PROCEDURA TRACCIABILITA' SEMOLA DI GRANOTURCO NELLA FILIERA BIRRA IN ITALIA

11ª Revisione Validità: **dicembre 2017**

Roma, dicembre 2017

INDICE

1. INTRODUZIONE, SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE;
2. TERMINI E DEFINIZIONI;
3. RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI;
4. DOCUMENTI INTERESSATI DALLA PROCEDURA;
5. LA FILIERA;
6. PROCESSI DI PRODUZIONE;
7. METODI ANALITICI E LIMITI DI ACCETTAZIONE;
7.1 METODICA DI ANALISI 7.1.1 PRESENZA OGM
7.1.2 CONTAMINANTI 7.2 CRITERI PER L'ACCETTAZIONE
8. PROCEDURE DI GESTIONE;
8.1 TENUTA DELLA DOCUMENTAZIONE;
8.2 MOLINO:
8.2.1 DOCUMENTAZIONE SUL SEME;
8.2.2 STOCCAGGIO DELLA GRANELLA;
8.2.3 CAMPIONAMENTO;
8.2.4 ANALISI;
8.2.5 GESTIONE DELLE PARTITE DI GRANELLA NON CONFORMI PRESSO IL MOLINO O PRESSO IL FORNITORE;
8.2.6 TRASFERIMENTO DELLA GRANELLA DI GRANOTURCO OMOLOGATA IDONEA DAL FORNITORE AL MOLINO;
8.2.7 PRODUZIONE DELLA SEMOLA DI GRANOTURCO:
8.2.7.1 MACINAZIONE;
8.2.7.2 PRODOTTO FINITO;
8.2.7.3 ANALISI SULLA SEMOLA DI GRANOTURCO;
8.2.7.4 GESTIONE DELLE PARTITE NON CONFORMI DI SEMOLA PRESSO IL MOLINO 8.2.7.5 TRASFERIMENTO DELLA SEMOLA DI GRANOTURCO DAL MOLINO ALLO STABILIMENTO DI BIRRA;
8.3 STABILIMENTI DI BIRRA;
8.3.1 STOCCAGGIO SEMOLA DI GRANOTURCO NEGLI STABILIMENTI DI BIRRA;
8.3.2 CAMPIONAMENTO ED ANALISI;
8.3.3 TRACCIABILITA' GRANOTURCO NEL PROCESSO DI PRODUZIONE BIRRA;
8.3.4 ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLE PARTITE NON CONFORMI IN STABILIMENTO DI BIRRA;

1. INTRODUZIONE, SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Tale procedura definisce i principi, specifica i requisiti e attribuisce le responsabilità attraverso l'identificazione e la registrazione del flusso di materia prima a rischio OGM e contaminanti (granoturco), e dei soggetti coinvolti (Agricoltori e/o Aziende Agrarie, Essiccatoi, Molini, Trasportatori, Stabilimenti di Birra). L'obiettivo finale non è solo quello di avere un controllo sul prodotto finito, ma anche di avere un controllo sull'intera filiera produttiva **(approccio integrato di filiera**). Ciò comporta che ciascun operatore di questa filiera sia responsabile oltre della sua fase di competenza, anche dei punti di passaggio dalla fase precedente ed alla fase successiva. La presente procedura si propone di escludere contaminazioni accidentali (come definito al punto 7.2), della semola di granoturco impiegata negli Stabilimenti di Birra italiani con semola di granoturco proveniente da granella di granoturco geneticamente modificata e/o con semola di granoturco proveniente da granella di granoturco avente valori di contaminanti superiori ai limiti di legge. Ciò ha lo scopo di consentire agli Stabilimenti di Birra italiani di ottenere un prodotto finito:
"NON OGM E CON TENORI DI CONTAMINANTI ENTRO I LIMITI DI LEGGE" naturalmente per quanto concerne il contributo dato dall'uso del granoturco. Pertanto le Organizzazioni interessate si impegnano a lavorare nei singoli Stabilimenti solo granella NON OGM e con valori di contaminanti entro i limiti di legge, ad adoperarsi al fine di evitare contaminazioni accidentali ed a rilasciare idoneo certificato per ogni lotto consegnato. Le Organizzazioni interessate si impegnano inoltre a promuovere e raccomandare presso i propri fornitori le buone pratiche agricole (GAP) ed adottare le buone pratiche manifatturiere (GMP) al fine di prevenire e ridurre le possibili contaminazioni. Tale procedura si applica a prodotti che rientrano in quanto descritto al punto 7. La presente procedura prevede degli audit condotti dall'Associazione, o da Enti da essa preposti, sia presso i Molini fornitori di semola di granoturco da birra ed eventuali loro Fornitori di granella di granoturco, sia presso gli Stabilimenti di Birra associati, al fine di verificare che i prodotti forniti siano rispondenti ai requisiti prefissati in questa procedura**.** Di seguito è riportata la frequenza degli audit:

- STABILIMENTI DI BIRRA O ENTI CENTRALI DELLE STESSE una volta ogni due anni; se il punteggio del primo audit non raggiunge un punteggio sufficiente, si procederà con l'esecuzione di un ulteriore audit (dopo minimo tre e massimo sei mesi).

- MOLINI una volta all'anno; se il punteggio del primo audit non raggiunge un punteggio sufficiente, si procederà con l'esecuzione di un secondo audit (dopo minimo tre e massimo sei mesi)

- NUOVE ORGANIZZAZIONI DA APPROVARE (Stabilimenti di birra e Molini)

Una volta nel primo anno, in assenza di non conformità critiche, per poi procedere come sopra.

Alla domanda di approvazione, le Organizzazioni interessate si impegnano ad inviare all'Associazione una autovalutazione che attesti l'applicabilità e la completa conformità alla presente procedura dopo presa visione della stessa in ogni sua parte. Al ricevimento della autodichiarazione, l'Associazione, o gli enti ad essa preposti, procederanno con l'esecuzione di un audit approvativo. Di seguito i possibili esiti derivanti dall'audit:

1. Esito positivo (assenza di Non Conformità): L'Organizzazione è approvata e comincia a fornire lo Stabilimento di Birra interessato il quale si impegna a sua volta a stilare un report di valutazione del servizio all'Associazione dopo un anno di fornitura.
2. Esito negativo:
   2.1. Presenza di Non Conformità Non Critiche: su approvazione dello Stabilimento di Birra interessato, l'Organizzazione provvede comunque alla fornitura con l'impegno di chiusura delle N.C. entro 3 mesi e presentazione all'Associazione di documentazione che attesti la risoluzione delle N.C.
   2.2. Presenza di Non Conformità Critiche: L'associazione o gli enti ad essa preposti procederanno con un secondo audit entro 6 mesi dal primo. Se l'esito sarà positivo, vedere punto 1, diversamente Assobirra provvederà alla sospensione dell'Organizzazione in questione.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

2.1 OGM: Organismo Geneticamente Modificato, un organismo il cui materiale genetico (DNA) è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante incrocio o la ricombinazione genetica naturale;

2.2 NON OGM: prodotto non contenente e/o non derivante da OGM in base a quanto stabilito nel punto 7.2 della presente procedura;

2.3 Contaminante: ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente.

2.4 Granoturco: Cereale della famiglia delle Graminaceae, specie Zea Mays L.;

2.5 Semola di Granoturco o Gritz: prodotto derivante dalla macinazione della granella di granoturco;

2.6 Granella: cariosside di granoturco;
2.7 Fornitore (Essiccatoio, Centri di Stoccaggio, Molino): Organizzazione che fornisce un prodotto da lavorare (granella di granoturco) o un semilavorato (semola di granoturco);
2.8 Cliente (Stabilimento di Birra): Organizzazione che riceve un prodotto (semola di granoturco);
2.9 Partita: quantitativo di granella identificabile, segregato in un'unica volta;
2.10 Partita idonea: partita con certificazione NON OGM e con tenori di contaminanti entro i limiti di legge
2.11 Lotto: quantitativo di semola identificabile, con caratteristiche comuni, quali l'origine, la varietà, il tipo di imballaggio, il confezionatore, lo spedizioniere o la marcatura;
2.12 Sottopartita: porzione di una partita designata per l'applicazione delle modalità di prelievo, fisicamente separata e identificabile;
2.13 Campione elementare: quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita, sottopartita o lotto;
2.14 Campione globale: campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla stessa partita, sottopartita o lotto;
2.15 Campione di laboratorio: Campione ricavato dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi;
2.16 Aliquota: porzione ottenuta dal campione di laboratorio macinato;
2.17 PCR: Polimerase Chain Reaction, metodologia analitica utilizzata per individuare il DNA transgenico;
2.18 Rapporto di Prova: documento rilasciato dal laboratorio di analisi, riportante i valori dell'analisi PCR quantitativa ed in caso di positività anche della varietale;
2.19 ton.: Tonnellata/e;
2.20 kg: Chilogrammo/i.
2.21 GAP (Good Agricultural Practice) buone pratiche agricole al fine di prevenire e ridurre la contaminazione nei cereali
2.22 GMP (Good Manufacturing Practice) buone pratiche manifatturiere al fine di prevenire e ridurre la contaminazione nei cereali

3. RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI

3.1 D.Lgs. n. 92 del 3 marzo 1993, attuazione della Dir. 90/220/CEE del 23 aprile 1990, Direttiva del Consiglio sull'emissione deliberata nell'ambiente di Organismi Geneticamente Modificati;
3.2 Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari;
3.3 Regolamento (CE) n. 49/2000 della Commissione, datato 10/01/2000 (entrata in vigore il 10/04/2000) in materia di modifica del precedente Regolamento 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti derivati da organismi geneticamente modificati. Questo Regolamento introduce alcuni profili di

fondamentale rilievo: Principio di non esclusione della presenza di materiale derivato da organismi geneticamente modificati al seguito di una contaminazione accidentale per esempio durante la coltivazione - raccolto - trasporto - conservazione – lavorazione**;** soglia minima per la presenza accidentale negli ingredienti alimentari di materiale derivato da soia o granoturco geneticamente modificati; principio della necessità per gli operatori di essere in grado di dimostrare alle autorità competenti di aver preso opportune misure per evitare di autorizzare come base di partenza semi di soia o granoturco geneticamente modificati; principio della necessità di controllare la presenza di OGM nell'intera filiera di produzione; principio della necessità di procedere al monitoraggio del DNA e delle proteine transgeniche nel regime di autocontrollo;

3.4 Regolamento (CE) n. 50/2000 della Commissione, datato 10/01/2000 (entrata in vigore il 10/04/2000) in materia di etichettatura dei prodotti ed ingredienti alimentari, contenenti additivi ed aromi geneticamente modificati o derivanti da organismi geneticamente modificati;

3.5 D.Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997 (Attuazione della Direttiva Europea 93/43/CEE e 96/3/CE) concernente l'igiene dei prodotti alimentari;

3.6 Manuale di Corretta Prassi Igienica e Schede HACCP per l'Industria della Birra e del Malto; valutato conforme dal Ministero della Sanità in data 10 giugno 1998 – G.U. n. 150 del 30.06.1998 ed integrato per il trasporto, lo stoccaggio e la mescita della birra con approvazione del Ministero della Sanità in data 25 ottobre 1999 – G.U. n. 27 del 3 febbraio 2000;

3.7 Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare della Commissione della Comunità Europea, del 12 gennaio 2000;

3.8 Procedura di campionamento (D.M. 22 Dicembre 1992 *Metodi Ufficiali di analisi per le Sementi* (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste)*;* D.M. 23 Dicembre 2000 *Recepimento della direttiva 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi per il prelievo di campioni e metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari* (Ministero della Sanità)**;** Analytica-EBC (Section 3 Barley Method 3.1);

3.9 Circolare del Ministero della Sanità del 6 Giugno 2000 prot. 600.5/40.4/1775.

3.10 Regolamento (CE) N. 1829/2003 del Parlamento Europeo d del Consiglio del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

3.11 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

3.12 Regolamento (CE) N. 466/2001 della Commissione delle Comunità Europee dell'8 marzo 2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari

3.13 Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa

3.14 Regolamento (CE) N. 123/2005 della Commissione delle Comunità Europee del 26 gennaio 2005 che modifica il Reg (CE) N. 466/2001 per quanto riguarda l'ocratossina A.

3.15 Regolamento (CE) N. 856/2005 della Commissione delle Comunità Europee del 6

giugno 2005 che modifica il regolamento (CE) N. 466/2001 per quanto riguarda le *Fusarium*-tossine
3.16 Regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione, del 16 maggio 2014, che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening.
3.17 CAC/RCP 51-2003 Codice delle pratiche per la prevenzione e riduzione della contaminazione di micotossine in cereali emesse dalla Codex Alimentarius Commission.
3.18 Regolamento (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
3.19 Regolamento (CE) N. 1126/2007 della Commissione del 28 settembre 2007 che modifica il regolamento (CE) n 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le *Fusarium*-tossine nel granturco e nei prodotti a base di granturco.
3.20 Raccomandazione (CE) N.165/2013 della Commissione del 27 marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.

E' COMUNQUE VALIDO L'ULTIMO AGGIORNAMENTO DELLE NORMATIVE IN ESSERE

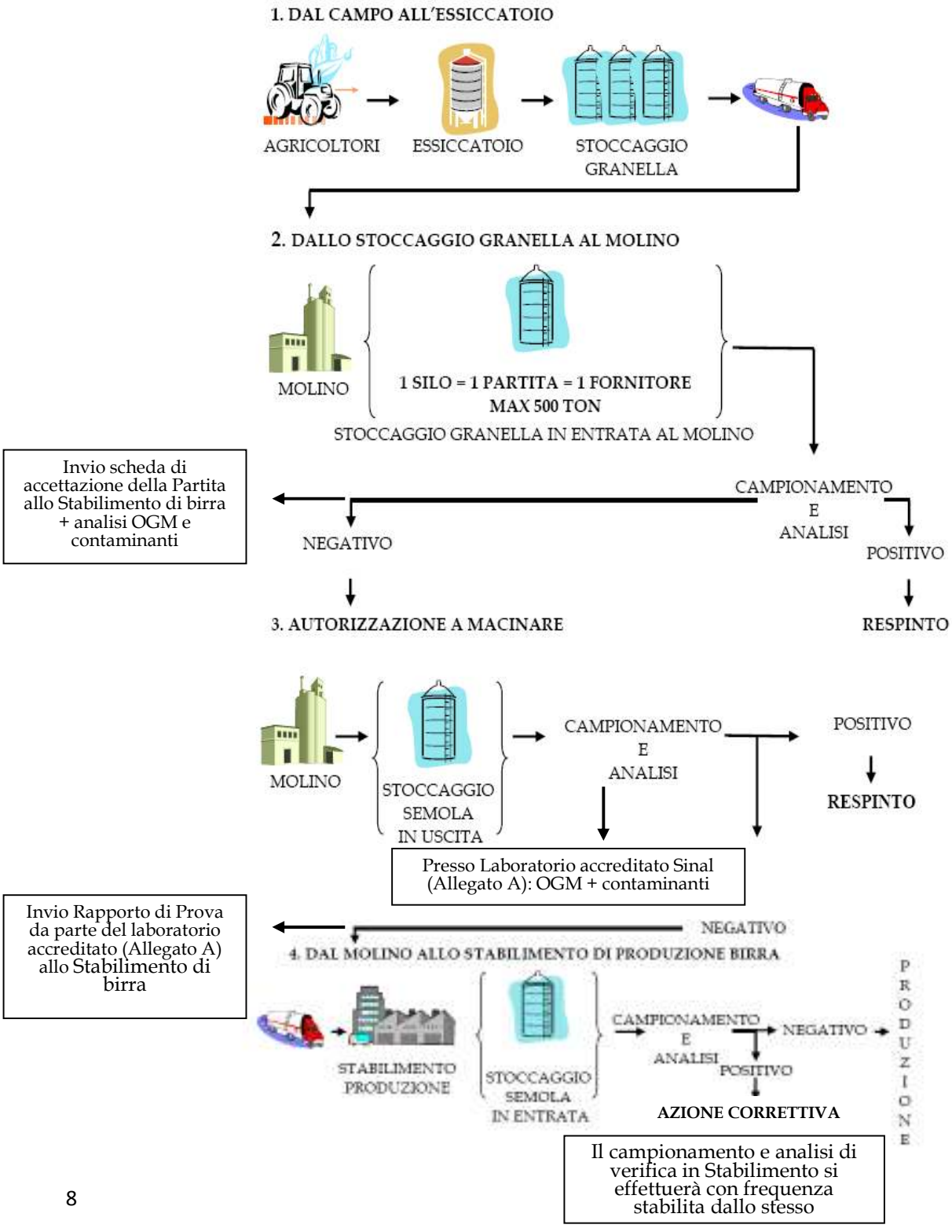
4. DOCUMENTI INTERESSATI DALLA PROCEDURA

4.1 Documenti del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2000 qualora la Procedura ne è stata integrata;
4.2 Manuale di Corretta Prassi Igienica e Schede HACCP.

5. LA FILIERA

5.1 Al fine di ottenere un'armonizzazione tra le varie fasi della filiera, diviene carattere fondamentale che le singole Organizzazioni coinvolte, condividano quanto predisposto in tale procedura.
5.2 Organizzazioni coinvolte: Molini ed eventuali loro Fornitori; Stabilimenti di Produzione Birra;
5.3 Schema della Procedura di Tracciabilità granoturco nella filiera birra in Italia:

Filiera Analisi Molino



6. PROCESSI DI PRODUZIONE

6.1 FLUSSI DEI MATERIALI COINVOLTI

a) Granella di granoturco verde → Essiccatoio → Granella di granoturco;
b) Granella di granoturco → Molino → Semola di granoturco;
c) Semola di granoturco → Stabilimento di Birra → Birra.

7. METODI ANALITICI E LIMITI DI ACCETTAZIONE

7.1 METODICA E FREQUENZA DI ANALISI

7.1.1 PRESENZA DI OGM

Secondo quanto disposto dalla circolare Ministero della Sanità del 6 giugno 2000 – prot. 600.5/40.4/1775 e dal regolamento CE 1829/03 e loro successive modifiche, le analisi saranno effettuate con il metodo della PCR Real Time, da effettuarsi presso laboratori con metodica accreditata ACCREDIA, presenti nell'allegato A (facente parte integrante della presente Procedura) e comunque tenendo conto del progresso tecnologico e scientifico.
In caso lo screening qualitativo sia negativo il lotto di semola risulterà essere conforme.
In caso lo screening sia positivo (oltre il limite di rilevabilità) e non risultino eventi transgenici OGM autorizzati il lotto di semola risulterà non conforme
In caso lo screening sia positivo e si trovino eventi transgenici OGM autorizzati si passerà quindi alla quantificazione gene specifica in conformità al Reg 1829/03/CE, e successive modifiche. In caso la quantificazione evidenzi contenuti entro i limiti della presente procedura il lotto è da ritenersi conforme, come previsto e nei limiti descritti dal paragrafo 7.2, in caso la quantificazione evidenzi contenuti oltre i limiti il lotto è da ritenersi non conforme
L'analisi deve essere effettuata per partite omogenee di quantità non superiore a 500 tonnellate. Il lotto potrà essere rilasciato alla vendita solo dopo aver preso visione del risultato negativo dell'analisi secondo quanto riportato al punto 7.2.

7.1.2 RESIDUI CONTAMINANTI

La metodica analitica da utilizzare deve essere conforme al Reg (CE) N. 401/2006 ed alle disposizioni dei punti 1 e 2 dell'allegato III del Reg (CE) n. 822/2004. I contaminanti

da analizzare sulla semola di granoturco e sulla granella che la ha originata, sono quelli previsti dalla normativa vigente al momento della consegna della semola.
Per Fumonisine B1 e B2 (FUM), Deossinivalenolo (DON), Zearalenone (ZEA) e Aflatossine B1 e totali (se si prevede concentrazione di tali micotossine nel raccolto) l'analisi deve essere effettuata su ogni lotto di semola di partite omogenee in ogni caso non superiore a 500 tonnellate (granella) e 300 tonnellate (semola). Per la determinazione di metalli pesanti, Ocratossina A (OTA), tossine T-2 e HT-2, la frequenza analitica è ogni 1500 tonnellate di semola e comunque almeno due volte per raccolto di produzione.
La metodologia analitica utilizzata per la determinazione dei contaminanti riportati nei Certificati di Conformità relativi alla semola deve essere conforme a quanto prescritto dal Reg. (CE) 401/2006. Il molino può effettuare, sotto la propria responsabilità, analisi qualitative o semi-quantitative di contaminanti (micotossine) presso le proprie strutture applicando test rapidi (**E**nzyme **L**inked **I**mmuno**S**orbent **A**ssay o Fluorimetria) per lo screening della semola commercializzata Lo screening così eseguito ha solo validità interna e non sostituisce i certificati ufficiali redatti dai laboratori certificati ed inclusi in allegato nella presente procedura.

7.2 CRITERI PER L'ACCETTAZIONE

Come specificato nella premessa alla presente procedura, gli Stabilimenti di Birra accettano di acquistare esclusivamente granoturco NON OGM e con contenuti di contaminanti entro i limiti di legge previsti (idoneo).
Pertanto le Organizzazioni coinvolte accettano eventuali forniture di granoturco nelle quali sia riscontrata – a seguito delle analisi di cui al punto 7.1 – una contaminazione accidentale da OGM (secondo la definizione del Reg. CE n. 1829/2003), inferiore alla soglia dello 0,3%. Le organizzazioni si riservano però di non accettare eventuali forniture di granoturco quando la contaminazione, pure inferiore allo 0,3%, abbia carattere recidivo e non accidentale. Inoltre, le Organizzazioni coinvolte non accettano forniture in cui sia rilevata la presenza (al di sopra dei limiti di rilevabilità analitica, almeno dello 0,01%) di OGM di varietà la cui presenza non è ammessa dalla legislazione dell'UE o Nazionale vigente. Per quanto concerne i limiti dei contaminanti, i Molini coinvolti devono accettare partite di granella di granoturco con contaminazioni entro i limiti di legge e tali che, per effetto di sviluppo e/o concentrazione durante la conservazione e lavorazione, originino partite di semola con inquinamento da contaminanti entro i limiti previsti dalla vigente legislazione (vedere allegato B).

8. PROCEDURE DI GESTIONE

8.1 TENUTA DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione (schede, rapporti di prova, certificati di conformità, ecc.) prevista dalla presente procedura, dovrà essere conservata per almeno 18 mesi da ciascuno delle Organizzazione per competenza interessate. In base al modo di operare delle singole Organizzazioni coinvolte nella filiera, è consentito, al fine di semplificare il recepimento della presente procedura, integrare i vari registri con i moduli già esistenti nelle Organizzazioni stesse. Tale integrazione però, non deve assolutamente venire meno con quanto richiesto nei registri di seguito riportati.

8.2 MOLINO

8.2.1 DOCUMENTAZIONE SULLA COLTIVAZIONE DI GRANOTURCO

Il Molino deve promuovere e raccomandare presso i propri fornitori le buone pratiche agricole (GAP) durante le fasi di semina, coltivazione, raccolto e trasporto. I Responsabili del Molino si assicurano che l'agricoltore o la cooperativa conservino le bolle e le fatture d'acquisto del seme nelle quali deve essere riportata chiaramente:

- La varietà registrata presso l'ENSE;
- Provenienza della semente;
- Certificazione NON OGM da parte dell'azienda sementiera, collegabile alla documentazione d'acquisto**.**

I Responsabili del Molino, inoltre, si impegnano a conservare per eventuali controlli in sede una copia di tali documenti, anche a mezzo di autocertificazione rilasciata dal Fornitore nella quale sia presente quanto suddetto, per 18 mesi.

8.2.2 STOCCAGGIO DELLA GRANELLA

Lo stoccaggio della granella deve avvenire rispettando le buone pratiche manifatturiere (GMP) e nel rispetto del proprio sistema HACCP. Vengono di seguito descritte le due modalità operative previste ed approvate da AssoBirra, per lo stoccaggio della granella da parte dei Molini:

A) Qualora il Molino segreghi le partite direttamente nelle strutture dei propri Fornitori dovrà:

- Contrassegnare in modo univoco i silo/magazzini/capannoni del Fornitore nei quali verranno stoccate le partite di granella essiccata;
- Verificare che i locali siano puliti prima del loro riempimento
- Campionare le partite seguendo le modalità riportate nel punto 8.2.3 A), come da Reg (CE) N. 401/2006;
- Analizzare la presenza di contaminanti come al punto 7.1.2.

- Il Rapporto di Prova non OGM e il Certificato di Conformità del contenuto di contaminanti verranno inviati, insieme con la scheda di accettazione della Partita, allo stabilimento di Birra.
- Qualora possibile sigillare i locali delle partite campionate;
- Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto, il Fornitore, al momento del conferimento della granella al Molino, dovrà sempre riportare sui documenti di accompagnamento della merce, il numero del silo/magazzino/capannone di provenienza della granella;
- Compilare correttamente i registri dei punti 8.2.4 e 8.2.7;

B) Qualora il Molino segreghi le partite direttamente nella propria struttura dovrà:
- Campionare ogni autotreno di granella in ingresso, seguendo le modalità riportate nel punto 8.2.3 B);
- Compilare correttamente i registri dei punti 8.2.4 e 8.2.7;
- Analizzare la presenza di contaminanti come al punto 7.1.2.
- Il Rapporto di Prova non OGM e il Certificato di Conformità del contenuto di contaminanti verranno inviati, insieme con la scheda di accettazione della Partita, allo stabilimento di Birra.

8.2.3 CAMPIONAMENTO

Si ritiene che una corretta procedura di campionamento sia indispensabile al fine di ottenere un risultato rappresentativo dello stato di tutta la partita in esame, anziché del solo campione inviato per l'analisi. Le attività di prelievo, campionamento ed invio al laboratorio di analisi, devono essere eseguite da personale qualificato e possono essere delegate dal Molino ad enti terzi. Tale circostanza deve essere contrattualizzata e la procedura riportata nel Sistema Qualità del Molino. Nel corso del prelievo e della preparazione dei campioni occorre adottare alcune precauzioni per evitare qualsiasi alterazione che possa modificare il tenore di contaminanti e compromettere le analisi o la rappresentatività del campione globale. I campioni devono essere collocati in recipienti puliti di materiale inerte che li protegga da qualsiasi fattore di contaminazione e dai danni causati dal trasporto. I Responsabili del Molino devono garantire che il campionamento della granella avvenga secondo le seguenti modalità:

A)
Nel caso in cui il Molino segreghi le partite direttamente nelle strutture dei propri Fornitori, i Responsabili del Molino si faranno garanti della corretta esecuzione del campionamento secondo quanto di seguito descritto (Figura 1). Il campionamento dovrà essere effettuato in base a quanto predisposto dal Reg (CE) N. 401/2006 e come di seguito riportato. Tale metodica di campionamento rappresenta i valori minimi per una corretta campionatura.

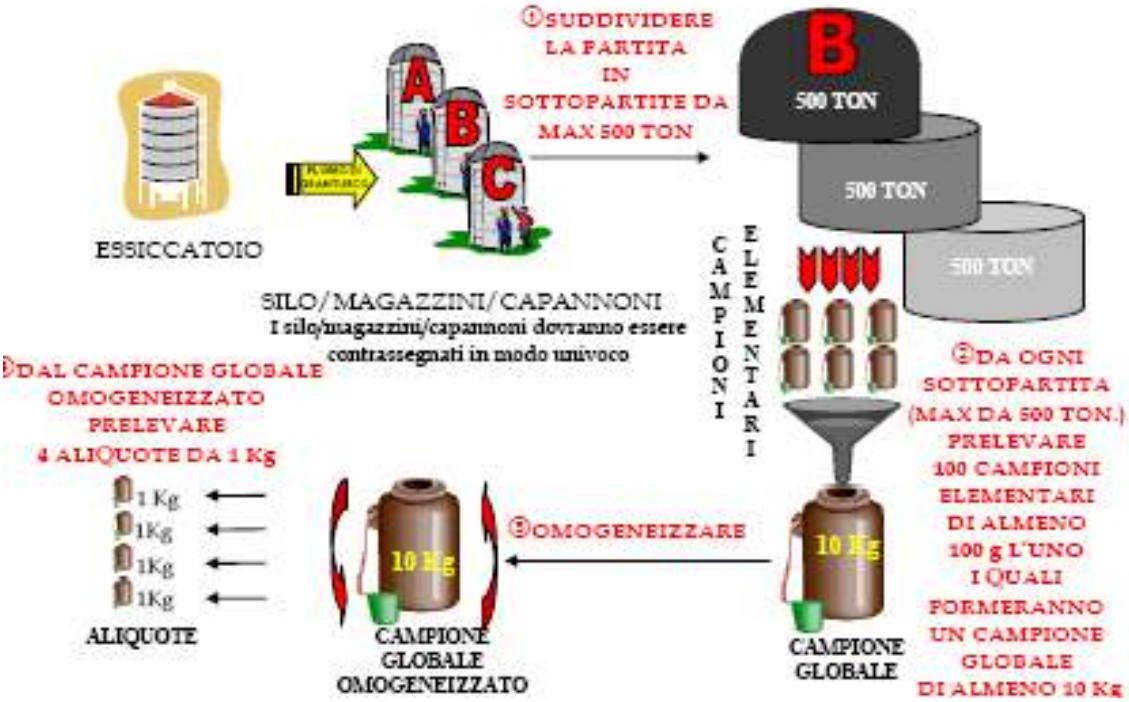
- Suddividere la o le partite in sottopartite da massimo 500 ton.;
- Prelevare da ogni sottopartita 100 campioni elementari da almeno 100 grammi cadauno. Il prelievo può essere effettuato in continuo durante lo scarico della granella (ad esempio, per una sottopartita da 500 ton., un campione elementare circa ogni 5 ton.). I campioni elementari, di ogni singola sottopartita, formeranno un campione globale di almeno 10 kg (per esempio: una partita da 1500 ton. verrà suddivisa in 3 sottopartite da 500 ton., dalle quali si otterranno 3 campioni globali da 10 kg l'uno).
- Omogeneizzare il campione globale; se non si dispone di un'apparecchiatura in grado di mescolare l'intero campione globale, questo deve essere suddiviso in tre campioni di laboratorio eguali. Ogni campione di laboratorio dopo essere stato omogeneizzato, sarà accuratamente mescolato con gli altri due;
- Dal campione globale omogeneizzato, rappresentativo della singola sottopartita, verranno prelevate cinque aliquote da almeno 1 kg ciascuna destinate:

n. 1 al laboratorio di analisi omologato;
n. 2 al laboratorio del Molino per i contaminanti
n. 3 da conservarsi presso il Molino per 18 mesi ed eventualmente destinato al laboratorio di secondo livello omologato (in caso di risultanza dubbia);
n. 4 destinato al Fornitore della granella (campione prelevato in contraddittorio);
n. 5 campione prelevato in contraddittorio, spettante al Molino.

- I suddetti campioni saranno etichettati in maniera tale da poter ricondurre l'esito delle analisi al prodotto effettivamente contenuto nel silo/magazzino/capannone del Fornitore. I risultati del laboratorio d'analisi interno od esterno vanno riportati nel "Registro delle Analisi Granella" di cui al punto 8.2.4 e in corrispondenza al numero di silo/cella di carico corrispondente nel registro Carico/Scarico del Molino di cui al punto 8.2.7.1;
- I Rapporti di Prova ed il Certificato di conformità saranno allegati al registro analisi.

Figura 1: CAMPIONAMENTO PRESSO I FORNITORI A)

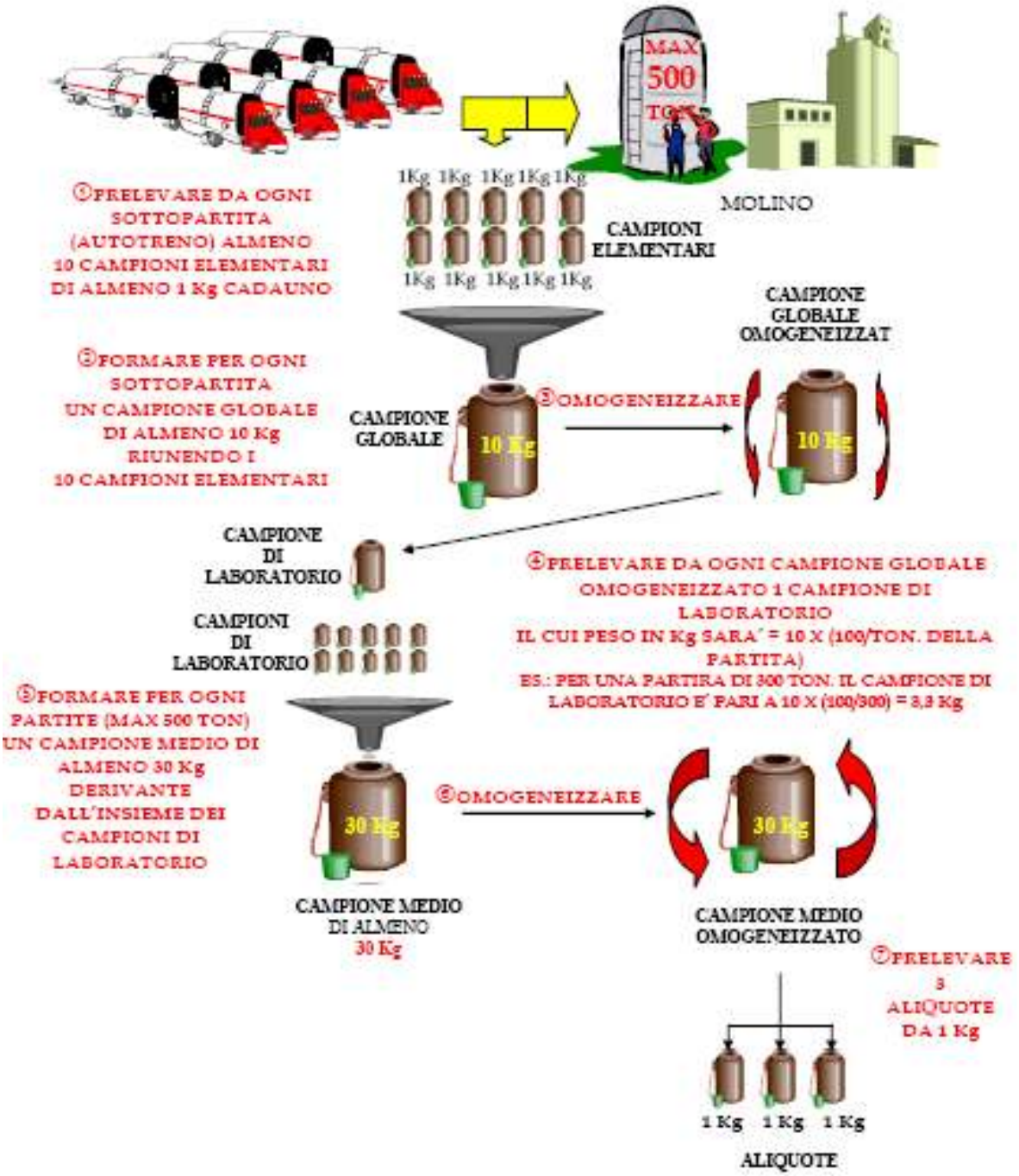
DA SILO/MAGAZZINI/CAPANNONE



B)
Nel caso in cui il Molino segreghi le partite (massimo 500 ton. per partita) direttamente nella propria struttura, i Responsabili del Molino dovranno campionare in base a quanto predisposto dal Reg (CE) N.401/2006 e come di seguito riportato (Figura 2). Tale metodica di campionamento rappresenta i valori minimi per una corretta campionatura.

- Formare, da ogni autotreno pieno di granella (sottopartita) in ingresso al Molino, un campione globale, prelevando, tramite sonda manuale, oppure a mezzo sonda pneumatica, almeno 10 campioni elementari da almeno 1 Kg cadauno. Il prelievo dei campioni elementari dovrà essere fatto tramite 5 prelevamenti dalla motrice e 5 dal rimorchio con innesco della sonda a 5 diverse altezze del cereale, oppure in continuo durante lo scarico della granella (prelevando i 10 campioni elementari in tempi diversi). L'insieme dei campioni elementari di un singolo autotreno formerà il campione globale, il cui peso dovrà essere almeno di 10 kg;
- Dal campione globale così ottenuto (di almeno 10 kg), proveniente dal singolo autotreno, dopo essere stato omogeneizzato, viene prelevato un campione di laboratorio. Il peso del singolo campione di laboratorio è in funzione della quantità totale della partita. Pertanto il peso di ogni singolo campione di laboratorio si ricaverà dalla seguente formula: peso del campione di laboratorio espresso in Kg = 10 x (100/Ton. della partita). Es.: per una partita da 300 ton. il peso dei campioni di laboratorio sarà pari a 10 x (100/300) = 3,3 Kg ;
- L'insieme di tutti i campioni di laboratorio derivanti dai campioni globali delle singole sottopartite costituenti la singola cella/silo (partita max 500 ton.), una volta omogeneizzati insieme, formeranno il campione medio rappresentativo dell'intera cella/silo (ad esempio: nel caso di una cella/silo da 300 ton., questa sarà riempita da 10 autotreni (sottopartite) da circa 30 ton. l'uno; si avrà un totale di 10 campioni globali da 10 kg ciascuno. Da ogni campione globale omogeneizzato si preleverà un campione di laboratorio da 3,3 kg; l'insieme di tutti i campioni elementari della singola cella/silo, per un totale di 33 kg, una volta omogeneizzati insieme, costituiranno il campione medio rappresentativo dell'intera cella/silo);
- Il campione medio così ottenuto viene suddiviso in quattro aliquote da almeno 1 kg ciascuna destinate: n. 1 al laboratorio di analisi omologato; n. 2 al laboratorio del molino; n. 3 da conservarsi al molino per 18 mesi ed eventualmente destinata al laboratorio di secondo livello omologato (in caso di risultanza dubbia); n. 4 da conservarsi al molino per 18 mesi
- I suddetti campioni saranno etichettati in maniera tale da poter ricondurre l'esito delle analisi al prodotto effettivamente contenuto nella cella/silo. L'esito analitico del Rapporto di Prova e del Certificato di Conformità, che sarà opportunamente conservato, verrà inserito nel "Registro delle Analisi Granella" di cui al punto 8.2.4 e in corrispondenza al numero di silo/cella di carico corrispondente nel registro Carico/Scarico del Molino di cui al punto 8.2.7.1.

Figura 2: CAMPIONAMENTO PRESSO IL MOLINO B)



8.2.4 ANALISI

Per quanto concerne i metodi analitici e i limiti di accettazione si veda quanto descritto al punto 7. Il Molino istituisce, o si assicura che il centro di stoccaggio o l'essiccatoio istituiscano, un "Registro delle Analisi Granella" dal quale si potrà rilevare:
- Nome del Fornitore;
- Numero del campione progressivo identificativo della sottopartita;
- Silo/magazzino/capannone cui si riferisce;
- Data inizio e data riempimento silo/magazzino/capannone in questione;
- Quantità totale della partita;
- Laboratorio d'analisi esterno e numero Rapporto di Prova o di repertorio dell'analisi del proprio laboratorio;
- Esito dell'analisi.

Il Molino s'impegna a conservare per eventuali controlli in sede una copia di tale registro e dei Rapporti di Prova e dei Certificati di Conformità delle partite omologate idonee. Si impegna, inoltre, ad inviare agli Stabilimenti di Birra (Clienti) la documentazione delle analisi a dimostrazione della congruità della tracciabilità tra le analisi effettuate sulla partita di granella e quelle sul lotto di semola di granoturco derivante dalla partita in questione.

8.2.5 GESTIONE DELLE PARTITE DI GRANELLA NON CONFORMI PRESSO IL MULINO O PRESSO I FORNITORI

Se le risultanze dell'analisi di cui al punto 7. fossero POSITIVE all'analisi OGM e/o con valori di contaminanti oltre i limiti di legge, la cella/silo in questione dovrà essere isolata dal resto della merce e si procederà come di seguito descritto:
- Altra destinazione, documentata, della partita incriminata e non utilizzabile per la produzione di semola di granoturco destinata alla produzione della birra;
- Pulizia meccanica interna dei silo/celle;
- Pulizia dei mezzi di trasporto orizzontali e verticali facendo passare un quantitativo congruo, di granoturco idoneo destinato altresì alla vendita a terzi e non utilizzabile per la produzione di semola di granoturco destinata alla produzione della birra;
- Annotazione sui registri di cui ai punti 8.2.4 e 8.2.7 che trattasi di partita NON CONFORME per gli Stabilimenti di Birra.

8.2.6 TRASFERIMENTO DEL GRANOTURCO OMOLOGATO IDONEO DAL CENTRO DI STOCCAGGIO AL MULINO

Nel caso che il silo/magazzino/capannone contenente la granella omologata idonea sia adiacente all'impianto di macinazione, il granoturco può essere avviato alla macinazione.

Nel caso il granoturco debba essere trasferito dal centro di stoccaggio/essiccazione (Fornitore) al Molino, va attuata la seguente procedura:

1. Ispezione dei cassoni dei mezzi prima del carico;
2. Eventuale pulizia accurata dei cassoni nel caso siano presenti resti da trasporti precedenti.

Di dette operazioni sarà compilata una scheda numerata sbarrando le caselle corrispondenti ad ogni operazione. Detta scheda riporterà anche:

- Data e ora del carico;
- Data e ora dello scarico;
- Targhe dell'autotreno;
- Nome e firma dell'autista. La numerazione di tale scheda sarà riportata nel registro di cui al punto 8.2.7.1 alla voce Carico**.**

8.2.7 PRODUZIONE DELLA SEMOLA DI GRANOTURCO

8.2.7.1 MACINAZIONE

- Il Molino deve essere munito di registro di Carico/Scarico;
- I silo devono essere numerati progressivamente e ben individuabili;
- Nel registro Carico/Scarico alla voce Carico verranno inserite le seguenti annotazioni:

- La data d'ingresso dell'autotreno;
- Numero e data della bolla di accompagnamento;
- Nominativo del Fornitore e luogo di provenienza;
- Quantità consegnata;
- Qualora il Molino segreghi le partite direttamente nelle strutture dei propri Fornitori, la quantità di giacenza dell'intera partita stoccata presso il Fornitore;
- Qualora il Molino segreghi le partite direttamente nelle strutture dei propri Fornitori, il numero identificativo del magazzino di provenienza della partita;
- Sigla della persona che preleva il campione;
- Numero della cella/silo dove il granoturco dell'autotreno in questione viene immagazzinato;
- Nome del laboratorio di analisi esterno e numero del Rapporto di Prova e Certificato di Conformità o numero di repertorio del proprio laboratorio di analisi;
- Esito dell'analisi;

• Conseguente svincolo del silo/cella omologato idoneo per la lavorazione; • Numero scheda controllo carico autotreno di granella in uscita dal Fornitore di cui al punto 8.2.6.

➢ Inserire nella parte Scarico del registro di Carico/Scarico del Molino le seguenti annotazioni:

• Data e ora della messa in lavorazione del silo;
• Numero dei silo dai quali proviene la granella di granoturco;
• Il numero della bolla d'estrazione dalla cella/silo sino a totale pareggio delle quantità;
• Data e ora dello svuotamento del silo;
• Numero silo di destinazione della semola ottenuta;
• Numero scheda controllo carico autotreno in uscita di cui al punto 8.2.7.5.

8.2.7.2 PRODOTTO FINITO

I silo di prodotto finito (semola) destinati agli Stabilimenti di Birra, saranno gestiti con un ulteriore registro di Carico/Scarico, denominato "SEMOLA DI GRANOTURCO PER BIRRA".

Nel registro verranno inserite le seguenti annotazioni:

➢ Alla voce Carico sarà segnato:

• Numero dei silo dai quali proveniva la granella di Granoturco;
• Data e ora inizio riempimento silo semola;
• Data e ora silo pieno.

➢ Alla voce Scarico sarà segnato:

• Esito analitico del Rapporto di Prova o Certificato di conformità di cui al punto 8.2.7.3;
• Data della spedizione;
• Cliente e Stabilimento destinatario;
• Targa dell'autotreno;
• Ora della fine carico dell'autotreno.

8.2.7.3 ANALISI SULLA SEMOLA DI GRANOTURCO

Il Molino s'impegna ad effettuare presso uno dei laboratori accreditati (Allegato A), su un campione omogeneo di prodotto finito, derivante dalla singola partita di granella, un'analisi *PCR* per la determinazione degli OGM e dei contaminanti, come definita al punto 7., su ogni lotto di produzione appositamente isolato in un silos prima della spedizione. Il lotto non potrà avere una dimensione superiore alle 300 ton anche se destinato allo stesso cliente e proveniente da partita omogenea di granella. La metodologia analitica utilizzata per la determinazione dei contaminanti riportati nei Certificati di Conformità relativi alla semola deve essere conforme a quanto prescritto dal Reg. (CE) 401/2006.

Il Laboratorio accreditato provvederà all'invio del Rapporto di Prova al Mulino e direttamente allo stabilimento di Birra cui il lotto é destinato prima dell'invio del primo

carico. Al ricevimento del Rapporto di Prova attestante la non presenza di OGM e contaminanti entro i limiti previsti dalla legge vigente (Allegato B), il lotto in questione è idoneo alla spedizione**.** L'esito analitico del Rapporto di Prova, che saranno opportunamente conservati, verranno inseriti nel registro "Semola di Granoturco per Birra" di cui al punto 8.2.7.2.

8.2.7.4 GESTIONE DELLE PARTITE DI SEMOLA NON CONFORMI PRESSO IL MOLINO

Se le risultanze dell'analisi di cui al punto 7. fossero POSITIVE o con contaminazione oltre i limiti di legge, la cella/silo in questione dovrà essere isolata dal resto della merce e si procederà come di seguito descritto:

- Altra destinazione, documentata, della partita incriminata e non utilizzabile per la produzione di semola di granoturco destinata alla produzione della birra;
- Pulizia meccanica interna dei silo/celle;
- Pulizia dei mezzi di trasporto orizzontali e verticali facendo passare un quantitativo congruo, di granoturco idoneo destinato altresì alla vendita a terzi e non utilizzabile per la produzione di semola di granoturco destinata alla produzione della birra;
- Annotazione sul registro di cui al punto 8.2.7.2**,** che trattasi di partita NON CONFORME per gli Stabilimenti di Birra.

8.2.7.5 TRASFERIMENTO DELLA SEMOLA DI GRANOTURCO DAL MOLINO ALLO STABILIMENTO DI BIRRA

Il trasferimento della semola di granoturco dal Molino allo Stabilimento di birra dovrà essere effettuato con AUTOCISTERNE per alimenti. La consegna della semola di granoturco allo Stabilimento di Produzione di Birra dovrà essere accompagnato dalla seguente documentazione :

- DDT con indicazione chiara della destinazione d'uso, come prescritto dal Reg. (CE) 1881/2006
- Rapporto di prova attestante l'assenza di OGM rilasciato da uno dei laboratori autorizzati (Vedere All. A). Suddetto Rapporto viene spedito anche allo Stabilimento di birra via mail direttamente dal laboratorio accreditato prima dell'invio dell'autocisterna. Lo stabilimento, presa visione della conformità del lotto, autorizza lo scarico dell'autocisterna stessa.
- Rapporto di prova attestante il contenuto di contaminanti entro i limiti di legge vigente (Allegato B) rilasciato uno dei laboratori autorizzati (Vedere All. A). Suddetto Rapporto viene spedito anche allo Stabilimento di birra via mail direttamente dal laboratorio accreditato prima dell'invio dell'autocisterna. Lo stabilimento, presa visione della conformità del lotto, autorizza lo scarico dell'autocisterna stessa.

• Certificato di pulizia automezzo

Tali documenti devono essere assolutamente correlati tra loro, in modo tale da permettere una tracciabilità del lotto consegnato Dovrà, infine, essere riportata sui documenti di accompagnamento di ogni carico di semola consegnato allo Stabilimento di Birra la giacenza della partita di granella, da cui deriva il lotto di semola.
All'autista dell'autotreno, prima del carico della semola di granoturco, sarà fatta seguire tale procedura:
1. Ispezione delle cisterne del mezzo prima del carico;
2. Eventuale pulizia accurata delle cisterne nel caso siano presenti resti da trasporti precedenti.
Di dette operazioni sarà compilata una scheda numerata sbarrando le caselle corrispondenti ad ogni operazione. Detta scheda riporterà anche:
• Data e ora del carico;
• Data e ora dello scarico;
• Targhe dell'autotreno;
• Nome e firma dell'autista. La numerazione di tale scheda sarà riportata nel registro di cui al punto 8.2.7.1 alla voce Scarico.

8.3 STABILIMENTI DI PRODUZIONE BIRRA

8.3.1 STOCCAGGIO SEMOLA DI GRANOTURCO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE BIRRA

➢ Gli Stabilimenti di Produzione Birra che ricevono la semola di granoturco utilizzeranno celle/silo numerati e separati, Fornitore per Fornitore.
➢ Su apposito registro Carico/Scarico (o su appositi moduli) segneranno alla voce Carico**:**
• Ragione sociale del Fornitore;
• Data di ricevimento della merce;
• Numero della bolla d'accompagnamento;
• Quantità della merce fornita come da bolla di consegna;
• Presenza del certificato "NON OGM" e Certificato di Conformità del contenuto di contaminanti del Fornitore con relativo Rapporto di Prova del lotto da cui proviene la semola di granoturco**;**
• Numero del silo di carico;
• Sigla della persona che preleva i campioni di cui al punto 8.3.2;

➢ Ed alla voce Scarico segneranno:

• Data (e ora) della messa in lavorazione;

• Numero delle cotte in cui la materia prima è stata immessa;
• Data (e ora) di svuotamento del silo.

➢ In caso lo stabilimento di Birra voglia effettuare una analisi di verifica del lotto di semola ricevuto, la singola cella silo, riempita da un unico Fornitore, dovrà essere svuotata completamente prima del nuovo riempimento.
Se lo Stabilimento di Birra non dispone di silo separati Fornitore per Fornitore, si organizzerà a ritiri mirati a settimane alterne fra i vari Fornitori in modo da assicurare in questo modo la tracciabilità, facendo attendere l'autotreno in stabilimento fino a completamento delle operazioni di controllo silo vuoto. Di tali operazioni si apporterà nota nella parte **scarico** del citato registro.
➢ Una volta messo in lavorazione il silo non potrà essere rabboccato, neanche con semola di granoturco proveniente dallo stesso Fornitore.
➢ Sarà cura del personale dello Stabilimento di Birra controllare che esista una correlazione tra la documentazione che accompagna ogni carico.

8.3.2 CAMPIONAMENTO ED ANALISI

Essendo la consegna in regime di "Rilascio Positivo", i lotti di semola sono già certificati per assenza di OGM e contaminanti sotto i limiti di legge alla fonte. Lo stabilimento di Birra è chiamato pertanto ad eseguire solo analisi di verifica con frequenza da stabilire al proprio interno. La frequenza minima stabilita verrà modificata all'interno degli Stabilimenti di Birra nel caso le circostanze lo richiedano.
Il campionamento per l'analisi di verifica sarà da realizzarsi secondo le seguenti modalità:

A)
Qualora lo Stabilimento di Birra sia dotato di un sistema di campionamento automatico o di altro sistema ai sensi del Regolamento CE 401/2006, che garantisca la costituzione di campioni omogenei e rappresentativi del lotto di semola in esame al momento dell'arrivo dell'autotreno lo Stabilimento di Birra preleverà, almeno due campioni della merce in esso contenuta.
• Il primo campione, munito di sigillo recante tutte le indicazioni atte all'identificazione della fornitura (bolla di consegna, targa dell'automezzo, data), sarà consegnato all'autista che provvederà a consegnarlo al Molino Fornitore della semola di granoturco.
• Il secondo campione sarà utilizzato dallo Stabilimento di Birra per eseguire le proprie analisi (incluse quelle descritte al punto 7).

I risultati del laboratorio d'analisi vanno registrati su un apposito "Registro di Analisi".
B)

Qualora lo Stabilimento di Birra non sia dotato di un sistema di campionamento automatico che permetta la costituzione di campioni omogenei, l'attività di prelievo e campionamento dovrà essere realizzata direttamente presso il Molino Fornitore prima della spedizione del lotto di semola ed eseguita da Enti terzi delegati dallo Stabilimento di Birra cui il lotto è destinato (es. Laboratorio di analisi esterno, All. A), previo assenso del Molino accordato allo Stabilimento di Birra ad inizio del periodo di fornitura o in sede di contratto.
Sulla base della frequenza di verifica interna, lo Stabilimento chiede al Molino, senza preavviso, di poter prelevare, tramite un Ente terzo, un campione rappresentativo del lotto dal coacervo. Il campione prelevato per conto dello Stabilimento non sostituisce il campione inviato per analisi di Positive Release. L'Ente terzo invierà un tecnico presso il Molino nell'ultimo giorno di produzione (chiusura del lotto) in modo da prelevare due campioni dal coacervo rappresentativo delle 300 tonnellate di semola.

- Il primo campione, munito di sigillo recante tutte le indicazioni atte all'identificazione della fornitura (nome fornitore, lotto, silo di stoccaggio) sarà conservato presso il Molino Fornitore della semola di granoturco.
- Il secondo campione sarà utilizzato dallo Stabilimento di Birra per eseguire le proprie analisi (incluse quelle descritte al punto 7).

8.3.3 TRACCIABILITA' GRANOTURCO NEL PROCESSO DI PRODUZIONE BIRRA

Fase processo	**Dati identificativi per stabilimento**	**Note**
Semola di granoturco silo di carico o scarico	N° silo; Nome fornitore; Movimentazione; Carico-scarico; N° cotta di destinazione; Rapporto di Prova	Registro carico-scarico; Rapporto di Prova per ogni lotto OGM e contaminanti rilasciato da un laboratorio accreditato (Allegato A)
Sala cottura /preparazione mosto	N° cotta	Al numero cotta sono collegati i seguenti indicatori di tracciabilità: brand, quantità granoturco, silo di provenienza
Fermentazione	N° fermentatore; N° cotte/fermentatore	Alla fermentazione sono collegati i seguenti indicatori di tracciabilità: n° fermentatore, n° cotte, brand
Filtrazione birra Cantina birra filtrata (CBF)	N° tank birra filtrata (TBF); N° fermentatore di provenienza	Al n° TBF fa riferimento il n° fermentatore
Confezionamento	Ora inizio svuotamento TBF; N° TBF; Tipo confezione	Dalle confezioni e contenitori riportanti il lotto di produzione, si deve risalire al TBF e successivamente fino al n° del silo di semola di granoturco utilizzato, nome del Fornitore, lotto di semola e partita di granella utilizzata

8.3.4 ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLE PARTITE NON CONFORMI IN STABILIMENTO DI BIRRA

Se le risultanze delle analisi di verifica effettuate dallo Stabilimento di Birra fossero positive rispetto ad una delle seguenti circostanze**:**

- Presenza di OGM in misura superiore alla soglia dello 0,3% fissata per le contaminazioni accidentali di cui al punto 7.;
- Presenza di varietà non autorizzate dalla normativa vigente;
- Presenza di contaminanti oltre i limiti di legge

Si procederà nel modo di seguito descritto**:**

Prima Positività

- segnalazione al fornitore,
- verifica sistema e protocollo di campionamento
- analisi delle cause che hanno portato al fallimento della procedura di rilascio positivo

Seconda Positività (nell'ambito dello stessa campagna di fornitura)

- come sopra
- intensificazione del piano di campionamento. La dimensione max del lotto di gritz da certificare passa da 300 a 150 ton (da 500 a 250 ton).

Terza Positività (nell'ambito della stessa campagna di forniturA)

- Sospensione della fornitura
- comunicazione ad Assobirra per richiesta ri-omologazione del fornitore

ALLEGATO A

STABILIMENTI BIRRARI
Carlsberg Italia S.p.A. Stabilimento di Varese;
Birra Peroni S.r.l. Stabilimenti di Roma, Bari e di Padova;
Heineken Italia S.p.A. Stabilimenti di Massafra (Taranto), Assemini (Cagliari), Pollein (Aosta) e di Comun Nuovo (Bergamo);

LABORATORI
Laboratorio Chelab S.r.l. (Treviso);
Laboratorio Neotron S.r.l. (Loc. S. Maria di Mugnano - Modena);
Lifeanalytics s.r.l (Oderzo – Treviso)
Laboratorio pH s.r.l. – Gruppo TÜV SÜD (Vicenza)
Laboratorio Phytocontrol – (Nimes - Francia)

MOLINI
Molino Favero Antonio S.r.l. (Zona Industriale Sud - Padova);
Molino Filippi S.n.C. (Castelnuovo di Isola Vicentina – Vicenza);
Molino F.lli Martini & C. S.p.A. (Budrio di Longiano - Forlì);
Molino F.lli Peila S.r.l. (Fraz. Gallenca – Valperga - Torino);
Molino NDF Azteca Milling Europe Srl (Ceggia - Venezia);
Molino Nuova Genovese S.r.l. (Lancenigo - Treviso);
Molino Brunatti (Val della Torre - Torino)
Molino Comirato Srl (Treviso)
Molino e Riseria Martini di Giuseppe Martini S.A.S. (Vigasio – Verona)
Cerealicola Rossi Srl (Gadesco Pieve Delmona – Cremona)
Molino De Lotto "La Cereal" Srl (Fossalunga di Vedelago – Treviso)
Cornmill Hungary Kft. (Nagyigmánd - Ungheria)
BFB Plus Kft/Maselis (Csévharaszt - Ungheria)
ZITO D.O.O. OSIJEK (Osijek – Croazia)

ALLEGATO B

Limiti previsti dalla legislazione vigente per semola di granoturco

- DON 750 ppb (Reg CE 1126/2007)
- ZEA 200 ppb (Reg CE 1126/2007)
- FUM B1+B2 1400 ppb (Reg CE 1126/2007)
- AFLATOSSINE B1 2 ppb (Reg CE 1881/2006)
- AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2 4 ppb (Reg CE 1881/2006)
- OTA 3 ppb (Reg CE 1881/2006)
- Piombo 0,2 ppm (Reg CE 1881/2006)
- Cadmio 0,1ppm (Reg CE 1881/2006)

Limiti INDICATIVI dalla Commissione Europea (SANCO/11225/2012 - rev 7 e successive) per semola di granoturco, Raccomandazione (CE) N. 165/2013 della Commissione del 27 Marzo 2013 relativa alla presenza di tossine T-2 HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.

- T2, HT2 50* ppb
* Valore guida relativo alla somma di T2 e HT2