti di agricoltura convenzionale;
- mancanza del certificato di controllo in originale rilasciato dall'organismo di controllo del Paese terzo;
- non corrispondenza dei prodotti importati con l'autorizzazione all'importazione;
- non conformità delle etichette di individuazione del prodotto importato alle norme comunitarie in materia;
- mancanza della contabilità scritta prescritta dalla normativa comunitaria necessaria ai fini della identificazione, per partita, dei prodotti importati;
- mancata o erronea registrazione da parte dell'importatore delle operazioni relative alle singole partite importate;
- mancato rispetto delle caratteristiche degli imballaggi e delle etichette prescritte dall'Allegato III C, punto 7.

N.B. Le medesime ipotesi di non conformità possono essere inquadrare sia tra le irregolarità che tra le infrazioni in dipendenza dall'attitudine o meno ad avere quegli effetti prolungati o manifesti cui fa riferimento la normativa comunitaria in materia.

**CARATTERISTICHE DEL PIANO DI CONTROLLO ANNUALE DA PRESENTARE AI SENSI DELL'ART. 5 DEL D.LGS. N. 220/95**

Il Piano di controllo da presentare alle Amministrazioni nazionale e regionali ai sensi dell'articolo 5 del D.L.gsl n. 220/95, è articolato su base regionale.

Gli Organismi di controllo dovranno altresì fornire alle Regioni ed al Mi.P.A. idonea illustrazione documentata delle procedure di ricezione delle notifiche, della loro verifica ed accettazione, nonché delle procedure di ispezione, di certificazione e della successiva attività di sorveglianza sulle aziende sottoposte a controllo, specificando lo svolgimento delle attività di controllo e certificazione svolte sia in sede nazionale che in quella regionale, al fine di garantire l'esercizio dell'attività di vigilanza da parte delle Amministrazioni centrale e regionale.

Detto piano deve contenere le informazioni che seguono.

**1 – Sede operativa regionale:**

- illustrazione della struttura organizzativa e funzionale in relazione all'entità e tipologia dell'utenza, tale da assicurare la vigilanza delle Amministrazioni regionali sulle modalità di funzionamento dell'organismo di controllo e sulla rispondenza alle esigenze di controllo dell'utenza.

Qualora l'organismo di controllo non abbia nella sede regionale una struttura operativa completa (ufficio dotato di protocollo, responsabile etc.) deve comunque indicare all'autorità regionale competente le modalità con le quali possano in ogni caso essere garantite le condizioni predette (indicazione del depositario in regione della documentazione, con relativi protocollo e archivio).

**2 – Struttura ispettiva:**

- indicazione del coordinatore responsabile a livello nazionale e regionale (nome e recapito);
- illustrazione dello staff tecnico di ispezione con indicazione per ogni tecnico, del nome, qualifica, specializzazione e ruolo assegnato rispetto all'organigramma;
- ogni eventuale modifica del coordinatore e del corpo ispettivo dovrà essere immediatamente segnalata alle Amministrazioni competenti.

**3 – Aziende sottoposte a controllo:**

- numero per tipologia di attività:
  - a) produzione e/o raccolta e/o eventuale successiva preparazione;
  - b) preparazione: trasformazione; condizionamento; confezionamento; imballaggio; etichettatura e conservazione;
- numero per orientamento produttivo principale (cod. Biol) e loro articolazione:
  - 1) biologico;<sup>1</sup>
  - 2) conversione;<sup>2</sup>
  - 3) misto;<sup>3</sup>
- superficie totale per orientamento produttivo principale;

---

<sup>1</sup> Per azienda biologica si intende l'azienda in cui tutte le unità produttive sono condotte ad agricoltura biologica.

<sup>2</sup> Per azienda in conversione si intende l'azienda in cui tutte le unità produttive sono condotte in conversione alla agricoltura biologica.

<sup>3</sup> Per azienda mista si intende l'azienda condotta nel modo che segue: Biologico e conversione; biologica e convenzionale; biologico, conversione e convenzionale; conversione e convenzionale.

- capacità lavorativa dell'impianto per tipologia di attività di preparazione
  - c) attività vivaistiche e sementiere;
  - d) importazione.

#### **4 – Operatori controllati licenziatari: (operatori che immettono la produzione sul mercato – etichettatura)**

- numero per tipologia di prodotto (codice nomenclatura combinata comunitaria – n.c./ce); - All. III 6 Dlgs 220/95.

#### **5 – Controllo**

##### **Fase iniziale (ingresso dell'azienda nel sistema di controllo)**

Con riferimento al tipo di attività sottoposta a controllo (produzione e/o raccolta, preparazione):

- criteri e procedure per l'effettuazione delle visite ispettive;
- modalità pratiche di effettuazione delle visite ispettive;
- verifica interna attività ispettive (indicazione modalità di effettuazione delle verifiche interne e nome del responsabile di tale attività);
- criteri di assegnazione delle ispezioni ai tecnici ispettori;
- tempistica nell'effettuazione delle visite;
- previsione del numero di nuove adesioni.

##### **Fase ordinaria**

Con riferimento al tipo di attività sottoposta a controllo (produzione e/o raccolta, preparazione):

- definire criteri di effettuazione delle visite ispettive, la quantità di visite su base annua, per tipologie colturali omogenee e per periodi di criticità;
- procedure per l'effettuazione delle visite ispettive (distinguere tra visite concordate e non preannunciate);
- modalità pratiche di effettuazione delle visite ispettive;
- verifica interna attività ispettive (indicazione modalità di effettuazione delle verifiche interne e nome del responsabile di tale attività);
- criteri di assegnazione delle ispezioni ai tecnici ispettori;
- tempistica nell'effettuazione delle visite;
- rapporto indicativo tecnici/n° ispezioni aziendali.

##### **Indagini analitiche**

- criteri per l'effettuazione dei campionamenti (nel caso di prelievo di parti di piante fare riferimento a tipologie colturali);
- metodologia e procedura di campionamento e di analisi da effettuare secondo metodiche ufficialmente riconosciute (...);
- procedure di ricorso dell'operatore controllato;
- indicazione dei principi attivi da ricercare (per attività sottoposta a controllo e, relativamente alle produzioni agricole, per tipologie colturali e per stadi "critici");
- percentuale minima di indagini analitiche programmate (distinguere l'attività di produzione, preparazione e importazione).

##### **Visita ispettiva**

- obbligo da parte dell'Organismo di controllo di predisporre e tenere presso la sede regionale il programma delle visite annuali per ispettore e periodi critici.  
Qualora l'Organismo di controllo non abbia una sede regionale completa, dovrà far pervenire detto programma al depositario regionale, prima del suo inizio.

### **Modulistica**

- obbligo di presentazione della modulistica dell'organismo di controllo utilizzata nell'espletamento delle attività di controllo e certificazione.

### **Notifiche di variazione**

- la notifica di variazione va comunicata da parte dell'operatore all'Autorità competente ed all'organismo di controllo entro 30 giorni dall'avvenuta modificazione, utilizzando l'apposito modulo di notifica di variazione.

**NORME DI CAMPIONAMENTO  
PER L'ACCERTAMENTO DELL'ASSENZA DI RESIDUI DI PRODOTTI  
FITOSANITARI NON CONSENTITI  
NELLE PRODUZIONI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**1. Avvertenze e precauzioni**

Un campionamento eseguito correttamente permette di estendere i risultati analitici ottenuti sul campione di laboratorio a tutta la partita in esame. Un corretto campionamento è un'operazione difficile che richiede la più grande cura.

Per ottenere questo risultato bisogna regolamentare il sistema di campionamento attraverso regole semplici e adottare una terminologia comune per definire le varie fasi del prelievo.

Il campionamento deve essere eseguito da personale appositamente addestrato. Durante il campionamento e le successive manipolazioni del campione si devono adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi tipo di alterazione o contaminazione esterna che possa compromettere la validità delle determinazioni analitiche.

**2. Terminologia di base**

*Materiale da campionare:* quantità identificabile di prodotti aventi caratteristiche che si presumono uniformi (es. frutti e foglie di un appezzamento, terreno di un fondo, cassette di frutta in un magazzino).

Vale a questo punto ricordare al Tecnico Ispettore prelevatore che il prelievo del materiale da campionare nei magazzini deve avvenire su un lotto di produzione individuato e identificato dall'azienda e di cui l'azienda abbia un sistema di registrazione che consenta di riconoscerne le caratteristiche.

Il materiale oggetto di indagine, anche in situazioni di campo, deve essere sempre definito chiaramente. Normalmente coincide con parti vegetali o porzioni di terreno provenienti da un appezzamento agricolo oppure con contenitori disposti in magazzino o altro. È bene che, qualora il prodotto da analizzare venga identificato come un insieme composto da più partite, ciascuna delle partite in esame sia sottoposta a campionamento separato.

Nel caso di prodotti in campo, più appezzamenti di una stessa azienda devono essere sempre campionati separatamente.

Il materiale da campionare, per magazzini, deve appartenere ad un medesimo lotto di produzione identificato chiaramente dall'operatore o, in mancanza, dal Tecnico Ispettore prelevatore, la cui sigla o altro riferimento alfanumerico deve essere indicata nella relazione di ispezione.

*Lotto:* si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Il lotto di produzione può essere identificato nelle aziende agricole e nel caso di una stessa varietà e/o specie, come quello proveniente da uno o più appezzamenti, che sia tenuto separato da quello di un altro o più appezzamenti.

Il lotto di produzione nelle aziende di preparazione che lavorano solo su ordinazione, può essere identificato con il prodotto lavorato e pronto per essere inviato al cliente.

Il lotto di produzione nelle aziende che producono scorte di magazzino può essere identificato mediante l'utilizzo della data di lavorazione, preparazione, confezionamento di un determinato prodotto oppure un altro sistema alfanumerico a scelta dell'azienda.

Nel caso di prelievi di materie prime o semilavorati, sfusi o confezionati, giacenti in azienda in attesa di essere lavorati, il Tecnico Ispettore e l'azienda devono garantire che il prelievo avvenga su

prodotti di cui si conosca l'esatta provenienza e che consenta la rintracciabilità dell'eventuale fornitore.

Nel caso che il prelievo venga effettuato sul campo (per prodotti, parti vegetali e terreno) deve essere assicurata la omogeneità dell'appezzamento considerato.

Se la stessa coltura insiste su terreni che presentano aspetti diversi (giacitura, drenaggio, ecc.) vanno individuati e considerati separatamente.

*Campione elementare*: quantità prelevata da un singolo punto dell'appezzamento o della partita.

*Campione globale*: insieme di campioni elementari prelevati dal materiale da campionare appartenenti al medesimo appezzamento o partita.

*Campione finale*: parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

*Campione per il laboratorio*: campione destinato al laboratorio, costituito da un'aliquota rappresentativa del campione finale.

*Controcampione dell'Organismo di Certificazione*: n. 2 aliquote rappresentative del campione finale, destinate alla verifica definitiva da parte dell'organismo di certificazione.

*Agenti prelevatori*: sono i tecnici ispettori iscritti all'Albo dei Tecnici Ispettori dell'Organismo di Certificazione.

#### Prelievo dei campioni

Devono essere rispettate le seguenti modalità di campionamento per il controllo dei residui di antiparassitari, metalli pesanti e altre sostanze non conformi ai Programmi di Certificazione. I riferimenti normativi utilizzati sono i seguenti:

- D.P.R. 26.03.1980, n. 327 (G.U. n. 193 del 16.07.1980);
- D.M. 20.12.1980, (G.U. n. 8 del 09.01.1980);
- D.M. 19.07.1989 (G.U. n. 196 del 23.08.1989);
- D.M. 11.05.1992 (G.U. n. 79 del 25.05.1992)

### **3. Scopo e campo di applicazione**

I campioni destinati all'analisi, al fine di garantire la loro rappresentatività delle partite campionate, devono essere prelevati in conformità alle modalità di seguito indicate.

Essendo lo scopo ultimo del campionamento pervenire all'accertamento della conformità dell'intero processo produttivo ai canoni dell'Agricoltura Biologica, per quanto attiene all'assenza di residui di fitofarmaci non consentiti, le epoche per l'effettuazione di tale campionamento debbono ritenersi estese a tutto il ciclo delle coltivazioni.

### **4. Materiale e strumentazione**

Il Tecnico Ispettore prelevatore, al momento del prelievo dovrà essere dotato di:

- guanti di lattice monouso per la manipolazione delle sostanze da campionare;
- sacchetti di plastica da congelatore, capacità 4 litri;
- contenitori in vetro o altro materiale idoneo per sostanze liquide;
- piombini per sigilli, diametro minimo 8 mm.;
- spago fino per la chiusura dei sacchetti;
- cartellini;
- pinza sigillatrice;
- taglierino, coltello da innesto per il prelevamento di parti verdi;
- sonde o trivella, vanga per il prelievo di terreno;
- secchio di plastica oppure sacchi di plastica tipo rifiuti per la raccolta del campione in campo;
- telo di plastica dimensioni 3 metri x 2 metri, quale base per la formazione del campione globale, finale e dei campioni di laboratorio;
- contenitori termici per il trasporto del campione dell'azienda a casa.

Ogni operazione di raccolta, tipo manipolazione, divisione, taglio, omogeneizzazione, formazione del campione finale e di laboratorio, ecc., deve essere effettuata con strumenti che devono essere lavati prima dell'uso o puliti in maniera idonea ed inoltre tutte queste operazioni devono avvenire sopra un telo di plastica pulito che non consenta al materiale di venire inquinato da sostanze che possono portare contaminazioni ambientali indirette.

## 5. Norme per il prelievo

Le procedure da seguire possono essere distinte sulla base della natura del prodotto da campionare.

### 5.1 Prodotti agroalimentari in magazzino, nei punti di distribuzione e in lavorazione

#### 5.1.1 Modalità di prelevamento

##### 5.1.1.1 Prodotti nei magazzini e nei punti di distribuzione

- a) nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente se ne preleva una quantità rappresentativa dalla massa che costituisce direttamente un campione per l'analisi (campione finale), ad esempio: olio di oliva in una cisterna unica, granella in un cumulo o silos;
- b) nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali (campioni elementari) da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate (campione globale) per ricavare il campione per l'analisi (campione finale), ad esempio: olio di oliva in più cisterne, granella in più sacchi;
- c) nel caso di sostanze e prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale ed inferiore della massa (campione elementare); l'insieme delle quantità parziali (campione globale) rappresentative della partita vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi (campione finale); (es. vedi sonda Nobbe per il prelievo di campioni di sfarinati e granaglie D.M. 20/4/78);
- d) nel caso di sostanze e prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso (campione elementare), rappresentativi della partita; le quantità parziali rappresentative della partita vengono riunite e mescolate (campione globale) per ricavare il campione per l'analisi (campione finale);
- e) nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura, si prelevano a caso, un numero di confezioni rappresentative della partita (campioni elementari) oppure aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate (campione globale), si ricava il campione per l'analisi (campione finale);
- f) nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentano l'apertura, si preleva a caso dalla partita, un numero rappresentativo (campioni elementari) di confezioni per formare il campione per l'analisi (campione finale). In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nella tabella prevista all'allegato 4, art. 6 del DPR 26 marzo n. 327;
- g) nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

##### 5.1.1.2 Prodotti in lavorazione

In tal caso si devono raccogliere campioni omogenei di dimensioni sufficienti a rappresentare il funzionamento dell'impianto di lavorazione. Inoltre bisogna raccogliere separatamente ed

analizzare anche i resti della lavorazione, le bucce ed i vari sottoprodotti che possono essere utilizzati come mangimi per il bestiame.

La tecnica di campionamento, durante e dopo la lavorazione, deve essere scelta in modo adeguato ad ottenere un campione rappresentativo.

In ogni caso occorre tenere presente i seguenti punti:

- a) individuare le fasi di lavorazione in cui effettuare il campionamento;
- b) lasciar funzionare l'impianto per qualche tempo prima di iniziare a raccogliere i campioni;
- c) per ogni fase in cui si decida di indagare, raccogliere i campioni (replicati) ad intervalli frequenti e regolari;
- d) contrassegnare i campioni indicando la fase di lavorazione ed il tempo di campionamento;
- e) i campioni raccolti debbono essere sempre mantenuti separati.

#### 5.1.2 Numero di campioni elementare da prelevare

Il minimo dei campioni elementari (cioè dei campioni prelevati da un singolo punto della partita) è il seguente:

<b>Peso della partita da campionare, in kg</b>	<b>Numero minimo di campioni da prelevare</b>
<50	3
50 – 500	5
>500	10

Nel caso di prodotti congelati, o quando il peso della partita da campionare non può essere valutato con sufficiente esattezza, il numero dei campioni elementari da prelevare può essere determinato nel modo seguente:

<b>Numero di imballaggi o di unità nella partita da campionare</b>	<b>Numero minimo di imballaggi o di unità da prelevare</b>
<25	1
26 – 100	5
>100	10

Tali campioni elementari poi vengono riuniti insieme costituendo 1 campione globale che, reso omogeneo ed eventualmente ridotto, viene suddiviso in parti rappresentative, ognuno di esse costituisce il campione di laboratorio.

#### 5.1.3 Dimensione del campione elementare

La quantità per ogni campione elementare, di cui al punto 5.1.1.1, lettera a), dove ognuno di essi coincide con il campione finale, deve essere non inferiore al quadruplo della quantità prevista per il campione di laboratorio (vedi punto 6).

La quantità per ogni campione elementare, di cui al punto 5.1.1.1, lettere b), c), d) e f), deve essere non inferiore al valore che si ottiene calcolando il quadruplo della quantità prevista per il campione di laboratorio (vedi punto 6), diviso il numero dei campioni elementari da prelevare dalla partita.

Il numero di confezioni che costituisce il campione elementare, di cui al punto 5.1.1.1 lettere e), f), deve essere non inferiore a quello per cui la relativa quantità di prodotto in esse contenuto, risulti a sua volta, non inferiore al quadruplo della quantità prevista per il campione di laboratorio (vedi punto 6), diviso il numero di campioni elementari da prelevare dalla partita.

## 5.2 Prodotti agrari in campo

Oltre che prelevare campioni di prodotto sul campo, secondo le modalità appresso descritte, vanno prelevati presso l'azienda, prima della semina, campioni di sementi, della stessa dimensione di quelli di campo, per l'accertamento dell'assenza di trattamenti di concia con fitofarmaci.

Durante ogni fase dello sviluppo vegetativo delle relative colture, prima della raccolta dei prodotti per raggiunta maturità commerciale e per i quali le modalità di campionamento sono descritte di seguito, vanno eseguiti prelievi di parti vegetali delle piante:

- foglie, culmi, spighe, o baccelli immaturi (se presenti) per le colture industriali (graminacee e oleaginose);
- foglie esterne delle piante per colture di ortaggi;
- foglie esposte e nella parte bassa della chioma, frutticini (se presenti) per i fruttiferi.

La scelta dei punti di prelievo, per la formazione dei campioni elementari, va effettuata, per numerosità e localizzazione, secondo le modalità descritte per i prodotti alla raccolta. Ogni singolo campione sarà costituito da 500 g di materiale.

### 5.2.1 Colture industriali

#### 5.2.1.1 Modalità di prelevamento e dimensioni campioni elementari

I campioni devono essere prelevati da tutta l'area coltivata compresa la cornice esterna.

La quantità dei prodotti agricoli necessaria per realizzare un campione significativo varia da vegetale a vegetale. I prodotti agricoli sotto richiamati vengono dati come esempi e sono raggruppati, per quanto possibile, secondo la classificazione del Codex Committee on Pesticide Residues.

#### a) Graminacee

##### *Cereali da granella*

Individuare non meno di 10 piccole aree (di circa 0,1 m<sup>2</sup>) scelte a caso sulla superficie di tutta la coltura inclusa la cornice perimetrale. Tagliare gli steli a circa 10 cm dal terreno e quindi separare i chicchi dalla paglia. Se è disponibile una mietitrice meccanica si può mietere tutta la parcella, ma i campioni per i residui debbono includere anche il materiale prelevato nelle zone terminali del campo in modo da evidenziare eventuali contaminazioni o disomogeneità.

Preparare i campioni prendendo non meno di 10 manciate di chicchi e/o di paglia dalla mietitrice con uniformità, in modo da considerare tutta la coltura.

#### Quantità

a – Mais (chicchi e pannocchia)	campioni di 2 kg
b – Chicchi di piccole dimensioni (grano, orzo, riso, segale, avena ecc.)	campioni di 1 kg

##### *Foraggio e paglia*

Raccogliere il vegetale dopo averlo tagliato. Registrare l'altezza del taglio ed evitare la contaminazione da parte del terreno. I campioni dovrebbero essere formati da prelievi effettuati in non meno di 10 punti (di circa 0,1 m<sup>2</sup>) di appezzamento

#### Quantità

a – Erba e foraggio a foglie piccole (trifoglio, graminacee varie)	campioni di 1 kg
b – Foraggio a foglie larghe (erba medica, cime di barbabietola ecc.)	campioni di 2 kg
c – Paglia (tutti i cereali ad eccezione del mais)	campioni di 1 kg

d – Mais da foraggio (piante verdi a vari stadi di crescita) e mais essiccato (parti seccate delle piante che rimangono dopo il raccolto)	5 piante (escluse le radici)
e – Altri vegetali utilizzati per l'alimentazione del bestiame	di solito sono sufficienti campioni di 1-2 kg, a seconda della natura del materiale

c) Semi oleosi

*Arachidi*

Quantità: 1 kg di semi (o 2 kg di semi con la parte fibrosa)

*Cotone*

Raccogliere il cotone nel periodo normale di raccolta e togliere dai semi la massima parte di materiale fibroso.

Quantità: 1 kg di semi puliti (oppure 2 kg con la parte fibrosa)

*Girasole*

Scegliere a caso le cime mature su tutta la parcella e togliere i semi per scuotimento.

Quantità: 1 kg di semi

*Sesamo, ravizzone, soia*

Raccogliere le cime quando hanno raggiunto lo stadio al quale vengono raccolte e togliere i semi.

Quantità: 1 kg di semi

5.2.2 Colture di ortofrutticoli

5.2.2.1 Modalità di prelevamento

- punti di prelievo

In ogni azienda e nell'ambito della stessa, per ogni varietà da controllare, si devono eseguire almeno 5 campioni elementari (formanti 1 campione globale) per ogni punto di prelievo, 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.).

- numero dei campioni globali

Il numero dei campioni globali da effettuare deve essere stimato in base alla superficie dell'appezzamento da controllare:

Superficie in mq	Numero minimo di campioni
inferiore a 2.000 mq	1
da 2.001 a 5.000 mq	3
da 5.001 a 10.000 mq	5
ogni 5.000 mq in più	1 campione in più

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

Numero delle piante	Numero minimo di campioni
meno di 50 piante	1
da 50 a 300 piante	3

da 301 a 600 piante	5
ogni 300 piante in più	1 campione in più

Durante il campionamento si dovrà aver cura di effettuare prelievi anche in porzioni non omogenee della zona da controllare (file esterne, vicinanze a manufatti, prossimità di fossi, vicinanza di appezzamenti con altre colture soggette a trattamenti, che possano in qualche modo aver contaminato la coltura da controllare).

#### a) Fruttiferi

La raccolta dei frutti deve avvenire dalla chioma esterna: nella parte bassa (per accertamento di eventuale trattamento della pianta) e nella parte alta (per accertamento di accidentali fenomeni di deriva).

Ogni campione elementare, del peso di almeno 2 kg (1 kg nel caso di piccoli frutti), dovrà contenere un eguale numero di unità di pezzatura e di caratteristiche commerciali uniformi; esso consisterà di almeno 10 frutti (o da 5 unità, se il peso complessivo supera i 5 kg).

Se il campione globale risultasse troppo grande, il campione finale dovrà essere ricavato dal precedente suddividendolo in quarti e scartandone due diametralmente opposti, mescolando e dividendo il quantitativo rimasto sino al raggiungimento della quantità richiesta.

#### b) Ortaggi

##### *Ortaggi a radice, a tubero e bulbo*

Estratto dal terreno l'ortaggio, togliere dal vegetale tutta la terra ad esso attaccata, ma senza lavare. Quando le foglie sono utilizzate come alimento è necessario che esse siano campionate separatamente.

##### Dimensione campione elementare:

a - Radici, bulbi e tuberi di grosse dimensioni (barbabietole rosse, da zucchero, da foraggio)	campioni di 2 kg o più costituiti da non meno di 5 pezzi
b - Radici, bulbi e tuberi di piccole dimensioni (carote, ravanelli, cipolline ecc.)	campioni di 1 kg

##### *Ortaggi con foglia, con stelo, con frutti*

Campionare parti dell'ortaggio (piselli o fagioli), prelevando solo dai punti più direttamente esposti ad un eventuale trattamento e non da quelli coperti da fogliame. Eliminare bene la terra dagli ortaggi (per esempio dal sedano).

##### Dimensione del campione elementare:

a - Ortaggi con foglia o con stelo, di grosse dimensioni (cavoli, cavolfiori, broccoli, rape ecc.)	campioni di 2 kg (non meno di 5 ortaggi completi)
b - Ortaggi con foglia o con stelo, di medie dimensioni (asparagi, cavolini di Bruxelles, cicoria, lattuga, spinaci, cime di rapa ecc.)	campioni di 1 kg di ortaggio completo
c - Ortaggi con foglia o con stelo, di piccole dimensioni (prezzemolo, basilico, rucola, erba cipollina ecc.)	campioni di 0,5 kg di ortaggio completo
d - Ortaggi con frutto, di grosse dimensioni (zucche, meloni, melanzane ecc.)	campioni di 2 kg (non meno di 5 frutti)
e - Ortaggi con frutto, di medie dimensioni (peperoni, pomodori, cetrioli)	campioni di 1 kg di

ecc.)	frutti
f – Ortaggi con frutto, di piccole dimensioni (peperoncini ecc.)	campioni di 250 g di frutti
g – Ortaggi con baccello (fagioli, piselli, fave ecc.)	campioni di 1 kg con baccello

### c) Funghi

#### Dimensione del campione elementare

a – grandi dimensioni	campioni di 1 kg
b – piccole dimensioni	campioni di 0,5 kg

### d) Materiale vegetale vario

Foglie, fiori, frutticini, baccelli immaturi ecc.	campioni di 0,5 kg
---------------------------------------------------	--------------------

## 5.3 Terreno agrario

### 5.3.1 Epoca dei campionamenti

I momenti di effettuazione dei prelievi dipendono generalmente dal tipo di coltura:

- a) per i terreni interessati da coltura di graminacee (grano, mais, orzo, segale, avena ecc.), erbe da foraggio (trifoglio, erba medica ecc.) e piante per semi oleosi (soia, ravizzone, sesamo, girasole, arachidi ecc.):
  - in presemina
  - in pre-emergenza, dopo la semina;
  - in post-emergenza, nelle fasi iniziali dello sviluppo vegetativo
- b) per i terreni interessati da coltura di ortaggi:
  - in presemina o prima della messa a dimora delle piantine
- c) per i terreni che sono interessati da fruttiferi:
  - nel periodo di ripresa dello sviluppo vegetativo

N.B. Poiché lo scopo ultimo del campionamento è quello di accertare la conformità dell'intero processo produttivo ai canoni dell'Agricoltura Biologica, sia per quanto attiene il divieto di impiego dei fitofarmaci, che dei prodotti per la concimazione e l'ammendamento non consentiti, le epoche per l'effettuazione del campionamento debbono ritenersi collocabili in qualunque periodo dell'anno.

### 5.3.2 Zona di campionamento

- a) Per tutte le colture tranne quelle risicole

Individuare la zona di campionamento, delimitando una zona che abbia in comune:

- colore e aspetto fisico
- ordinamento colturale
- vegetazione coltivata e spontanea.

Il campionamento va condotto in tutta la superficie pedologica delimitata; esso va, comunque, effettuato anche nel caso che la zona delimitata risulti di superficie ridotta.

Indirizzare eventualmente il campionamento nell'ambito delle zone delimitate, nelle aree dove risulti più manifesta l'assenza di vegetazione spontanea o si riscontrino altri indizi che possano far presumere l'utilizzo di diserbanti e geodisinfestanti.

c) Per le colture risicole

Quando la risaia è articolata in più camere di coltivazione, la zona di campionamento va scelta nella camera più a valle rispetto allo scorrimento dell'acqua, in una fascia di ca. 10 m di lunghezza in prossimità del canale di deflusso delle acque.

#### 5.3.3. Numero e ripartizione dei campioni

a) Per tutte le colture tranne le risicole

Scegliere i punti di prelievo sull'area interessata al campionamento lungo un percorso tracciato su di esso, formando delle immaginarie X o W. Prelevare lungo tali percorsi da 5 a 15 campioni elementari per ettaro in base all'estensione della zona da sottoporre ad indagine; per superfici inferiori ad un ettaro prelevare 5 campioni elementari.

b) Per le colture risicole

Scegliere 5 punti nella zona di campionamento per ogni camera di coltivazione.

#### 5.3.4 Profondità di prelevamento

a) Nei terreni arativi, o comunque soggetti a rovesciamenti o rimescolamenti, prelevare il campione alla massima profondità di lavorazione del suolo.

b) Nei frutteti prelevare il campione nelle aree meno o per nulla inerite, alla profondità da 20 a 40 cm.

c) Nelle colture risicole, sia in asciutto che in terreno sommerso, prelevare alla profondità di 30 cm.

#### 5.3.5 Esecuzione del prelevamento elementare

a) In tutte le colture non risicole

- Una volta individuato il sito di campionamento eliminare, se necessario, la vegetazione che copre il suolo.
- Introdurre verticalmente la sonda o trivella fino alla profondità voluta ed estrarre il campione elementare di terreno.
- Nel caso di terreni sabbiosi o polverulenti la sonda può essere introdotta nel suolo diagonalmente, ponendo attenzione alla profondità scelta.
- Nel caso di terreni molto compatti o con elevata presenza di scheletro, che non permettono l'uso della sonda, scavare con la vanga una piccola buca a pareti verticali fino alla profondità prescelta. Prelevare quindi una fetta verticale che interessi tutto lo strato, mantenendo costante la frazione di terreno proveniente dalle diverse profondità.

b) Per le colture risicole

- Quando si opera su terreno sommerso, porre all'estremità della sonda un film paraffinico, al fine di impedire la raccolta dell'acqua sopra lo strato di terreno.
- Introdurre verticalmente la sonda fino alla profondità voluta ed estrarre il campione elementare di terreno.

#### 5.3.6 Formazione del campione globale

a) Per tutte le colture tranne le risicole

- Inserire i diversi campioni elementari, man mano che vengono prelevati, nel secchio; rovesciare il secchio su una superficie solida coperta da un telone; mescolare il terreno ed omogeneizzarlo accuratamente.
- Se il campione deve essere ridotto, dal terreno omogeneizzato al punto a) prelevare casualmente una decina di campioni di circa 50 g ognuno, distribuiti su tutta la superficie e che interessino tutto lo spessore del campione globale; unire questi prelievi per costituire uno o più campioni finali, del peso di circa 500 g ognuno.

b) Per le colture risicole

- Il cilindro di terreno prelevato viene suddiviso in tre segmenti di profondità da 0 a 10 cm; da 10 cm a 20 cm; da 20 cm a 30 cm.
- I segmenti di analoga profondità vengono riuniti costituendo tre campioni globali (superficiale, medio, profondo).

#### 5.4 Acque di risaia

Il prelievo dell'acqua viene effettuato con appositi contenitori in vetro, sia sull'acqua immessa nella risaia, sia nelle camere di coltivazione.

Il volume di ogni campione sarà di 2 litri.

Le epoche del campionamento sono le stesse di quelle di effettuazione del campionamento del terreno.

I campioni di acqua, se l'analisi non è condotta nei tempi brevi, vanno congelati e conservati a  $-20^{\circ}\text{C}$ .

### 6. Dimensione del campione di laboratorio

La quantità che costituisce il campione per il laboratorio, ricavato dal campione finale, sarà la stessa che andrà a costituire il controcampione per l'operatore ed i due controcampioni per l'organismo di certificazione, destinati anch'essi, se necessario, ad un laboratorio per una analisi di controllo.

La dimensione di tale campione dipende dal tipo di prodotto oggetto di indagine analitica e dovrà non essere inferiore a quanto di seguito indicato.

A) Cereali da granella

a – Mais (chicchi e pannocchia)	campioni di 1 kg
b – Chicchi di piccole dimensioni (grano, orzo, riso, segale, avena ecc.)	campioni di 1 kg

B) Semi oleosi

Arachidi, cotone, girasole, sesamo, ravizzone, soia	campioni di 0,5 kg
-----------------------------------------------------	--------------------

C) Foraggio e paglia

a – Erba e foraggio a foglie piccole (trifoglio, graminacee varie)	campioni di 0,5 kg
b – Foraggio a foglie larghe (erba medica, cime di barbabietola ecc.)	campioni di 1 kg
c – Paglia (tutti i cereali ad eccezione del mais)	campioni di 0,5 kg
d – Mais da foraggio (piante verdi a vari stadi di crescita) e mais essiccato (parti seccate delle piante che rimangono dopo il raccolto)	campioni di 0,5 kg
e – Altri vegetali utilizzati per l'alimentazione del bestiame	campioni di 1 kg

D) Frutti

con peso unitario: fino a 25 g	campioni di 1 kg
con peso unitario: da 25 g a 250 g	campioni di 1 kg (almeno 10 unità)
con peso unitario: maggiore di 500 g	campioni di 2,5 kg (almeno 5 unità)

E) Ortaggi a radice, a tubero e a bulbo

a - Bulbi di grosse dimensioni (barbabietole rosse, da zucchero e da foraggio)	campioni di 2 kg
b - Radici, bulbi e tuberi di medie dimensioni (carote, cipolle, patate, rape ecc.)	campioni di 1 kg
c - Bulbi di piccole dimensioni (ravanelli, cipolline ecc.)	campioni di 0,5 kg

F) Ortaggi con foglia, con stelo, con frutti

a - Ortaggi con foglia o con stelo, di grosse dimensioni (cavoli, cavolfiori, broccoli, rape ecc.)	campioni di 1 kg
b - Ortaggi con foglia o con stelo, di medie dimensioni (asparagi, cavolini di Bruxelles, cicoria, lattuga, spinaci, cime di rapa ecc.)	campioni di 1 kg
c - Ortaggi con foglia o con stelo, di piccole dimensioni (prezzemolo, basilico, rucola, erba cipollina ecc.)	campioni di 250 g
d - Ortaggi con frutto, di grosse dimensioni (zucche, meloni, melanzane ecc.)	campioni di 5 kg (almeno 5 unità)
e - Ortaggi con frutto, di medie dimensioni (peperoni, pomodori, cetrioli ecc.)	campioni di 1 kg
f - Ortaggi con frutto, di piccole dimensioni (peperoncini ecc.)	campioni di 100 g
g - Ortaggi con baccello (fagioli, piselli, fave ecc.)	campioni di 1 kg (con baccello)

G) Funghi

a - grandi dimensioni	campioni di 1 kg
b - piccole dimensioni	campioni di 0,5 kg

H) Materiale vegetale vario

Foglie, fiori, frutticini, culmi, spighi e baccelli immaturi ecc.	campioni di 250 g
-------------------------------------------------------------------	-------------------

I) Trasformati vegetali

Te, camomilla	campioni di 100 g
Farine, pane, prodotti da forno, paste alimentari ecc.	campioni di 0,5 kg
Oli (di oliva, di semi)	campioni di 0,5 l
Succhi di frutta	campioni di 250 ml
Spezie essiccate	campioni di 50 g
Prodotti ad elevato valore di mercato	campioni di 10 g

L) Trasformati animali

Latte	campioni di 0,5 l ovvero di 1 l
-------	---------------------------------

	(secondo l'unità confezionata)
Latte in polvere, creme, ecc.	campioni di 250 g
Yogurt	campioni di 250 g

M) Terreno agrario

Terreno	campioni di 0,5 kg
---------	--------------------

N) Risaia

Acqua	campioni di 1 l
-------	-----------------

## 7. Confezionamento e spedizione dei campioni

Una volta confezionati ed etichettati, i campioni possono essere conservati oppure spediti subito al laboratorio per l'analisi dei residui, a seconda della natura del campione, della stabilità del prodotto fitosanitario sospettato e del tipo di indagine da effettuare.

È importante che il confezionamento e la spedizione siano fatti in modo che i campioni arrivino a destinazione nel più breve tempo possibile (entro 24-36 ore) dopo il prelevamento e senza subire contaminazioni. Per questo ultimo scopo è fatto obbligatorio l'uso di guanti "usa e getta".

### 7.1 Confezionamento

I singoli campioni devono essere posti in contenitori appropriati (per es. sacchi di polietilene o polipropilene), quindi messi entro sacchi di carta pesante e, se necessario, devono essere congelati o refrigerati subito, secondo la natura del fitofarmaco di cui si ipotizza la presenza.

Bisogna evitare recipienti fatti con altra plastica, o tappi foderati di plastica, a meno che si usi il teflon o altro materiale inerte che non porti interferenze nelle analisi; quindi i sacchi di PVC non devono essere utilizzati.

Se si impiegano dei barattoli, questi dovrebbero essere controllati per verificare l'assenza di materiali quali strati oleosi, lacche, resine ecc., che potrebbero interferire nell'analisi.

I campioni di prodotti liquidi vanno conservati in recipienti di vetro; prima dell'uso questi devono essere lavati perfettamente, risciacquati con solventi esenti da fitofarmaci ed asciugati. I residui presenti nel campione possono migrare sulle pareti e possono essere assorbiti; pertanto anche un contenitore di vetro, dopo che il campione di prodotto liquido è stato versato, deve essere risciacquato con il solvente di estrazione.

### 7.2 Spedizione dei campioni

I prodotti agricoli non deperibili, presumibilmente contenenti residui che sono stabili nel tempo necessario per raggiungere il laboratorio, possono essere spediti in uno stato non congelato, ma i campioni devono essere sempre protetti da ogni degradazione e contaminazione.

Quando è necessario congelare i campioni, usare per la spedizione contenitori in polistirolo espanso. In mancanza del polistirolo usare due scatole di cartone di dimensioni differenti in modo da riempire lo spazio intermedio con materiale isolante. Il ghiaccio secco aggiunto al campione deve essere in quantità di 1 kg di ghiaccio secco per 1 kg di campione.