



**Edizione
2023**



CONCORSO REGIONALE FORAGGI

CATEGORIE FORAGGI IN CONCORSO

- INSILATO DI MAIS
- INSILATO DI CEREALI
- FIENO LOIETTO
- FIENO PRATO STABILE
- FIENO ERBA MEDICA
- INSILATO DI LOIETTO
- INSILATO DI ERBA MEDICA

Premi

1° classificato

Buono acquisto 120 € per i servizi commerciali * di ARAP

2° classificato

Buono acquisto 90 € per i servizi commerciali * di ARAP

3° classificato

Buono acquisto 60 € per i servizi commerciali * di ARAP

** Laboratorio Analisi, Recapito Commerciale, Consulenze tecniche*

**Analisi di Laboratorio eseguite con
*NIRS PLUS***

CONCORSO REGIONALE FORAGGI 2023



REGOLAMENTO E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

- 1. Data avvio per consegna campioni:** 11/09/2023
Data chiusura invio campioni : 13/10/2023
- 2. Per partecipare al Concorso è necessario effettuare un prelievo rappresentativo del\dei foraggi (**almeno 500 grammi per campione**) e consegnarlo in Laboratorio o presso uno dei Recapiti ARAP presenti sul territorio allegando il Modulo Accompagnamento campioni allegato;*
- 3. Il costo di partecipazione è pari a 15,00 € + IVA per ogni campione consegnato;*
- 4. Al termine dell'esecuzione delle analisi il Laboratorio Analisi ARAP invierà il Rapporto di Prova all'azienda;*
- 5. La commissione valutatrice esaminerà le analisi di tutti i campioni e stilerà la classifica finale in base alla valutazione dei parametri di riferimento per ogni singola categoria, definendo le prime tre posizioni per ogni tipologia di foraggio;*
- 6. La premiazione verrà organizzata nell'ambito di uno specifico evento autunnale. Tutti i partecipanti riceveranno comunicazione al riguardo. Durante l'evento verranno commentati i risultati e premiati i primi tre classificati per ogni categoria.*

Per informazioni:

laboratorio@arapiemonte.it - tel. 0171-410825

Compilare i riquadri in rosso

ALIMENTI ZOOTECNICI, MANGIMI E FORAGGI - Analisi Chimico-fisiche e PCR

Proprietario: _____ **Indirizzo:** _____
CAP: _____ **Comune:** _____ **Prov. () P.I.** _____ **C.F.** _____ **Cod. ASL:** _____
Cell.: _____; **e-mail:** _____; **PEC:** _____

Fatturare a (se diverso da proprietario): _____

Tecnico inviante _____ **Mail** _____ **Progetto:** _____

Serie	Matrice	N° Campioni	ID Campione	Data campionamento	Lotto di Produzione Data di Scadenza	Codice autorizzazione Cliente
A						
B						
C						
D						
E						

Inserire la categoria del foraggio

INSILATO DI MAIS
 INSILATO DI CEREALI
 FIENO LOIETTO
 FIENO PRATO STABILE
 FIENO ERBA MEDICA
 INSILATO DI LOIETTO
 INSILATO DI ERBA MEDICA

ANALISI RICHIESTE

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	46	a-NDF, a-NDFom	ISO 16472:2006	no
	47	ADF	ISO 13906:2008	no
	48	ADL	ISO 13906:2008	no
	7831	Acido lattico	Metodo interno MI_CH_128 rev 1 del 2023	no
	50	Amido	AOAC 996.11 2005	no
	51	Ammoniaca *	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	52	Azoto ammoniacale *(da calcolo)	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	53	Azoto ammoniacale su Azoto Totale* (da calcolo)	Metodo Interno MI_CH_02 rev 0	no
	56	Azoto non proteico (NPN) su Azoto Totale * (% da calcolo)	Metodo interno MI_CH_110 Rev 0 del 2018	no
	58	Azoto totale, proteine grezze (da calcolo) (Kjeldahl)	ISO 5983-2:2009	no
	5572	Azoto totale, Proteine (da calcolo) (Dumas, mangimi)	ISO 16634-1:2008	no
	5575	Azoto totale, proteine (da calcolo) (Dumas, granella)	UNI EN ISO 16634-2:2016	no
	60	Ceneri grezze	AOAC 942.05 1943	no
	64	Grassi	ISO 6492:1999	no
	68	Fibra grezza	ISO 6865:2000	no
		Macro e microelementi: specificare: _____		si
	880	Nitrati *	Metodo interno MI_CH_105 del 2018 (semiquantitativo)	no
	882	Nitriti *	Metodo Interno MI_CH_106 del 2018 (semiquantitativo)	no
	401	Organismi geneticamente modificati (OGM): screening *	Metodo interno MI_BM_54 rev 0 del 2018	no
	519	Organismi geneticamente modificati (OGM): DNA di soia GTS 40-3-2	UNI EN ISO 21571:2013 Annex A3 + UNI EN ISO 21570:2013 solo Annex C	no
	4897	Organismi geneticamente modificati (OGM): Costrutto Cry1Ab/Ac, Dna di soia CV127, DP-305423, MON87708, MON87769, gene Plant, PAT, TP2EPS, Promotore 35S, Terminatore NOS	Metodo interno MI_BM_41 rev 2 del 2022	no
	79	pH	Metodo Interno MI_CH_08 rev 7 del 2023	no
	6758	Potere metanigeno (da calcolo)	Metodo Interno MI_CH_129 rev 0 del 2022	no
	84	Proteina solubile * (% su proteine grezze)	Metodo Interno MI_CH_107 Rev 0 del 2018	no
	82	Profilo fermentativo AGV + alcoli* (lattico, acetico, propionico, isobutirrico, butirrico, isovalerico, propandiole, etanolo, 1-propandiole)	Metodo interno MI_CH_124 rev 0 del 2022	no
	90	Umidità, sostanza secca (da calcolo)	Reg CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III Met A	no
	91	Urea *	Metodo Interno MI_CH_109 Rev 0 del 2018	no
	105	Zuccheri solubili *	Metodo Interno MI_CH_108 rev 0 del 2018	no

Modulo Accompagnamento Campioni

G13_Mo6
Rev 15 del 20/04/2023 Pagina 2 di 2

NIRS

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	362/366	NIRS Base Umidità, PG, FG, Lipidi, Ceneri, NDF, ADF, ADL, Amido	Metodo Interno MI_CH_73 rev 0 del 2018	no
X	3614	NIRS PLUS NIRS Base + TFA, oligoelementi, AGV, digeribilità NDF, calcolo valori energetici	MI_CH_73 rev 0 del 2018+ elaborazione Dairyland	no

MICOTOSSINE e AFLATOSSINE

Serie	Cod sw	Denominazione della Prova	Metodo di Prova	Sub
	521	Aflatossina B₁	Metodo Interno MI_CH_35 rev 2 del 2021 (Elisa test)	no
	7946	Aflatossina B₁	Metodo interno MI_CH_131 rev 1 del 2023 (HPLC)	no
	7946+8362	Aflatossine B₁+ B₂*, G₁*, G₂*	Metodi interni MI_CH_131 rev 1 del 2023 + MI_CH_132 rev 1 del 2023 (HPLC)	no
	522	Deossinivalenolo (DON) *	Metodo Interno MI_CH_50 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	523	Fumonisine *	Metodo Interno MI_CH_39 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	111	Ocratossina A *	Metodo Interno MI_CH_102 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	112	Tossina T₂ *	Metodo Interno MI_CH_60 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	524	Zearalenone *	Metodo Interno MI_CH_51 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no
	114	Aflatossine Totali (B₁+B₂+G₁+G₂) *	Metodo Interno MI_CH_49 rev 0 del 2018 (Elisa test)	no

Sub: analisi subappaltata

* : prova non accreditata Accredia

SPAZIO RISERVATO SEDE PERIFERICA ARAP

Temperatura al ricevimento:°

Il Cliente accetta i metodi analitici del Laboratorio Analisi ARAP e di averne preso visione attraverso l'elenco prove Accredia e l'elenco analisi disponibili sul sito web, attraverso un contratto quadro ove presente e sottoscrivendo il presente modulo anche se in revisione superata. Modalità di prelievo e conservazione dei campioni sono descritte nella Carta dei Servizi a disposizione del Cliente. Nell'accettare i campioni, il Laboratorio ne controllerà le condizioni e se non saranno ritenuti idonei, il Laboratorio potrà rifiutare l'analisi o effettuarla riportando il riferimento agli scostamenti riscontrati sul rapporto di prova. Qualora i tempi di analisi cadano in giorni non feriali e il metodo di prova lo consenta, i campioni potranno essere congelati. Non si comunicano esiti telefonicamente

Il Cliente autorizza l'esecuzione delle prove in subappalto (vedi carta dei servizi). Il Laboratorio si assume la responsabilità per le prove effettuate in subappalto.

Il Cliente accetta i tempi di evasione del contratto : per quanto riguarda le tempistiche di analisi, la comunicazione del dato, l'invio e/o la disponibilità del Rapporto di Prova si fa riferimento alle condizioni dettagliate nella Carta dei Servizi (<https://www.arapiemonte.it/carta-dei-servizi/>) ai paragrafi TEMPI DI EVASIONE DEL CONTRATTO e RAPPORTI DI PROVA della quale il Cliente dichiara di aver preso visione e di accettarne le specifiche.

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679 (di seguito, Regolamento) i dati personali che la riguardano saranno trattati da A.R.A. Piemonte (di seguito, l'Associazione), in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, per l'erogazione dei servizi contrattualmente richiesti. Tutti i dati sono raccolti presso l'Associazione. In caso di cessazione del contratto per qualsiasi causa avvenuta, i Suoi dati saranno cancellati, fatti salvi gli adempimenti di legge scaturenti dal contratto medesimo. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 15 e ss. del Regolamento e quindi: l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi previste dal Regolamento. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente. Per esercitare tali diritti potrà rivolgersi all'indirizzo email del Titolare del trattamento: privacy@arapiemonte.it.

NOME E COGNOME DEL RICHIEDENTE : _____ **FIRMA LEGGIBILE** _____