

ALLEGATO N. 2

“MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA”

(Prodotto Agroalimentare Tradizionale ai sensi del D.Lgs 173/98
e DM 350/99 inserito nell'elenco della regione Lazio)

SCHEDA DI DEROGA ALLE NORME IGIENICO- SANITARIE (predisposta in base alla CM n. 10 del 21 dicembre 2009 e CM n. 2 del 24/01/2000)

1) Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa:

- **LOCALI:** locali storici/naturali, ovvero locali che possono comprendere pareti, soffitti, e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti, e pavimenti geologici naturali.

Per la produzione della Mosciarella di Capranica Prenestina in fase di essiccazione/affumicatura vengono utilizzate le “casette”, ossia tipiche costruzioni in pietra, poste all'interno del castagneto, sono dei manufatti in pietra composte da due stanzette sovrapposte, con tetto disperdente, ricoperto con coppi e canali di terracotta.

- **STRUMENTI/ATTREZZATURE:** listelli di legno, messi a graticcio a formare un pavimento.

La richiesta di deroga è finalizzata alla conservazione e alla salvaguardia della flora specifica che contribuisce allo sviluppo delle caratteristiche organolettiche e di conservazione della Mosciarella di Capranica Prenestina.

1.1 Locali: “casette” in pietra

La castagna essiccata Mosciarella di Capranica Prenestina, è trasformata secondo il metodo tradizionale di essiccazione naturale con fumo (affumicatura con legno naturale), effettuata nelle cosiddette “casette” o essiccatoi. Il processo di lavorazione è lungo e ancora oggi è legato a sistemi tradizionali che vengono mantenuti e tramandati di generazione in generazione secondo un'usanza antichissima.

Il procedimento di essiccazione consiste nella disposizione delle castagne su un graticcio all'interno delle “casette”, ovvero locali storici fatti in pietra con pareti, soffitti, e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti, e pavimenti geologici naturali. Le “casette” sono composte da due stanzette sovrapposte, di cui la superiore è ricavata su di una impalcatura sostenuta da travi di legno di castagno, con pavimento composto da listelli di legno, messi a graticcio, all'altezza di 2 metri da terra. Una porticina posteriore permette di accedere a questo vano. La stanza in basso è costituita da un vano con pavimento a fondo naturale in terra battuta sul quale si mantiene costantemente acceso il fuoco, alimentato da legno della potatura e bucce di castagne, facendo attenzione a soffocare la fiamma e far sprigionare fumo e calore.

Le castagne raccolte, una volta scaricate, vengono distribuite sul pavimento a graticcio fino a formare uno strato uniforme di circa 70 cm e ricevono il fumo dal piano sottostante.

Le castagne accumulate al piano superiore si girano periodicamente, per rendere uniforme l'affumicatura e l'essiccamento. Il fuoco rimane acceso ininterrottamente per circa 30 giorni fino alla completa essiccazione del frutto. Il calore ed il fumo raggiungono le castagne, le disidratano e le impregnano di sostanze antisettiche, donandogli un delicato aroma di fumé.

Al termine della fase di essiccazione, le castagne vengono spinte attraverso un foro presente alla base dei graticci, vengono, poi, estratte per essere sottoposte alla “battitura”, ossia la separazione del frutto dalla buccia secca. Dopo questa lavorazione, le castagne risultano “bianche”, sterilizzate, pronte per essere conservate ben chiuse in sacchi e/o contenitori per alimenti.

1.2. Strumenti/Attrezzature: listelli di legno

I listelli di legno vengono messi a graticcio a formare un pavimento, ed è la parte di pavimentazione in cui le castagne raccolte, vengono scaricate e distribuite fino a formare uno strato uniforme di circa 70 cm, in modo da poter ricevere, dal piano sottostante, in maniera costante e uniforme il fumo naturale che favorisce l'essiccazione della castagna.

Grazie a questa tradizionale tecnica di essiccazione praticata nelle “casette” in pietra, le Mosciarelle di Capranica Prenestina, mantengono le caratteristiche organolettiche e di conservazione per almeno un anno.

In particolare si può affermare che attraverso l'essiccazione naturale è favorita la riduzione del contenuto di umidità del frutto e quindi dell'*Activity Water* (Aw) e pertanto viene inibito lo sviluppo di microrganismi (es: salmonella), muffe, lieviti e micotossine, potenzialmente patogeni per il consumatore e grazie alla tipologia di locale in pietra si ha una maggiore areazione del locale che risulta essere asciutto anche nel periodo autunnale in cui avviene l'essiccazione della mosciarella e ciò evita la presenza di sostanze chimiche dannose prodotte dalla combustione, come gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA).

2) Osservazioni sulla sicurezza: individuazione dei rischi e dei possibili pericoli che possono generarsi durante le fasi di lavorazione del prodotto, nonché le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

I rischi e i possibili pericoli di natura biologica, chimica o fisica, associati a ogni fase del processo produttivo e che possono inficiare la salubrità della Mosciarella di Capranica Prenestina, sono individuati attraverso la procedura di analisi del rischio con relativa identificazione dei punti di controllo (CP) e punti critici di controllo (CCP), così come previsto dalla normativa vigente e inseriti nel Piano di autocontrollo (secondo i criteri dell'HACCP), che ogni operatore interessato alla produzione della Mosciarella di Capranica Prenestina, è tenuto a predisporre e aggiornare.

I possibili pericoli possono eventualmente verificarsi in base a:

1. modalità di ricevimento e scarico della materia prima;
2. modalità/tempo di stoccaggio della materia prima;
3. rischio di contaminazioni (primaria e/o secondaria) di natura biologica e/o di organismi superiori derivanti da possibili contaminazioni da parte di batteri, lieviti, muffe, parassiti, insetti, volatili, roditori ecc;

4. rischio di contaminazioni di natura fisica per eventuale presenza di impurità solide;
5. rischio di contaminazioni di natura chimica, che si può eventualmente verificare in fase di essiccazione naturale/affumicatura.

L'operatore garantisce l'adozione di opportune procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione delle attrezzature e locali utilizzati, salvaguardando in ogni caso le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

Oltre alla richiesta al fornitore della materia prima di opportune garanzie documentate sulla salubrità del prodotto (qualora se ne ravvisasse la necessità), **oltre a garantire un continuo aggiornamento formativo del personale** coinvolto nella lavorazione della Mosciarella di Capranica Prenestina (che tra l'altro deve garantire un adeguato stato di igiene con l'adozione di mascherine, guanti, cuffie ecc), l'operatore applica un corretto programma di pulizia–disinfezione, difesa e rimozione dagli agenti patogeni, inquinanti e infettanti.

Le procedure di pulizia–disinfezione adottate da ogni singolo produttore dovranno essere illustrate nel Piano di Autocontrollo.

Nel caso dei locali naturali come le “casette” in pietra utilizzate per l'essiccazione delle mosciarelle, è opportuno adottare tutte le procedure e gli strumenti che impediscano la presenza di insetti e animali infestanti all'interno del locale; garantire un adeguato sistema di illuminazione e areazione naturale; tenere sotto controllo la temperatura e umidità relativa del locale;

In ogni caso le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali storici naturali in cui può avvenire l'essiccazione/affumicatura della Mosciarella di Capranica Prenestina e la frequenza con la quale esse vengono eseguite, sono svolte in modo tale da tener conto della specifica flora ambientale.

Anche gli strumenti e le attrezzature devono essere mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

3) Riferimenti normativi:

- Deliberazione 7 luglio 2020, n. 417 Recepimento dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020. Approvazione della struttura del "Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022" (PRIC 2020-2022) e costituzione del nucleo permanente di coordinamento;
- Determinazione n. G16060 del 23/12/2020 - Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE 1334/2008 - Anni 2021-2024.
- Reg. UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento

- europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- D.G.R. n. 3 del 14 gennaio 2011 “Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. n. 59/CSR e approvazione delle “Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari”. Revoca della D.G.R. 275/2006”. Sostituzione dell’Allegato 1 con l’Allegato A.
 - Reg. UE n. 835/2011 della commissione del 19 agosto 2011 che modifica il regolamento CE n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari.
 - DECRETO 9 aprile 2008 Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano.
 - Determinazione del Direttore 21 gennaio 2008 n. 147 Concessione deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/04 e n. 853/04 e successive modifiche ed integrazioni;
 - Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Reg. CE n. 852 e 853 del 2204 – Rep. N. 4/CSR del 25 gennaio 2007;
 - DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (GU n.261 del 9-11-2007 - Suppl. Ordinario n. 228);
 - Reg. CE n. 1881/2006 della commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
 - DGR n. 877 del 18 dicembre 2006 recante linee guida di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare;
 - DGR n. 326 del 6 giugno 2006 relativa all’approvazione delle linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Aggiornamento delle tariffe per il riconoscimento comunitario di impianti e stabilimenti di interesse veterinario, modifica parziale della DGR n. 1151 del 2 agosto 2002;
 - Reg. CE 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
 - Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - Reg CE n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
 - Reg. CE n. 2065/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari;
 - Reg. CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare” e le successive modifiche e integrazioni;
 - Circolare Ministeriale n. 2 del 24 gennaio 2000 criteri e modalità per la predisposizione degli

- elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali; - DM 8 settembre 1999, n. 350;
- D.M. 8 settembre 1999 n. 350 regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e successive modifiche ed integrazioni;
 - Circolare Ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali; - DM 8 settembre 1999, n. 350;
 - D. Lgs 30 aprile 1998 n. 173 disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della L. 27 dicembre 1997, n. 449 (e successive modifiche ed integrazioni);

4) Eventuali annotazioni dei Servizi sanitari Regionali:

5) Verifica della rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa

Una preliminare verifica della rispondenza ai requisiti di salubrità del Prodotto Agroalimentare tradizionale Mosciarella di Capranica Prenestina, è stata effettuata attraverso la determinazione di alcuni elementi di natura microbiologica, chimica e fisica.

In particolare, visto il tipo di locale di lavorazione ("casette" in pietra), vista la matrice vegetale e il tipo di trasformazione a cui viene sottoposta la mosciarella (essiccazione/affumicatura con legno naturale), l'indagine analitica ha riguardato la determinazione dei parametri sotto indicati:

- ✓ Activity Water (Aw)
- ✓ Muffe
- ✓ Micotossine
- ✓ Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
- ✓ Salmonella

Dai report allegati (ALL. N. 1) alla presente scheda di proposta di deroga igienico-sanitaria, si può evincere che la Mosciarella di Capranica Prenestina – PAT, essiccata secondo metodi tradizionali e naturali e in locali storici/naturali ("casette" in pietra), risulta essere un prodotto salubre e rispondete alle norme igienico-sanitarie.

A tale proposito, l'operatore del settore alimentare (OSA), interessato alla richiesta della deroga alle norme igienico-sanitarie per la produzione del prodotto tradizionale Mosciarella di Capranica Prenestina (inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Lazio di cui al DM 350/99), deve attivare tutte le procedure necessarie a garantire i requisiti di salubrità e sicurezza del prodotto stesso, opportunamente evidenziate nel Piano di autocontrollo (ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia).

A tale proposito si propongono alcuni esempi di procedure, eventualmente, da prevedere e adottare nel proprio Piano di Autocontrollo che riguardano il prodotto, il locale e le attrezzature.

- indicare il tipo di agente patogeno, ovvero di microrganismo/elemento chimico, fisico e contaminante da ricercare;
- definire la frequenza con la quale debbano essere eseguite le analisi microbiologiche/chimico-fisiche (salvo quando la normativa indica una frequenza specifica);
- nel caso del processo essiccazione/affumicatura tradizionale con legno naturale per il PAT Mosciarella di Capranica Prenestina, ricercare gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), i cui tenori massimi devono essere quelli previsti dalla normativa vigente;
- adottare procedure, strumenti e attrezzature che impediscano la presenza di insetti e animali infestanti all'interno del locale;
- adottare procedure tali da impedire l'accumulo di sporcizia;
- garantire un adeguato sistema di illuminazione e areazione naturale;
- tenere sotto controllo la temperatura e umidità relativa del locale;
- adottare procedure atte a mantenere le attrezzature in uno stato d'igiene soddisfacente e che siano regolarmente pulite, pur mantenendo la specifica flora microbica;
- registrare l'eventuale non conformità rilevate;
- registrare le azioni correttive adottate con relativi tempi e modalità;
- registrare le eventuali non conformità (NC) rilevate per la presenza del patogeno, ovvero di microrganismo e/o della sostanza chimica, elemento fisico e contaminante ricercati;
- registrare le azioni correttive (AC) adottate con relativi tempi e modalità;
- adottare le procedure atte alla tracciabilità/rintracciabilità del prodotto in modo da risalire, in caso di rischio, al prodotto interessato.

MOD 003 rev 1 del 02 08 2019

Rapporto di Prova n. 1686045

Num. registrazione **21146269**



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA**

M. ALEANDRI

D.L.vo 270/1993

D.L.vo 106/2012

N. 13 (D.G.R. Lazio 09/12/2015 n. 703)

N. 047 (L.R. Toscana 09/03/2006 n. 9)

IZS LT Sede Centrale

Via Appia Nuova, 1411

00178 ROMA

Tel. 06790991 - Fax 0679340724



LAB N° 201 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

"ARSIAL"

"VIA R. LANCIANI, 38"

"00162 - ROMA (RM)"

Alla attenzione di: DI GIOVANNANTONIO CLAUDIO

Sede di accettazione: IZS LT Sede Centrale

Descrizione dei campioni pervenuti in data 22/12/2021 alle ore 11:51

CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA): n.6 campioni composti da n.1 aliquote a temp Ambiente.
per un numero complessivo di 6 campioni.

prelevato da: DI GIOVANNANTONIO CLAUDIO in data: 23/11/2021 con riferimento di origine n. PROT. U 3481 RE DEL 23/11/2021
in data 23/11/2021

detentore: "ARSIAL - VIA R. LANCIANI, 38 00162 ROMA (RM)"

luogo del prelievo: LABORATORIO ANALISI

Metodo di campionamento: Lotto/partita

inizio prove: 23/12/2021 fine prove: 28/12/2021

Campioni oggetto delle prove: 1-6

RISULTATI DELLE PROVE ESEGUITE

CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)

PROVA: ATTIVITA' DELL'ACQUA (AW) - TECNICA: PROVA CHIMICO - FISICA

Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
1	1	1	CAMPIONE N.7	0.44 aw
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
2	1	1	CAMPIONE N.8	0.44 aw
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
3	1	1	CAMPIONE N.9	0.44 aw
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
4	1	1	CAMPIONE N.10	0.44 aw
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
5	1	1	CAMPIONE N.11	0.45 aw
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
6	1	1	CAMPIONE N.12	0.45 aw

PROVA: MUFFE A 25°C (AW =< 0,95) - TECNICA: ESAME COLTURALE - CONTA UFC

Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
1	1	1	CAMPIONE N.7	8.2x10 ³ ufc/g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
2	1	1	CAMPIONE N.8	7.9x10 ³ ufc/g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
3	1	1	CAMPIONE N.9	8.5x10 ³ ufc/g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
4	1	1	CAMPIONE N.10	8.5x10 ³ ufc/g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
5	1	1	CAMPIONE N.11	9x10 ³ ufc/g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
6	1	1	CAMPIONE N.12	9.5x10 ³ ufc/g



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA
M. ALEANDRI**



LAB N° 201 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

PROVA: SALMONELLA SPP. - TECNICA: ESAME COLTURALE - RICERCA

Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
1	1	1	CAMPIONE N.7	NON RILEVATO in 25 g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
2	1	1	CAMPIONE N.8	NON RILEVATO in 25 g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
3	1	1	CAMPIONE N.9	NON RILEVATO in 25 g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
4	1	1	CAMPIONE N.10	NON RILEVATO in 25 g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
5	1	1	CAMPIONE N.11	NON RILEVATO in 25 g
Camp.	Aliq.	UC #	Ident. Camp.	Esito
6	1	1	CAMPIONE N.12	NON RILEVATO in 25 g

Prova/Matrice ATTIVITA' DELL'ACQUA (AW) (PROVA CHIMICO - FISICA)-CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	Metodo di Prova ISO 18787: 2017
MUFFE A 25°C (AW =< 0,95) (ESAME COLTURALE - CONTA UFC)-CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	ISO 21527-2: 2008
SALMONELLA SPP. (ESAME COLTURALE - RICERCA)-CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

Il materiale in esame, prima delle prove, è stato conservato alle seguenti temperature:
CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA Ambiente
PRENESTINA) (6)

Responsabile delle prove*
Dr.TATIANA BOGDANOVA

Responsabile Struttura Complessa*
Direzionale operativa microbiologia degli alimenti
Dr.STEFANO BILEI

*Firme autografe sostituite con indicazione a stampa dei nominativi dei soggetti responsabili ai sensi del D.Lgs. 39/93 art. 3 c. 2

I campioni sono eliminati alla data di fine prova ad eccezione di quelli sottoposti a normativa specifica. I documenti relativi alla prova sono conservati come previsto dalla normativa vigente. Il presente rapporto di prova riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta dell'istituto. Il campionamento è stato effettuato dal cliente. I risultati delle prove si riferiscono al campione così come ricevuto. Per campionamenti di aree e superfici il risultato è espresso nell'unità di misura solo se dichiarata dal cliente e mediante ricalcolo. I dati contrassegnati da "" sono stati comunicati dal Cliente.

ROMA, 28/12/2021

Fine rapporto di prova


**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA**
M. ALEANDRI
D.L.vo 270/1993
D.L.vo 106/2012

N. 13 (D.G.R. Lazio 09/12/2015 n. 703)
N. 047 (L.R. Toscana 09/03/2006 n. 9)
IZS LT Sede Centrale
Via Appia Nuova, 1411
00178 ROMA
Tel. 06790991 - Fax 0679340724


LAB N° 201 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

"ARSIAL"

"VIA R. LANCIANI, 38"

"00162 - ROMA (RM)"

Alla attenzione di: DI GIOVANNANTONIO CLAUDIO

Sede di accettazione: IZS LT Sede Centrale

Descrizione dei campioni pervenuti in data 22/12/2021 alle ore 11:51

CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA): n.6 campioni composti da n.1 aliquote a temp Ambiente.
per un numero complessivo di 6 campioni.prelevato da: DI GIOVANNANTONIO CLAUDIO in data: 23/11/2021 con riferimento di origine n. PROT. U 3481 RE DEL 23/11/2021
in data 23/11/2021

detentore: "ARSIAL - VIA R. LANCIANI, 38 00162 ROMA (RM)"

luogo del prelievo: LABORATORIO ANALISI

Metodo di campionamento: Lotto/partita

inizio prove: 30/12/2021 fine prove: 31/12/2021

Campioni oggetto delle prove: 1-6

RISULTATI DELLE PROVE ESEGUITE

CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)				
		Camp.1 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.7	Camp.2 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.8	Camp.3 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.9
AFLATOSSINA B1	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINA B2	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINA G1	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINA G2	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINE TOTALI (SOMMA DI B1/B2/G1/G2)	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg
		Camp.4 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.10	Camp.5 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.11	Camp.6 Aliq.1 UC 1 CAMPIONE N.12
AFLATOSSINA B1	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINA B2	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.1 µg/kg µg/kg


**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA
M. ALEANDRI**


LAB N° 201 L

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

AFLATOSSINA G1	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINA G2	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 0.375 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.15 µg/kg µg/kg
AFLATOSSINE TOTALI (SOMMA DI B1/B2/G1/G2)	HPLC- FLUORESCENZA	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg	INFERIORE AL LIMITE DI RILEVABILITA' Limite quantificazione: 1.5 µg/kg µg/kg Limit rilevabilità (LOD): 0.5 µg/kg µg/kg

Prova/Matrice	Metodo di Prova
AFLATOSSINA B1 (HPLC-FLUORESCENZA)- CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	POS CHI 029 INT rev 6 2019
AFLATOSSINA B2 (HPLC-FLUORESCENZA)- CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	POS CHI 029 INT rev 6 2019
AFLATOSSINA G1 (HPLC-FLUORESCENZA)- CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	POS CHI 029 INT rev 6 2019
AFLATOSSINA G2 (HPLC-FLUORESCENZA)- CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	POS CHI 029 INT rev 6 2019
AFLATOSSINE TOTALI (SOMMA DI B1/B2/G1/G2) (HPLC-FLUORESCENZA)- CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA PRENESTINA)	POS CHI 029 INT rev 6 2019

Il materiale in esame, prima delle prove, è stato conservato alle seguenti temperature:
CASTAGNE SECCHIE (MOSCIARELLA DI CAPRANICA Ambiente
PRENESTINA) (6)

Responsabile delle prove*
Dr.KATIA RUSSO

Responsabile Struttura Complessa*
Direzione operativa chimica
Per delega Dr.KATIA RUSSO

*Firme autografe sostituite con indicazione a stampa dei nominativi dei soggetti responsabili ai sensi del D.Lgs. 39/93 art. 3 c. 2

I campioni sono eliminati alla data di fine prova ad eccezione di quelli sottoposti a normativa specifica. I documenti relativi alla prova sono conservati come previsto dalla normativa vigente. Il presente rapporto di prova riguarda esclusivamente il campione sottoposto a prova, e non può essere riprodotto parzialmente, salvo approvazione scritta dell'istituto. Il campionamento è stato effettuato dal cliente. I risultati delle prove si riferiscono al campione così come ricevuto. Per campionamenti di aree e superfici il risultato è espresso nell'unità di misura solo se dichiarata dal cliente e mediante ricalcolo. I dati contrassegnati da "" sono stati comunicati dal Cliente.

ROMA, 31/12/2021

Fine rapporto di prova

Miria Catta

Da: inviordp@agribioeco.it
Inviato: martedì 18 gennaio 2022 16:21
A: m.catta@arsial.it
Oggetto: Analisi IPA n°11245-11250
Allegati: 11248-21 Arsial_signed.pdf; 11245-21 Arsial_signed.pdf; 11246-21 Arsial_signed.pdf; 11247-21 Arsial_signed.pdf; 11249-21 Arsial_signed.pdf; 11250-21 Arsial_signed.pdf; 11250-21 Arsial.pdf; 11249-21 Arsial.pdf; 11247-21 Arsial.pdf; 11246-21 Arsial.pdf; 11245-21 Arsial.pdf; 11248-21 Arsial.pdf

ATTENZIONE: Questa email proviene dall'esterno dell'organizzazione. Non aprire eventuali link e allegati se non dopo aver verificato l'attendibilità del mittente.

Buonasera, Le invio in allegato l'analisi.
Saluti
Dott.ssa Eleonora Sartori

AGRI-BIO-ECO Laboratori Riuniti srl

Via delle Albicocche, 19
00071 Pomezia (RM)
Tel.: 0691969068/9
www.agribioeco.it



Questo messaggio è stato inviato da un indirizzo di posta elettronica che non è abilitato a ricevere messaggi. Per contattarci inviare una e-mail a info@agribioeco.it - segreteria@agribioeco.it
Informativa Privacy - Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 (Codice Privacy) si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Qualora il messaggio in parola Le fosse pervenuto per errore, La preghiamo di eliminarlo senza copiarlo e di non inoltrarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione. Grazie.

**RAPPORTO DI PROVA: 11245-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11245		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione		
Identificazione campione	1		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11245-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753

**RAPPORTO DI PROVA: 11246-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11246		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione		
Identificazione campione	2		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11246-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753

**RAPPORTO DI PROVA: 11247-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11247		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione		
Identificazione campione	3		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11247-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753

**RAPPORTO DI PROVA: 11248-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11248		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione		
Identificazione campione	4		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11248-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753

**RAPPORTO DI PROVA: 11249-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11249		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione		
Identificazione campione	5		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11249-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753

**RAPPORTO DI PROVA: 11250-21**

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Pomezia, 18/01/2022

Spett.le
ARSIAL
 Via R.Lanciani, 38
 00162 Roma (RM)

ANALISI ALIMENTO

INFORMAZIONI SUL CAMPIONE			
Campione N°	11250		
Tipologia del campione	Castagne Mosciarella di Capranica Prenestina (PAT)-Soc.Agr.Agromnia Srl-Via dell'Olmo, 15 Ciciliano-Trattamento di affumicatura naturale-Durante fase essiccazione:40 gg-Legno usato per l'essiccazione: Castagno-Campione 6		
Identificazione campione	6		
NOTE SUL CAMPIONAMENTO		NOTE SULL'ACCETTAZIONE	
Data del campionamento	21/12/2021	Data di arrivo	21/12/2021
Campionato da	Cliente	Inizio prova chimica	22/12/2021
		Fine prova chimica	17/01/2022

Note:

- Il presente rapporto di prova si riferisce al solo campione sottoposto a prova.
- Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto, anche parzialmente, salvo approvazione scritta del laboratorio.
- Le registrazioni e i rapporti di prova sono a disposizione del cliente presso il laboratorio per quattro anni.
- Nel caso di prelievo non svolto dal personale di laboratorio, le informazioni fornite sono sotto la responsabilità del cliente e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto.
- Il laboratorio declina ogni responsabilità per tutte le informazioni ricevute dal cliente o chi per lui relativamente al campione e/o punti di prelievo.
- Il laboratorio si assume la responsabilità di tutte le informazioni presenti nel rapporto, tranne quando queste sono fornite dal cliente.
- Salvo disposizioni dettate da bandi di gara, legge o accordi stabiliti con il cliente, il campione viene conservato in laboratorio per almeno quindici giorni dopo l'emissione del rapporto di prova ad eccezione dei campioni sottoposti ad analisi microbiologica per i quali la conservazione è di 24 ore a partire dal termine dell'analisi.
- Il parere si rilascia su richiesta del cliente.
- Nel caso in cui le norme di riferimento o gli utenti delle misure non indicano le regole decisionali, la dichiarazione di conformità è rilasciata facendo riferimento alle linee guida ISPRA Man 52/2009, utilizzando un criterio probabilistico che considera il risultato della misura non conforme quando supera il valore limite, oltre ogni ragionevole dubbio, cioè tenendo conto dell'incertezza di misura (U).

RAPPORTO DI PROVA: 11250-21

Mod PO 03 P1 rev.0 del 23/07/2019

Risultati delle prove

PARAMETRO	U.M.	VALORE	U(±)	METODO DI PROVA
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)				
Benzo(a)Antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(a)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(b)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(j)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(k)Fluorantene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Benzo(g,h,i)Perilene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
5-metil-Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Crisene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,e)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,l)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,i)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Dibenzo(a,h)antracene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Indeno (1,2,3-c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Ciclopenta (c,d)Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Pirene	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018
Sommatoria IPA	mg/Kg	<0,01		EPA 3051 A 2007+8270 E 2018

Legenda

U.M.:Unità di misura; U: incertezza estesa espressa con le medesime unità di misura del misurando

Il responsabile del Laboratorio
 Dott.ssa Stefania Maida
 Ordine dei Chimici e dei Fisici-Interregionale-
 Umbria-Molise-Roma-Lazio
 Albo professionale n.2753