

$HORRAT_r$ = il valore RSD_r determinato diviso per il valore RSD_r calcolato dall'equazione di Horwitz assumendo $r = 0,66R$.

$HORRAT_R$ = il valore di RSD_R determinato diviso per il valore RSD_R calcolato dall'equazione di Horwitz.

U = l'incertezza estesa che, applicando un fattore di confidenza di 2, dà un livello di sicurezza del 95% circa.

4.2. Requisiti generali.

I metodi di analisi utilizzati per il controllo degli alimenti devono essere conformi alle disposizioni del regolamento CE 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.

4.3. Requisiti specifici.

Nel caso in cui a livello comunitario non siano indicati metodi specifici per la determinazione del tenore di benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, i laboratori possono scegliere qualsiasi metodo convalidato, purché sia conforme ai criteri che figurano nella tabella. Sarebbe opportuno che la convalida comprendesse il materiale di riferimento certificato.

TABELLA

CRITERI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI PER I METODI DI ANALISI DEL BENZO(A)PIRENE

Parametro	Valore/Osservazione
Applicabilità	Alimenti specificati nel regolamento (CE) n. 208/2005
Limite di rivelabilità	Non oltre 0,3 µg/kg
Limite di quantificazione	Non oltre 0,9 µg/kg
Precisione	Valori $HORRAT_r$ o $HORRAT_R$ inferiori a 1,5 nella prova di validazione
Recupero	50%-120%
Specificità	Senza interferenze di matrice o spettro

4.3.1. Criteri di prestazione.

Per valutare l'idoneità del metodo di analisi che il laboratorio deve utilizzare è tuttavia possibile calcolare l'incertezza. L'incertezza massima standard può essere calcolata utilizzando la seguente formula:

$$Uf = \sqrt{[(LOD/2)^2 + (0.2C)^2]}$$

dove:

Uf rappresenta l'incertezza massima standard,

LOD è il limite di rivelabilità del metodo,

C è la concentrazione che presenta interesse.

Se il metodo d'analisi da risultati d'incertezza inferiori all'incertezza massima standard, questo metodo sarà altrettanto valido di un altro che soddisfi i criteri di prestazione indicati nella tabella.

4.4. Calcolo del fattore di recupero e registrazione dei risultati.

Il risultato analitico sul rapporto di prova è riportato in forma corretta o non corretta per il fattore di recupero. Devono essere, comunque, indicati il modo in cui è stato espresso il risultato analitico e il fattore di recupero.

Il risultato analitico corretto per il fattore di recupero è utilizzato per la verifica della conformità (cfr. allegato I, punto 5).

Il risultato analitico deve essere riportato come $x \pm U$, dove x è il risultato analitico e U è l'incertezza di misura.

U è l'incertezza estesa che, applicando un fattore di sicurezza di 2 dà un livello di confidenza del 95% circa.

L'analista deve tener conto della «Relazione della Commissione europea sul rapporto tra i risultati d'analisi, la misurazione dell'incertezza, i fattori di recupero e le disposizioni della legislazione UE sui prodotti alimentari, 2004» disponibile attualmente sul sito web: <http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/sampling.cn.htm>

4.5. Qualità dei laboratori.

I laboratori devono conformarsi alle disposizioni del decreto legislativo del 26 maggio 1997, n. 156, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

4.6. Altre considerazioni relative alla qualità delle analisi.

Proficiency testing.

Partecipazione a programmi di controllo della competenza conformi all'«International Harmonised».

Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories elaborati a cura dell'IUPAC/ISO/AOAC. Edited by M Thompson and R Wood, Pure Appl. Chem., 1993, 65, 2123-2144 (Also published in J. AOAC International, 1993, 76, 926).

Controllo interno della qualità.

I laboratori devono poter dimostrare l'applicazione di procedure di controllo interno della qualità.

Esempi delle procedure sono riportati in «ISO/AOAC/IUPAC Guidelines on Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories» Edited by M Thompson and R Wood, Pure Appl. Chem., 1995, 67, 649-666.

06A05950

DECRETO 20 aprile 2006.

Recepimento della direttiva 2005/5/CE della Commissione del 26 gennaio 2005, che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A in taluni prodotti alimentari.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la direttiva 2005/5/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002 relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari;

Visto il regolamento CE n. 466/2001 della Commissione dell'8 marzo 2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari;

Visto il regolamento CE n. 683/2004 della Commissione del 13 aprile 2004 che modifica il regolamento CE n. 466/2001 per quanto riguarda le aflatossine e l'ocratossina A negli alimenti per lattanti e prima infanzia;