

**Elenco dei metodi CEN, EN e ISO utilizzabili per l'analisi delle tossine vegetali naturali negli alimenti e nei mangimi.**  
**(revisione dicembre 2022)**

<b>Matrice</b>	<b>Tossine vegetali naturali</b>	<b>Metodo</b>	<b>Descrizione</b>
Semi oleosi	Acido erucico	<a href="#">UNI EN ISO 17059:2019</a>	<b>Semi oleosi</b> - Estrazione dell'olio e preparazione degli esteri metilici degli acidi grassi trigliceridi per l'analisi mediante gascromatografia (Metodo rapido)
Mangimi per animali	Acido cianidrico	<a href="#">EN 16160:2012</a>	<b>Mangimi per animali</b> – Determinazione dell'acido cianidrico mediante HPLC
Mangimi, fieno, erba medica e insilati di erba.	Alcaloidi pirrolizidinici	<a href="#">prEN 17683:2021</a>	<b>Mangimi per animali</b> - Metodi di campionamento e analisi - Determinazione degli alcaloidi pirrolizidinici nei mangimi per animali mediante LC-MS/MS.
Mangimi per animali	Gossipolo	<a href="#">EN 17504:2022</a>	<b>Mangimi per animali</b> - Metodi di campionamento e analisi - Determinazione del gossipolo nei semi di cotone e negli alimenti per animali mediante LC-MS/MS
Materie prime e mangimi composti	Ergocornina, ergocorninina, ergocristina, ergocristinina $\alpha$ -ergocriptina, $\alpha$ -ergocriptinina, ergometrina, ergometrinina, ergosina, ergosina, ergotamina, ergotaminina, atropina, scopolamina	<a href="#">EN 17256:2019</a>	<b>Mangimi per animali</b> - Metodi di campionamento e analisi - Determinazione degli alcaloidi della segale cornuta e degli alcaloidi tropanici nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti mediante LC-MS/MS.