



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE
CSQA Certificazioni S.r.l. Via S. Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI)	TIPO A	Accreditato da Accredia in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 (Certificato N°014B)	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscimenti autorizzativi allevamenti e macelli• Approvvigionamento e gestione del materiale assegnato in concessione ad allevamenti e macelli• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di controllo ordinario di allevamenti e macelli ed esecuzione• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di controllo mirato di allevamenti e macelli ed esecuzione• Gestione, coordinamento organizzativo dei servizi di regolarizzazione assistita allevamenti e delle misure di controllo rinforzato di allevamenti e macelli ed esecuzione• Esecuzione del piano di controllo dei requisiti qualitativi del grasso delle cosce fresche (in macello)• Valutazione dei rapporti di controllo ordinario-mirato di allevamenti e macelli e apertura dei relativi fascicoli• Campionamento e verifica di campioni per il controllo dei requisiti previsti per l'alimentazione dei suini• Raccolta dei documenti rappresentativi degli alimenti somministrati ai suini e delle informazioni su gabbie parto, ecc..• Giunta di Appello competente per le misure di trattamento di non conformità rilevate inizialmente da servizi di CSQA <p><i>(Convenzione 09/03/2020 – notificata ed autorizzata il 11/03/2020)</i></p>	



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
ALS Italia S.r.l. (ex Leochimica S.r.l.) Via Viatta n. 1 33038 Zoppola di Pordenone (PN)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0157 (A) + (B)]	<u>Analisi chimiche su alimenti per uso zootecnico</u> Residuo secco, lipidi grezzi, protidi grezzi, amido, profilo acidico, ceneri e fibra grezza. <u>(Convenzione del 15.02.2010 n. 100228/9-0/2010 di prot. + nuovo appalto di servizio del 05.02.2019, n. 1542 di prot.)</u> <u>Analisi chimiche su prodotti carnei di origine animale</u> Nitrito e nitrato di sodio <u>(Offerta/contratto n.172635 -0 del 03.10.2017 + nuovo appalto di servizio del 05.02.2019, n. 1542 di prot.)</u>	Residuo secco: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met A</i> Oli e grassi grezzi: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met H</i> Proc B Proteine grezze: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met C</i> Fibra grezza: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met I</i> Ceneri grezze: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met M</i> Amido: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met L</i> Profilo acidico: <i>ISO 12966-1:2014 + ISO 12966-2:2017</i> <i>+ UNI EN ISO 12966-4:2015</i> Nitrito di sodio: <i>UNI EN 12014-4:2005</i> Nitrato di sodio: <i>UNI EN 12014-4:2005</i>
LAORE (ex ARA) – Agenzia Regionale per lo sviluppo in agricoltura Località Palloni – 09170 Nuraxinieddu (Oristano)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0154]	<u>Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (Latte)</u> Grasso, Proteine, pH <u>(Offerta/contratto Prot. n.34942/21 del 16.06.2021 + nuovo appalto di servizio del 10.04.2021, n. 4388 di prot.)</u> <u>Analisi chimiche su prodotti lattiero caseari (Formaggio)</u> Grasso, Residuo secco e grasso sul secco (% grasso sulla sost. secca) <u>(Offerta/contratto Prot. n.34942/21 del 16.06.2021 + nuovo appalto di servizio del 10.04.2021, n. 4388 di prot.)</u>	<i>ISO 9622 (IDF 141:2013)</i> <i>ISO 21543 (IDF 201:2020) (per residuo secco, grasso e grasso sul secco)</i>



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
			Analisi chimiche Carne e prodotti della carne Grasso (Estratto Etereo), Proteine <i>(Offerta/contratto Prot. n.34942/21 del 16.06.2021 + nuovo appalto di servizio del 10.04.2021, n. 4388 di prot.)</i>	<i>AOAC Official Method 2007.04 (per grasso e proteine)</i>
EPTA NORD S.r.l. Via Padova n. 58 35026 Conselve (PD)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0282]	Analisi chimiche su Carne e prodotti della carne Nitrito e nitrato di sodio e/o potassio (Nitriti e Nitrati) <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i> Analisi chimiche su Carne e prodotti a base di carne Umidità, Cloruro di Sodio, Grasso libero, Proteine, Azoto non proteico, IDP, Collagene, pH e rapporti tra essi <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i>	<i>UNI EN 12014-4:2005</i> Umidità: <i>UNI ISO 1442:2010</i> Cloruri (come NaCl): <i>ISO 1841-1:1996</i> Cloruri (come NaCl): <i>AOAC 935.47 1987</i> Proteine (Nx6,25): <i>ISO 1871:2009</i> Determinazione del contenuto di Azoto non proteico: <i>BVL LFGB § 64 L 07.00-41 2006:2009</i> Indice di Proteolisi: <i>BVL LFGB § 64 L 07.00-41 2006:2009+ISO 1871:2009</i> Grasso Libero: <i>UNI ISO 1444:2010</i> Benzo(a)pirene: <i>MI 758 rev 3 2019</i> Numero di Iodio: <i>UNI EN ISO 661:2005+UNI EN ISO 3961:2018</i> Collagene: <i>AOAC 990.26 1993(2010)</i> pH: <i>ISO 2917:1999</i> Rapporto Umidità/Proteine (da calcolo)



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
			<p><u>Analisi microbiologiche su Carne e prodotti a base di carne</u> Conta microbica totale <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i></p> <p><u>Analisi Chimiche su prodotti Lattiero-Caseari: LATTE</u> Grassi, Proteine (Nx6,38) <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i></p> <p><u>Analisi Chimiche su prodotti Lattiero-Caseari: FORMAGGIO</u> Umidità, Grassi, Grasso sulla sostanza secca <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i></p> <p><u>Analisi chimiche su alimenti per uso zootecnico</u> Umidità, ceneri grezze, oli e grassi greggi, proteine gregge, fibra grezza, amido, acido linoleico (su sostanza secca) <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su OFFERTA n.21P000062R02 del 18/02/2021 del Laboratorio)</i></p>	<p>Rapporto Cloruro di Sodio/umidità (da calcolo) Rapporto Grassi/Proteine (da calcolo) Rapporto Collagene/Proteine (da calcolo)</p> <p>Conta microbica totale: UNI EN ISO 4833-1:2013 Batteri lattici mesofili: ISO 15214:1998</p> <p>Grassi: Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag. 41 Proteine (Nx6,38): ISO 1871:2009</p> <p>Umidità: DM 21/04/1986 SO n° 88 GU n° 229 02/10/1986 Met 2 Grasso: ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) Grasso (sul secco): ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + DM 21/04/1986 SO n° 88 GU n° 229 02/10/1986 Met 2</p> <p>Umidità: Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A Ceneri Grezze: Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met M Oli e grassi grezzi: Reg.CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met H Proc B Proteine grezze:</p>



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
			Analisi chimiche su sale commerciale Nitrito e nitrato di sodio <i>(Appalto di servizio del 11.06.2018, n. 8365 di prot. su LISTINO)</i>	<i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met C</i> Fibra grezza: <i>AOAC 978.10 1996</i> Amido: <i>UNI EN ISO 10520:1999</i> Acido linoleico: <i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 41</i> <i>+ Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 47 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met B Pag 7 (Nota alla prova: Acido linoleico: prova che necessita di Umidità e Estrazione grasso)</i> <i>Estrattivi Inazotati (da calcolo)</i> Nitriti (espressi come NaNO ₂): <i>MI 398 rev 1 2018(*)</i> Nitrati (espressi come NaNO ₃): <i>MI 398 rev 1 2018(*)</i>
Upscience S.r.l. Via Staffette Partigiane, 44, 46, 48 41122 Modena (MO)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0153]	Analisi chimiche su alimenti per uso zootecnico Umidità, lipidi grezzi, protidi grezzi, amido, profilo acidico, ceneri e fibra grezza. <i>(Appalto di servizio del 02.05.2018, n. 6049 di prot. su OFFERTA n. 218002850 del 16/04/2018 del Laboratorio)</i>	Umidità: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met A</i> Oli e grassi grezzi: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met H</i> <i>Proc B</i> Proteine grezze: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met C</i> Fibra grezza: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met I</i> Ceneri: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met M</i> Amido: <i>Reg.CE 152/2009 27/01/2009</i> <i>GUCE L54 26/02/2009 All III Met L</i>



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
				Profilo acidico: <i>UNI EN ISO 12966-2:2017 par. 5.5 + UNI EN ISO 12966-1:2015 + UNI EN ISO 12966-4:2015</i>
ISVEA S.r.l. Via Basilicata n. 1-3 (Località Fosci) 53036 Poggibonsi (SI)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Certificato N° 0390)	<i>Analisi chimiche su Carne e prodotti a base di carne</i> Umidità, Cloruro di sodio, grassi totali, proteine, Indice di proteolisi, pH, aw, Nitriti, Nitrati <i>(Offerta/contratto n.3572-00 16 -3 del 04.07.2016 + nuovo appalto di servizio del 19.02.2019, n. 2083 di prot. su OFFERTA n. mp-5105-00.19-1/3 del 05/02/2019 del Laboratorio)</i> <i>(Per Umidità e Grassi totali - CINTA SENESE: nuovo appalto di servizio del 19.02.2019, n. 2083 di prot. su OFFERTA n° mp-6119-00.21-3 del 03/02/2021 del Laboratorio)</i>	Umidità: <i>UNI ISO 1442:2010</i> Cloruro di sodio: <i>ISO 1841-2:1996 (Potenziometria)</i> Grassi totali: <i>UNI ISO 1443:1991</i> (Estrazione/gravimetria) Proteine: <i>UNI ISO 937:1991</i> (Volumetria Kjeldahl) Indice di proteolisi: <i>UNI ISO 937:1991+BVL LFGB 64 L 07.00-41:2006</i> pH: <i>ISO 2917:1999</i> (Potenziometria) Aw: <i>UNI 11302:2009 met B</i> (Punto di rugiada) Nitriti: <i>UNI EN 12014-4:2005</i> Nitrati: <i>UNI EN 12014-4:2005</i> Rapporto Cloruro di sodio/100/umidità (da calcolo) Rapporto Umidità/Proteine (da calcolo)
Agrotis S.r.l. - LGS Via Giovanni Battista De Rossi, 7 00161, Roma (Sede operativa lab. genetica: Via Bergamo, 292 – 26100 Cremona)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0289]	Identificazione genetica con 15 marcatori microsatelliti base raccomandati da ISAG per la specie suina <i>(Appalto di servizio del 11.03.2021, n. 1888 di prot. su OFFERTA n.21PR00685 del 10/03/2021 del Laboratorio)</i>	PT 25 – rev. 02 - 2022



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
SAF&ST S.r.l. Via C. Prampolini, 36 43044 Lemignano di Collecchio (PR)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0581]	<u>Analisi chimiche su Carne e prodotti a base di carne</u> Umidità, Grasso libero, Cloruri, Proteine, Idrossiprolina, Collagene, pH e rapporti tra essi <u>(Appalto di servizio del 12.10.2020, n. 5717 di prot. su OFFERTA n.20P000085 del 12/10/2020 del Laboratorio)</u> <u>(Per Cloruri – MORTADELLA BOLOGNA: Appalto di servizio del 12.10.2020, n. 5717 di prot. su OFFERTA n. 22P000033 del 21/06/2022 del Laboratorio)</u> <u>Analisi microbiologiche su Carne e prodotti a base di carne</u> Conta di Carica Microbica Aerobia a 30°C <u>(Appalto di servizio del 12.10.2020, n. 5717 di prot. su OFFERTA n.20P000085 del 12/10/2020 del Laboratorio)</u>	Umidità: <i>UNI ISO 1442:2010</i> Grasso libero: <i>UNI ISO 1444:2010</i> Proteine (Azoto totale x 6,25): <i>UNI ISO 937:1991</i> Idrossiprolina: <i>ISO 3496:1994</i> Collagene (idrossiprolina x 8): <i>ISO3496:1994</i> pH (per infissione): <i>ISO 2917:1999</i> Cloruri (come sodio cloruro): <i>ISO 1841-1:1996(E)</i> Rapporto umidità/proteine (da calcolo) Rapporto grasso/proteine (da calcolo) Rapporto collagene/proteine (da calcolo) <i>UNI EN ISO 4833-1:2013</i>



ELENCO DEI FORNITORI DI SUBAPPALTO QUALIFICATI E ALTRI FORNITORI DI SERVIZI

Mo POGEN07/04/0

LABORATORI DI ANALISI				
NOME/INDIRIZZO	QUALIFICAZIONE	N. E DATA RILASCIO CERTIFICATO ACCREDITAMENTO	ATTIVITÀ/PROVE SUBAPPALTATE	NOTE E SPECIFICHE (METODI)
LABORATORI VAILATI S.r.l. Via San Rocco, 2 25020 San Paolo (BS)	TIPO B	Accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 [Certificato N° 0569]	<u>Analisi chimiche su campioni di grasso suino</u> Numero di iodio <u>(Appalto di servizio del 15.09.2021, n. 6484 di prot. su OFFERTA n. 220323-095611 del 23/03/2022 del Laboratorio)</u> <u>Analisi chimiche su alimenti per uso zootecnico</u> Acido linoleico(omega-6) (C18:2) (sulla sostanza secca), Sostanza secca, Umidità <u>(Appalto di servizio del 15.09.2021, n. 6484 di prot. su OFFERTA n. 220323-095611 del 23/03/2022 del Laboratorio)</u>	Numero di Iodio: Reg. CE 2568/91 GU CE L248/91 ALL.XVI Acido linoleico(omega-6) (C18:2) (sulla sostanza secca): Reg. CE 2568/91 ALL.X + Reg. CE 152/2009 All III Met A Sostanza secca: Reg. CE 152/2009 27/01/09 GU CE L 54 26/02/09 ALL. III met. A Umidità: Reg. CE 152/2009 27/01/09 GU CE L 54 26/02/09 All.III Met. A

(*) Metodo non accreditato

Qualificazione - Tipo A: accreditato Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 Tipo B: accreditato Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 Tipo C: convenzionato

Data aggiornamento e revisione: 08.03.2022 rev. 05 (annulla e sostituisce il precedente rev.04 redatto il 21.06.2021)