Decreto 19 aprile 2004 n.50

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e delle bevande

Noi Capitani Reggenti la Serenissima Repubblica di San Marino

*Visti gli artt. 5 e 9 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;
Vista la delibera del Congresso di Stato in data 13 aprile 2004 n.55;
Valendo Ci delle Nostre Facoltà,
Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:*

Art.1 Definizioni e finalità

1. Ai sensi del presente Decreto per controllo ufficiale dei prodotti alimentari, di seguito definito controllo, si intendono le attività di cui al comma 3 svolte dai competenti organi su:
 - a) i prodotti alimentari, ivi compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare;
 - b) gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali inclusi i sali degli oligoelementi e gli altri additivi destinati ad essere venduti in quanto tali;
 - c) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui alle lettere a) e b).
2. Il controllo ha la finalità di assicurare la conformità dei prodotti di cui al comma 1 alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la pubblica salute, a proteggere gli interessi dei consumatori, tra cui quelli inerenti la corretta informazione, e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.
3. Il controllo di cui al comma 1 consiste in una o più delle seguenti operazioni:
 - a) l'ispezione;
 - b) il prelievo campioni;
 - c) l'analisi dei campioni prelevati;
 - d) il controllo dell'igiene personale;
 - e) l'esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;
 - f) l'esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.
4. Le disposizioni del presente decreto si applicano nei confronti dei prodotti di cui al comma 1 destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale e ad essere spediti in altro Stato.
5. Il controllo riguarda tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzino, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione.

Art.2.

Ispezioni

1. Le ispezioni riguardano:
 - a) lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali, e delle strutture , ivi compresi gli uffici ed i terreni, dei mezzi di trasporto, nelle diverse fasi di cui al comma 5 dell'art.1;
 - b) le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari;
 - c) i prodotti semilavorati;
 - d) i prodotti finiti;
 - e) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui alle lettere a) e b) del comma 1 dell'art.1;
 - f) i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti nonché gli antiparassitari impiegati per la disinfestazione;
 - g) i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - h) l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i) i mezzi e le modalità di conservazione.
2. Le ispezioni possono essere integrate:
 - a) dall'audizione del responsabile dell'impresa ispezionata e delle persone che lavorano per conto dell'impresa;
 - b) dal rilevamento dei valori registrati dagli strumenti di misurazione installati dall'impresa;
 - c) dalla verifica attuata con strumenti propri dagli organi di controllo, dalle misurazioni effettuate con gli strumenti installati dall'impresa;
 - d) dalla valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande.
3. Gli accertamenti analitici sono compiuti dal laboratorio biologico e chimico del Servizio di Igiene Ambientale (SIA) e/o da altri laboratori indicati dalle autorità competenti.
4. Ai fini degli accertamenti analitici gli organi di controllo di cui all'articolo 9 della Legge 21 Ottobre 1992 n° 85 , prelevano campioni dei prodotti di cui al comma 1 lettere b), c), d) , e), ed f).
5. Gli organi di controllo provvedono altresì al controllo del comportamento igienico del personale che, direttamente o indirettamente , per esercitare le proprie mansioni, entra in contatto con le sostanze ed i prodotti di cui al comma 1. lettere b), c), d), e), ed f).
6. Il controllo di cui al comma 5 viene effettuato a prescindere dagli esami medici.
7. Gli organi incaricati del controllo possono prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche, nelle fasi di cui all'art. 1, comma 5, nonché fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame , così come eseguire rilievi fotografici.

8. Gli organi incaricati del controllo sono tenuti a menzionare nel verbale di ispezione l'attività di cui al comma 7.

Art.3

Tipi di controllo

1. Il controllo, che di regola si svolge senza preavviso, si effettua sia in modo regolare sia nei casi in cui si sospetta che i prodotti non siano conformi alle disposizioni di cui all'art. 1, comma 2.
2. Il controllo regolare consiste in una attività di carattere sistematico che viene eseguita secondo programmi preordinati che definiscono, durante un periodo di tempo determinato, la natura e la frequenza degli interventi in modo tale da assicurare che il controllo sia proporzionato all'obiettivo perseguito.
3. Nei casi sospetti il controllo deve essere motivato, mirato, proporzionato all'obiettivo specifico e comunque tale da non pregiudicare il controllo di cui al comma 2.
4. Gli organi di controllo scelgono tra le fasi indicate al comma 5 dell'art.1 quella o quelle più idonee alla ricerca prevista.

Art.4

Modalità e norme di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimica.

1. Per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica, salvo quanto previsto da norme speciali, nonché dal successivo art. 9 , o quando ricorrano particolari esigenze di controllo, si applicano le modalità stabilite dall'allegato A del presente regolamento.
2. Qualora non sia possibile applicare esattamente le modalità di cui al comma precedente deve esser fatta espressa menzione, nel verbale di prelevamento, dei motivi che vi hanno ostato.

Art.5

Contrassegni di identificazione dei singoli campioni.

1. Ciascuno dei campioni di cui al precedente art. 4 deve essere costituito di cinque parti equivalenti, ciascuna delle quali deve essere chiusa e sigillata, preferibilmente con piombini e con suggello recante impressa la dicitura dell'ufficio che ha disposto il prelievo.
2. Il responsabile dell'esercizio od un suo rappresentante, o il detentore della merce, ha facoltà di apporvi un proprio timbro o sigillo e di ciò si deve fare menzione nel verbale di prelevamento di cui al successivo art. 12.
3. Su ognuna delle parti costituenti il campione deve figurare, oltre all'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo, la data del prelievo, la natura della merce prelevata, il numero del verbale di prelevamento, nonché la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.
4. Ove questi ultimi dovessero rifiutarsi di firmare, del fatto deve farsi menzione nel verbale di prelevamento .
5. Le indicazioni previste dal terzo comma del presente articolo possono essere riportate anche su di un cartellino assicurato al campione, o alle parti equivalenti che lo compongono in modo da impedirne il distacco.

Art.6

Prelevamento di campioni destinati ad analisi e controlli speciali.

1. I campioni da sottoporre ad analisi microbiologiche, parassitologiche e ad altri particolari controlli ed accertamenti, che per la loro natura e il loro scopo esigano speciali modalità di prelevamento, debbono essere prelevati dal personale tecnico appositamente incaricato dall'autorità sanitaria di cui all'articolo 9 della Legge 29 ottobre 1992 n° 85.

Art.7

Prelevamento dei campioni destinati alla determinazione delle cariche microbiche.

1. Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'articolo 6, della Legge 28 ottobre 1992 n° 85 deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.
2. La eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione delle analisi.
3. Ove venga proposta istanza di revisione, il laboratorio di primo grado deve fornire una relazione dettagliata indicando le modalità operative degli accertamenti effettuati.
4. In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, in assenza di specifici Decreti Regenziali, il Dirigente del Servizio Igiene Ambientale stabilisce in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Art.8

Prelevamenti di campioni delle grandi partite.

1. Per eseguire il controllo di grandi partite di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si debbono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi, idonei ad accertare i requisiti dell'intera partita.
2. La definizione di grandi partite, gli strumenti necessari per il prelevamento, le quantità e le modalità di campionamento sono stabilite nel paragrafo 5 dell'allegato A del presente Decreto.

Art.9

Prelevamento e conservazione di campioni di sostanze di particolare natura.

1. Nel caso di sostanze alimentari, delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, e di prodotti che per loro natura, se posti in recipienti a chiusura ermetica siano soggetti ad alterazione, si applicano le speciali norme di prelevamento di cui all'allegato A, paragrafo 4, del presente Decreto.

Art.10

Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari.

1. Nel caso di sostanze alimentari contenute in carri ed altri mezzi di trasporto, gli incaricati della vigilanza chiedono l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza provvedono a rimuovere gli eventuali sigillo, ad effettuare le operazioni di prelievo con relativo verbale, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e ad altro mezzo di trasporto.

Art.11

Operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto delle sostanze alimentari sotto vincolo sanitario.

1. Nel caso di trasporto sotto vincolo sanitario , le operazioni di ispezione e prelevamento di campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per gli alimenti di origine animale e per le sostanze soggette a controlli fitopatologici , si effettuano d'intesa con gli organi deputati ai controlli fiscali. Il vettore od il suo rappresentante in loco assiste alle operazioni e controfirma il verbale di prelevamento, trattenendone una copia. Altra copia viene trasmessa al mittente ed una al destinatario a cura degli incaricati della vigilanza.

Art.12

Verbale di prelevamento

1. Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:
 - a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;
 - b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;
 - c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;
 - d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;
 - e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;
 - f) le modalità seguite nel prelievo;
 - g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale fermo cautelativo della merce da cui è prelevato il campione;
 - h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;
 - i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato - titolare dell'impresa, rappresentante o detentore - e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;
 - j) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;
 - m) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;
 - n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;
 - o) la specifica indicazione della merce eventualmente fermata , oggetto del prelievo;
 - p) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;
 - q) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;
 - r) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

2. Il verbale viene redatto in quattro esemplari , tre dei quali vengono inviati al responsabile del laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta.
3. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo che verrà spedito senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata.
4. Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

Art.13
Destinazione del campione

1. Una delle parti del campione prelevato a norma dei precedenti articoli viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce, escluso l'eventuale vettore, sempre che non trattasi di spedizioniere doganale rappresentante del proprietario della merce.
2. Le altre, insieme al verbale di prelevamento, vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile al laboratorio pubblico competente.
3. Una di tali parti è utilizzata per l'analisi di prima istanza, un'altra è destinata all'eventuale analisi di revisione e deve essere conservata per la durata di sessanta giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito dell'analisi all'interessato; ed un'altra parte infine rimane di riserva per eventuali perizie ordinate dall'autorità giudiziaria.
4. In caso di prodotti confezionati, una parte del campione sarà messo a disposizione dell'impresa produttrice, per la durata di sessanta giorni, presso il laboratorio di cui al precedente comma.
5. Nel caso previsto dal precedente art. 10 , una parte del campione viene tenuta presso il laboratorio di analisi competente, a disposizione del mittente per la durata di sessanta giorni.

Art.14
Autorizzazione di analisi presso laboratori diversi

1. Con riguardo alle attività di controllo e di vigilanza di rispettiva pertinenza, il Dirigente del Servizio di Igiene Ambientale, su proposta del Responsabile del Laboratorio Analisi , può affidare a tempo determinato, ai sensi dell'art. 2 del presente Decreto , gli accertamenti anche ad istituti e laboratori diversi da quelli pubblici ordinariamente competenti , previa acquisizione del certificato di riconoscimento ufficiale rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.

Art.15
Comunicazione dei rapporti analitici.

1. Non appena accertata, con l'esito delle analisi, la non conformità delle sostanze alle disposizioni di legge, il Responsabile del laboratorio trasmette il rapporto di prova all'autorità sanitaria competente, unendovi il verbale di prelevamento. Contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, trasmette all'esercente e ad altri eventuali interessati e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore, copia del rapporto di prova comunicando anche la metodica seguita,
2. Qualora si ravvisino gli estremi di cui agli articoli 242 e 248 del Codice Penale l'autorità sanitaria competente procede alla denuncia all'autorità giudiziaria, senza attendere il termine previsto per la presentazione della istanza di revisione di analisi.

3. Nel caso in cui il risultato delle analisi non abbia messo in evidenza irregolarità, ciò deve essere comunicato all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo, affinché faccia le conseguenti comunicazioni all'esercente e, ove l'analisi si riferisca a prodotti confezionati, al produttore.
4. In caso di mera irregolarità formale rilevabile dall'esame dell'etichetta o della confezione dei prodotti prelevati, l'autorità sanitaria ha facoltà di non richiedere l'analisi dei campioni.

Art.16

Istanza di revisione di analisi

1. L'istanza di revisione di analisi è diretta all'autorità competente, ovvero al Dirigente del Servizio Igiene Ambientale.
2. L'istanza di cui al precedente comma deve indicare il numero e la data del verbale di prelevamento e contenere l'eventuale nomina di un difensore di fiducia.
3. All'istanza deve essere allegata la quietanza di un deposito provvisorio effettuato a favore dell'Istituto Sicurezza Sociale per spese di analisi nella misura forfettaria di 400,00 €.
4. La quietanza della somma viene versata sull'apposito capitolo di bilancio dell'Istituto Sicurezza Sociale a seguito di apposita comunicazione da parte dell'autorità competente.

Art.17

Sequestro ed eventuale distruzione di sostanza destinate all'alimentazione

1. Il provvedimento, cautelare o a scopo probatorio, di sequestro di merci e documenti è adottato dal Servizio Igiene Ambientale.
2. In caso di necessità ed urgenza può procedere al sequestro anche il personale di cui all'art. 9 comma 3 della Legge 29 ottobre 1992 n.85; la comunicazione da parte del personale che ha proceduto al sequestro deve giungere entro 48 ore, anche tramite fax, al Servizio Igiene Ambientale che nel termine perentorio di ulteriori 48 ore confermerà o meno il provvedimento motivandolo.
3. Il personale di cui al comma precedente, nell'ambito della attività di vigilanza, può effettuare un fermo cautelativo della merce e chiederne la conferma all'autorità sanitaria competente che entro 48 ore confermerà o meno il provvedimento motivandolo.
4. Salvo che l'autorità sanitaria non disponga diversamente, la merce sequestrata è affidata in custodia, in quanto possibile, al proprietario o detentore, che è anche responsabile della sua corretta conservazione.
5. Dell'operazione di sequestro deve essere compilato motivato e circostanziato verbale, da redigersi in più copie, delle quali una viene trattenuta dall'autorità sanitaria, una viene rilasciata al detentore, le altre vengono trasmesse, tramite raccomandata, al produttore della merce e agli altri soggetti nei cui confronti già sussistono gravi indizi di responsabilità nel momento in cui viene adottata la misura.
6. I soggetti di cui al comma precedente, entro venti giorni dalla data di ricezione del verbale di sequestro, possono far pervenire le proprie deduzioni scritte, ed eventuali istanze di dissequestro, all'autorità sanitaria competente; trascorso il termine di venti giorni, ed acquisito il referto di analisi sui campioni prelevati, l'autorità sanitaria competente ordina il dissequestro della merce che sia risultata conforme alle norme vigenti.
7. Ove i fatti accertati possano integrare gli estremi di reato di cui agli artt. 242 e 248 del codice penale, il Servizio Igiene Ambientale procede alla trasmissione di relativa denuncia all'Autorità Giudiziaria, la quale, in tal caso, adotterà i provvedimenti conseguenti.

8. La distruzione o la riammissione al libero consumo, condizionata o meno, delle merci sequestrate viene disposta dall'autorità sanitaria competente con provvedimento motivato. Ove sussistano estremi di reato l'autorità sanitaria provvede previo nulla osta dell'Autorità Giudiziaria

Art.18

Destinazione ad impieghi non alimentari delle sostanze alimentari non commestibili.

1. Nell'ipotesi prevista dal comma 6 dell'articolo precedente, qualora la merce risulti non commestibile ma idonea ad altra destinazione od a trasformazione industriale per scopi diversi da quello dell'alimentazione umana, l'autorità sanitaria competente, può dichiarare consentita tale destinazione o trasformazione, che dovrà avvenire sotto il controllo degli organi di vigilanza e con l'osservanza delle prescrizioni impartite.

Art.19

Provvedimenti in caso di pericolosità per la salute pubblica di alimenti e bevande.

1. Nel caso in cui le analisi di prima istanza accertino la pericolosità per la salute pubblica di alimenti e bevande , il Dirigente del Servizio Igiene Ambientale e, laddove il fatto possa integrare ipotesi di reato, l'Autorità Giudiziaria dispongono, nei limiti delle proprie competenze, i provvedimenti cautelari necessari per la tutela della salute pubblica.
2. A tal fine saranno adottate le misure occorrenti per impedire la prosecuzione della produzione o del commercio degli alimenti e bevande risultati pericolosi.
3. La misura cautelare è adottata nel più breve tempo possibile, con effetto fino all'esito delle analisi di revisione dei campioni prelevati
4. Se le analisi di revisione escludono la pericolosità degli alimenti e bevande, la misura cautelare dovrà essere revocata entro cinque giorni dal ricevimento del referto medico, altrimenti dovrà comunque essere riconfermata con provvedimento motivato che indichi il permanere del pericolo per la salute pubblica.
5. Ove l'interessato non chieda la revisione delle analisi , questa può essere richiesta dal Dirigente del Servizio Igiene Ambientale e/o dall'Autorità giudiziaria.
6. La richiesta di analisi può essere rivolta al Responsabile di un laboratorio riconosciuto ed abilitato ad effettuare analisi di revisione.
7. Resta fermo il potere delle autorità competenti che hanno rilasciato la licenza o le autorizzazioni di sospendere o revocare le medesime nei casi previsti dalla legislazione vigente.

Art.20

Obblighi

1. Le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale sono tenute a sottoporsi alle verifiche esercitate conformemente alle modalità previste e ad assicurare agli incaricati la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.
2. Fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali, il personale incaricato del controllo è tenuto all'osservanza del segreto professionale.

Art.21
Infezioni e intossicazioni alimentari

1. Per ogni episodio sospetto o presunto di infezione e di intossicazione alimentare, il Servizio Igiene Ambientale svolge, secondo il protocollo sottoscritto, in collaborazione con le altre strutture sanitarie eventualmente interessate e coordinate dal Dirigente del Servizio Ospedaliero e Specialistico, nel tempo più breve, una apposita indagine al fine di accertare:

- a) l'agente eziologico;
- b) il veicolo e le modalità di trasmissione;
- c) la provenienza dell'alimento contaminato;
- d) fattori causali.

Art.22
Abrogazione

Sono abrogate tutte le norme in contrasto con il presente Decreto.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 20 maggio 2004/1703 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI
Paolo Bollini - Marino Riccardi

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Loris Francini

Allegato A

§ 1. Quantita' di campione rappresentativo, da suddividere in cinque aliquote, dello stesso lotto, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche (*)

Natura del campione

1 - Aceti (in cinque aliquote omogenee da 500 ml. cadauna).	1	2,5
2 - Acque gassate e bevande analcoliche (In 5 aliquote omogenee da 500 ml. cadauna)	1	2,5
3 - Acquaviti (in cinque aliquote omogenee da 300 ml. cadauna)	1	1,5
3-bis - Acque Minerali: Analisi Batteriologica:		
Depositi fabbrica e distribuzione		lt. 12 x 4 aliquote
Punti di vendita al minuto		lt. 15 x 5 aliquote
3-ter - Acque Minerali: Analisi Chimica:		
Depositi fabbrica e distribuzione		lt. 12 x 4 aliquote
Punti di vendita al minuto		lt. 15 x 5 aliquote
4 - Alcool etilico (in 5 aliquote omogenee da 200 ml. cadauna)		lt. 1 x 5 aliquote
4-bis - Alimenti ittici (Pesci Conservati in recipienti)		Norme generali
4-ter - Alimenti ittici (pesci) ricerca mercurio		
5 - Aperitivi a base di vino (in 5 aliquote omogenee da 400 ml. cadauna)	1	2
6 - Birra (in 5 aliquote omogenee da 400 ml. cadauna)	1	2
7 - Burro (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
8 - Cacao (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
9 - Caffè ed estratti di caffè e surrogati (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
10 - Caramelle, confetti e chewing-gum (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
11 - Carne fresca (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
12 - Carne conservate - insaccati (previa miscelazione e macinazione) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
12-bis - Caseine e caseinati (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
13 - cereali (v. per la ricerca dell'Aflatossina e Listeria Monocitogenes) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
14 - Cioccolatini farciti e/o ripieni (in 5 aliquote omogenee da 300 g. cadauna)	g	1500
15 - Cioccolato (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
16 - Conserve di origine vegetale (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
17 - Conserve e semiconserve di origine animale (in 5 aliquote omogenee da 200 g cadauna)	g	1000
18 - Crema di latte o panna (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
19 - Crema per pasticceria e budini (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
20 - Estratti alimentari e prodotti affini (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
21 - Farine (da più confezioni con sonda dal basso, centro e in superficie) (7) (In 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna con bilancia sensibile al decimo di grammo)	g	1000
22 - Formaggi (da più forme) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000

23 - Frutta, ortaggi freschi e surgelati (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
24 - Frutta e vegetali secchi (v. i quantitativi dei prodotti per l'Aflatossina e Listeria Monocitogenes) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
25 - Gelati (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
25-bis - Granoturco- Mais V. anche cereali (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
26 - Grassi emulsionati per panificazione (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
27 - Grassi idrogenati (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
28 - Latte(8) (in 5 aliquote omogenee da 200 ml. cadauna, se alla vendita in conf. originali)	l	1
29 - Latte condensato (9) (in 5 aliquote omogenee da 150 g. cadauna)	g	750
30 - Latte in polvere (9) (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
31 - Liquori (in 5 aliquote omogenee da 300 ml. cadauna)	l	1,5
31-bis - Manna (varie porzioni poi in 4 parti da 400 g. cadauna)	g	1600
32 - Margarina (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
33 - Marmellata, confettura, mostarda, gelatina di frutta (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
34 - Miele (in 5 aliquote omogenee da 100 g. cadauna)	g	500
34-bis - Molluschi Bivalvi		100-120 esemplari
34-ter - Mosti (in 5 aliquote omogenee da 1000 ml. cadauna)	g	5000
35 - Olio (di oliva o di semi) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
36 - Pane (i campioni di pane vanno prelevati nei locali di vendita non in quelli del forno (7) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. con bilancia sensibile al decimo di grammo)	g	1000
37 - Pane con ingredienti caratterizzati denominazione (7) (in 5 aliquote omogenee da 400 g. con bilancia sensibile al decimo di grammo)	g	2000
38 - Paste alimentari (7) (in 5 aliquote omogenee da 200 g. con bilancia sensibile al decimo di grammo)	g	1000
39 - Paste alimentari speciali (in 5 aliquote omogenee da 300 g. con bilancia sensibile al decimo di grammo)	g	1500
39-bis - Pesci: Ricerca Mercurio (v. alimenti ittici)		
40 - Polveri per acqua da tavola (in 5 aliquote omogenee da 4 bustine cadauna)	g	20
41 - Prodotti dolciari (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
42 - Prodotti da forno diversi dal pane (in 5 aliquote omogenee da 200 g. cadauna)	g	1000
42-bis Prodotti dell'acqua coltura (diverse porzioni di pesci prelevate da più parti, poi divisi in 5 aliquote da g. 200 cadauna)	g	1000
42-ter - Prodotti della pesca		n. 9 campioni (da 4 aliquote cadauno)

(*) Quantità superiori possono essere prelevate su disposizioni dell'autorità che ordina il prelievo. Deroghe alle quantità indicate in allegato sono previste e possono essere introdotte da norme speciali.

§ 2. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche

Natura del campione

Additivi ?????????????????? non meno di 250 grammi

Coloranti ??????????????????.. non meno di 250 grammi

In casi particolari l'autorità che ordina il prelevamento può disporre il prelievo di quantità diverse indicando anche le modalità per i prodotti allo stato gassoso.

§ 3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare

Nel caso di sostanza o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi.

Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi.

Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi. In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella.

Nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

§ 4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze

Nel caso di sostanze alimentari delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, i campioni prelevati debbono essere posti, di regola, in recipienti di vetro a chiusura ermetica, al fine di preservarli dall'assorbimento o dalla perdita di acqua.

Nel confezionamento dei campioni dei prodotti che, per la loro natura, posti in recipienti stagni a chiusura ermetica, si alterano per ammuffimento o putrefazione, si dovranno impiegare sacchetti di carta resistente o altro materiali idoneo.

In questi casi, come pure ogni volta che si debba controllare il contenuto di umidità e per mancanza di recipienti a chiusura ermetica si impieghino sacchetti di carta od altri contenitori non stagni e non a chiusura ermetica si dovrà determinare mediante bilancia sensibile al decigrammo il peso lordo di ogni singolo campione all'atto del prelevamento: peso lordo che dovrà essere annotato sull'involucro del campione medesimo, assieme alla data ed ora della pesatura.

Il peso di ciascun campione dovrà essere riportato, inoltre, anche sul verbale di prelevamento e la pesatura dovrà essere esatta al decigrammo per ciascuna aliquota. Il responsabile dello stabilimento, deposito od esercizio presso cui è stato prelevato il campione od il suo rappresentante ha diritto ad assistere alla pesata.

§ 5. Modalità di prelevamento di campioni

1. Definizioni

Partita da campionare: quantità di prodotto costituente una unità avente caratteristiche presunte uniformi.

Campione elementare: quantità prelevata da un punto della partita.

Campione globale: insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita.

Campione ridotto: parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Campione finale: parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato.

2. Strumenti

Gli strumenti necessari per il prelevamento devono essere costruiti con materiali che non contaminino i prodotti da campionare.

A Strumenti raccomandati per il campionamento degli alimenti solidi.

A1. Campionamento manuale.

A1.1. Pala a fondo piatto e a bordi laterali verticali.

A1.2. Sonda a lungo setto o a partizioni. Le dimensioni della sonda devono essere adeguate alle caratteristiche della partita (profondità del recipiente, misure del sacco, ecc.) e alla dimensione delle particelle costituenti l'alimento (vedere descrizione della sonda).

A2. Campionamento meccanico

Dispositivi meccanici possono essere utilizzati per il campionamento di alimenti in flusso.

A3. Divisore

Per i prelevamenti elementari nonché per la preparazione dei campioni ridotti e dei campioni finali possono essere utilizzati strumenti per dividere in parti approssimativamente uguali.

3. Requisiti quantitativi

A. Per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme nell'alimento.

A.1 . Partita da campionare

La dimensione della partita deve essere tale da consentire il prelievo di campioni in ogni sua parte

A.2. Campioni elementari

A.2.1. Alimenti alla rinfusa

Numero minimo dei campioni elementari

A.2.1.1 . Partite di peso non superiore a 2,5 tonnellate

7

A.2.1.2. Partite di peso superiore a 2,5 tonnellate

Radice quadrata di 20 volte il numero di tonnellate costituenti la partita da campionare con un massimo di 40 campioni elementari.

A.2.2. Alimenti in confezioni

Numero di confezioni da campionare

A.2.2.1. Confezioni di contenuto superiore a 1 chilogrammo

A.2.2.1.1. Partite da 1 a 4 confezioni

Tutte le confezioni

A.2.2.1.2.. Partite da 5 a 16 confezioni

4

A.2.2.1.3. Partite di oltre 16 confezioni

Radice quadrata del numero di confezioni costituenti la partita da campionare con un massimo di 20 confezioni

A.2.2.2. Confezioni di contenuto non superiore a 1 chilogrammo

4

A.2.3. Alimenti liquidi o semiliquidi

Numero minimo di recipienti da campionare

A.2.3.1. Recipienti di contenuto superiore a 1 litro

A.2.3.1.1. Partite da 1 a 4 recipienti

Tutti i recipienti

A.2.3.1.2. Partite da 5 a 16 recipienti

4

A.2.3.1.3. Partite oltre 16 recipienti

Radice quadrata del numero di recipienti costituenti la partita da campionare con un massimo di 20 recipienti

A.2.3.2. Recipienti di contenuto non superiore a 1 litro 4

A.3. Campione globale

E' richiesto un solo campione globale per partita. La massa totale dei campioni elementari destinati a costituire il campione globale non può essere inferiore ai seguenti quantitativi:

A.3.1. Alimenti alla rinfusa 4 chilogrammi

A.3.2. Alimenti in confezioni

A.3.2.1. Confezioni di contenuto superiore a 1 chilogrammo 4 chilogrammi

A.3.2.2. Confezioni di contenuto non superiore a 1 chilogrammo Peso del contenuto di 4 confezioni d'origine

A.3.3. Alimenti liquidi o semiliquidi

A.3.3.1. Recipienti di contenuto superiore a litro 4 litri

A.3.3.2. Recipienti di contenuto non superiore a litro Volume del contenuto di 4 recipienti d'origine

A.4. Campioni finali.

Dopo riduzione, se necessaria, si ottengono dal campione globale campioni finali. E' richiesta l'analisi di almeno un campione finale. La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore alle quantità di cui al paragrafo 1 del presente allegato.