

SVIA

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asl4 vi"	
11 GIU. 2013	
N.	21974
Tit.	7 Cl. 7



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Ministero della Salute
DGISAN

0019720-P-14/05/2013

I 2. a. c. 1



121738903

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCE AUTONOME
LORO SEDI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI
SPERIMENTALI
LORO SEDI

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
LORO SEDI

OGGETTO: piano di campionamento da parte del controllo ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e la Custom Union.

Si trasmette in allegato il piano di campionamento indicato in oggetto, concernente la verifica ufficiale delle analisi effettuate in autocontrollo da parte delle aziende abilitate all'esportazione verso la Federazione russa e la Custom Union.

Al riguardo si precisa che il campionamento finalizzato alla verifica del rispetto della normativa di un Paese terzo non implica l'ufficialità dello stesso ai fini della vigente normativa nazionale e comunitaria.

Pertanto il campione sarà prelevato in aliquota unica.

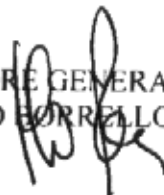
Il risultato analitico dovrà essere valutato solo ai fini della verifica del rispetto dei requisiti previsti dalla normativa della Federazione russa e della Custom Union, fermo restando che in caso di riscontro di non conformità alla normativa comunitaria, occorre valutare se procedere o meno ad un campionamento ufficiale.

Al momento del prelievo il Veterinario ufficiale della ASL dovrà redigere il relativo verbale e dovrà compilare l'apposita scheda conforme al modello allegato per l'inoltro del campione all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio che provvederà alla registrazione dei dati e dell'esito analitico sul sistema informatico SINVA.

Per quanto concerne il raffronto delle metodiche analitiche con quelle della Federazione Russa e della Custom Union e le modalità di espressione dei risultati analitici lo scrivente Ministero provvederà a diramare la specifica documentazione attualmente in preparazione a cura degli Istituti Zooprofilattici del Lazio e della Toscana e della Lombardia e dell'Emilia Romagna, non appena disponibile.

La valutazione e l'elaborazione dei dati raccolti sul sistema SINVSA sarà effettuata dallo scrivente Ministero congiuntamente agli IZZSS.

IL DIRETTORE GENERALE
DR. SILVIO BORZELLO



Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e la Custom Union

CARNI ROSSE FRESCHE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Campionamento per analisi chimiche – Toxic Elements

Determinazioni Parameters	Prodotti – Products				
	Carni fresche e congelate Raw meat/frozen meat	Visceri (fegato, reni, lingua, cervello cuore, cotenna) e grasso Internal organs (liver, kidney, tongue, brain, heart, skin) and fat	Lardo – pork fat	PBC crudi Not cooked Meat product	PBC cotti Cooked Meat product
Piombo – lead*	≤ 0.5 mg/kg	≤ 0.6 mg/kg (≤1.0 mg/kg nei reni – in kidneys)	≤ 0.1 mg/kg	≤ 0.5 mg/kg	≤ 0.5 mg/kg
Arsenico – arsenic*	≤ 0.1 mg/kg	≤ 1.0 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg
Cadmio – cadmium*	≤ 0.05 mg/kg	≤ 0.3 mg/kg (≤1.0 mg/kg nei reni – in kidneys)	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.05 mg/kg	≤ 0.05 mg/kg
Mercurio – mercury*	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg (≤0.2 mg/kg nei reni – in kidneys)	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.03 mg/kg
Tetracicline - tetracyclinum group*	< 10µg/kg	< 10µg/kg	< 10µg/kg	< 10µg/kg	< 10µg/kg
cloramfenicolo	Assenza	assenza	assenza	assenza	assenza
Diossine (in caso si supponga un rischio di contaminazione) - Dioxins (in case of suspected risk of contamination) mg/kg*	0.000003 bovino/ovino sul grasso – bovine/ovine on fat	0.000006 fegato - liver	0.000003 bovino - bovine	0.000003 bovino/ovino sul grasso - bovine/ovine on fat	0.000003 bovino/ovino sul grasso - bovine/ovine on fat
	0.000001 suino - pig		0.000001 suino - pig	0.000001 suino - pig	0.000001 suino - pig
Benzopirene (prodotti affumicati) – benzopirene (emoked products)	n.a	n.a	n.a	n.a	0,001 mg/kg
Pesticidi organo clorurati (esacicloroesano HCCH, DDT e metaboliti) Pesticides: Hexachlorocyclohexanes HCCH, DDT and its metabolites*	≤ 0.1mg/kg	≤ 0.1mg/kg	≤ 1mg/kg DDT ≤ 0.2mg/kg HCCH	≤ 0.1mg/kg	≤ 0.1mg/kg
Cs 137*	< 200 Bq/kg	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.

Frequenze:

tenuto conto che in autocontrollo le ricerche della precedente tabella sono da effettuare 2 volte all'anno, ad eccezione di Diossine, da effettuare in caso si supponga un rischio di contaminazione e Cesio-137, da effettuare un campionamento all'anno, e considerato che gli stabilimenti carni rosse fresche in lista sono 51, il totale delle analisi chimiche da effettuare in autocontrollo è 765.

Il controllo ufficiale deve prevedere una verifica del 2,5% di quanto analizzato in autocontrollo: 20 campioni da effettuare.

I suddetti 20 campioni devono essere così ripartiti:

EMILA ROMAGNA	05
LOMBARDIA	05
PIEMONTE	03
VENETO	03
CAMPANIA	02
UMBRIA	02

Gli stabilimenti di trasformazione (PBC crudi e PBC cotti) non sono tenuti a condurre le analisi in autocontrollo per questo parametro qualora essi siano in grado di ottenere, al momento dell'introduzione della materia prima, copia delle stesse analisi condotte 2 volte l'anno sulla materia prima stessa da parte dell'/degli impianto/i di macellazione fornitore/i.

Gli stabilimenti in lista sono 155; indipendentemente da quanto sopra riportato dovrebbero effettuare ciascuno 15 controlli all'anno, per un totale di 2325.

Per quanto concerne il controllo Ufficiale, considerato un 2% rispetto all'autocontrollo devono essere effettuati 45 campionamenti così ripartiti:

EMILA ROMAGNA	15
LOMBARDIA	07
FRIULI VENEZIA GIULIA	05
VENETO	02
BOLZANO	02
LAZIO	02
UMBRIA	02
PIEMONTE	02
TRENTO	02
TOSCANA	02
ABRUZZO	02
VALLE D'AOSTA	01
CALABRIA	01

Campionamento per analisi Microbiologiche - Microbiology

Determinazioni Parameters	Prodotti - Products						
	Carni fresche refrigerate in tagli anatomici - chilled meat	Carni congelate in tagli anatomici - Frozen meat	Carni congelate in blocchi - Frozen meat in blocks	Visceri (fegato, reni, lingua, cervello cuore, cotenna) e grasso - Internal organs (liver, kidney, thoung, brain, heart, skin) and fat	Lardo - pork fat	PBC crudi Not cooked Meat product	PBC cotti Cooked Meat product
Carica mesofila (CMT)- Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism	$\leq 10^3/g$	$\leq 10^4/g$	$\leq 5 \cdot 10^5/g$	n.a.	$\leq 5 \cdot 10^4/g$	n.a.	$\leq 10^3/g^{**}$
Coliformi - Coliforms	Non rilevabile- Not allowed in 0,1g	Non rilevabile- Not allowed in 0.01g	Non rilevabile- Not allowed in 0.001g	n.a.	Non rilevabile- Not allowed in 0.001g	Non rilevabile- Not allowed in 0.1 g	Non rilevabile- Not allowed in 1g

Salmonella spp	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g
L. monocytogenes	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g	Assente – not allowed in 25g
Cl. Solfitoriduttori – Sulfite-reducing Clostridia	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	Non rilevabile- Not allowed in 0.01g	Non rilevabile- Not allowed in 0.01g
St. aureus	n.a	n.a	n.a	n.a	n.a	Non rilevabile- Not allowed in 1 g	Non rilevabile- Not allowed in 1 g

** Per i prodotti cotti affettati / porzionati e confezionati pronti al consumo: carica mesofila $<2,5 \cdot 10^3$

** For cooked meat products which have been sliced/put in servings and packaged: *Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism (CMT) $<2,5 \cdot 10^3$*

Frequenze - Frequences:

Carni fresche incluso lardo: CBT, coliformi, salmonella, L. monocytogenes 1volta/mese (sulla carne fresca, consigliabile fare Salmonella per ogni partita);

Visceri: Salmonella e L. monocytogenes 1volta/mese

Pbc crudi: coliformi, salmonella, L. monocytogenes, clostridi solfito riduttori e St. aureus 4 volte/anno

Pbc cotti: CMT, coliformi, salmonella, L. monocytogenes, clostridi solfito riduttori e St. aureus 6volte/anno

Tenuto conto che in autocontrollo sono da effettuare le ricerche della precedente tabella e che gli stabilimenti carni rosse fresche in lista sono 51, il totale delle analisi microbiologiche da effettuare in autocontrollo è 2448.

Il controllo ufficiale deve prevedere una verifica del 2,5% di quanto analizzato in autocontrollo: 60 campioni da effettuare.

I suddetti 60 campioni devono essere così ripartiti:

EMILA ROMAGNA	20
LOMBARDIA	20
PIEMONTE	10
VENETO	06
CAMPANIA	02
UMBRIA	02

Gli stabilimenti di trasformazione (PBC crudi e PBC cotti) in lista sono 155; devono effettuare ciascuno rispettivamente 20 campioni per PBC crudi e 36 per PBC cotti 15 all'anno, (28 campionamenti in media) per un totale di 4340.

Per quanto concerne il controllo Ufficiale, considerato un 2% rispetto all'autocontrollo devono essere effettuati 86 campionamenti così ripartiti;

EMILA ROMAGNA	25
LOMBARDIA	18
FRIULI VENEZIA GIULIA	10
VENETO	06
BOLZANO	06
LAZIO	06
UMBRIA	03
PIEMONTE	02
TRENTO	02
TOSCANA	02
ABRUZZO	02

CARNI BIANCHE FRESCHE E PRODOTTI A BASE DI CARNE BIANCA

Campionamento per analisi chimiche – Toxic Elements

Determinazioni Parameters	Prodotti – Products SanPiN 2.3.2 1078 – 01 punto 1.1.9 punto 1.1.10 punto 1.1.11		
	Carni avicole fresche e congelate Raw poultry meat , frozen poultry meat	Visceri (fegato, cuore, durello) Internal organs (liver, heart, stomachs)	PBC AVICOLO cotti Cooked Poultry Meat product
Piombo – lead*	≤ 0.5 mg/kg	≤ 0.6 mg/kg	≤ 0.5 mg/kg
Arsenico – arsenic*	≤ 0,1 mg/kg	≤ 1 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg
Cadmio – cadmium*	≤ 0.05 mg/kg	≤ 0.3 mg/kg	≤ 0.05 mg/kg
Mercurio – mercury*	≤ 0.03 mg/kg	≤ 0.1 mg/kg	≤ 0.03 mg/kg
Tetracicline - tetracyclinum group*	< 0.01 mg/kg		
Cloramfenicolo	< 0.0003 mg/kg		
Bacitracina	≤ 0.02 mg/kg		
Diossine (in caso si supponga un rischio di contaminazione) Dioxins (in case of suspected risk of contamination) mg/kg*	0.000002 mg/kg	0.000006 mg/kg	0.000002 mg/kg
Benzopirene (prodotti affumicati) – benzopirene (emoked products)	n.a		0,001 mg/kg
Nitrosammine (prodotti affumicati) Nitrosomethylamina, Nitrosodiethylamina	n.a		0,004 mg/kg ???
Pesticidi organo clorurati esacicloroesano α, β, γ (HCCH) DDT e metaboliti Pesticides: Hexaclorocyclohexanes HCCH, DDT and its metabolites*	≤ 0.1mg/kg		
Cs 137*	< 200 Bq/kg		

Frequenze:

tenuto conto che in autocontrollo le ricerche della precedente tabella sono da effettuare 2 volte all'anno, ad eccezione di Diossine, da effettuare in caso si supponga un rischio di contaminazione e Cesio-137, da effettuare un campionamento all'anno, e considerato che gli stabilimenti carni bianche fresche sono in numero esiguo, il

controllo ufficiale deve prevedere una verifica annuale in ogni stabilimento per almeno un parametro escluse diossine, benzopirene, nitrosammine, pesticidi e cesio 137.

Campionamento per analisi Microbiologiche - Microbiology

Determinazioni Parameters	Prodotti – Products SanPiN 2.3.2 1078 – 01 punto 1.1.9.1 - punto 1.1.10.1					
	Carni avicole fresche refrigerate in tagli anatomici chilled meat	Carni avicole congelate in tagli anatomici Frozen meat	Carni avicole congelate in blocchi Frozen meat in blocks	Visceri (fegato, durelli) Internal organs (liver, heart, stomachs)	PBC AVICOLO cotti Cooked Poultry Meat product	PBC SUINO cotti Cooked Pork Meat product
Carica mesofila (CMT)– Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism	$\leq 10^4/g$	$\leq 10^5/g$	$\leq 5 \cdot 10^5/g$	$\leq 10^6/g$	$\leq 10^3/g^{**}$	
Coliformi Coliforms	n.a.				Non rilevabile Not allowed in 1 g	
Salmonella spp	Assente – not allowed in 25g					
Listeria monocytogenes	Assente – not allowed in 25g					
Cl. Solfitoriduttori Sulfite-reducing Clostridia	n.a.				Non rilevabile- Not allowed in 0.1g	
St. aureus	n.a.				Non rilevabile- Not allowed in 1 g	

** Per i prodotti cotti affettati / porzionati e confezionati pronti al consumo: carica mesofila $< 2,5 \cdot 10^3$

** For cooked meat products which have been sliced/put in servings and packaged: Mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganism (CMT) $< 2,5 \cdot 10^3$

Frequenze:

considerato che gli stabilimenti carni bianche fresche in lista sono in numero esiguo, il controllo ufficiale deve prevedere una verifica annuale in ogni stabilimento per almeno un parametro.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Campionamento per analisi chimiche – Toxic Elements

● toxic elements/metalli pesanti:	● antibiotics (mg/kg)/antibiotici:
– lead/piombo (1 ogni 6 mesi)	– levomycetin–CAF/levomicetina (1 ogni 6 mesi)
– arsenic/arsenico (1 ogni 6 mesi)	– tetracycline group/ gruppo tetracicline (1 ogni 6 mesi)
– cadmium/cadmio (1 ogni 6 mesi)	– streptomycin/streptomicine (1 ogni 6 mesi)
– mercury/mercurio (1 ogni 6 mesi)	–

<ul style="list-style-type: none"> pesticides (mg/kg)/pesticidi: (1 ogni 6 mesi) <ul style="list-style-type: none"> hexachlorocyclohexane/esaclorocicloesano DDT and its metabolites/DDT e suoi metaboliti 	<ul style="list-style-type: none"> dioxins (mg/kg): (in caso si supponga un rischio di contaminazione) <ul style="list-style-type: none"> - -
<ul style="list-style-type: none"> pesticides (mg/kg)/pesticidi: (1 ogni 6 mesi) 	-
<ul style="list-style-type: none"> radionuclides (Bq/kg)/radionuclidi (1 ogni 12 mesi): <ul style="list-style-type: none"> caesium – 137/cesio - 137 strontium – 90/stronzio - 90 	<ul style="list-style-type: none"> Aflatoxin M1 in milk/Aflatossina M1 nel latte (ogni sei mesi) <ul style="list-style-type: none"> - -

Considerato che in autocontrollo devono essere effettuati 22 analisi chimiche e che gli stabilimenti in lista sono 165 complessivamente in autocontrollo devono essere effettuati 3630 analisi.

Considerato una verifica ufficiale pari al 2,5% dell'autocontrollo devono essere effettuati campionamenti ufficiali per 90 analisi chimiche che devono essere così ripartite:

LOMBARDIA	25
EMILIA ROMAGNA	15
VENETO	07
CAMPANIA	07
TOSCANA	07
PIEMONTE	05
PUGLIA	05
SARDEGNA	05
BOLZANO	02
TRENTO	02
FRIULI VENEZIA GIULIA	02
LAZIO	02
SICILIA	02
UMBRIA	02
CALABRIA	02

Campionamento per analisi Microbiologiche - Microbiology

<ul style="list-style-type: none"> Microbiology (mesophilic and facultative aerobic and anaerobic microorganisms, coliforms, salmonella, L. monocytogenes) 	Pbl: CBT, coliformi, Salmonella, L. monocytogenes, St. aureus da 1 campione/15 giorni a 1 campione/30 giorni a seconda della natura del prodotto) – Si veda il piano per tipologia di prodotto
---	--

Considerato che in autocontrollo devono essere effettuate 60 analisi microbiologiche e che gli stabilimenti in lista sono 165 complessivamente in autocontrollo devono essere effettuate 9900 analisi.

Considerato una verifica ufficiale pari al 1% dell'autocontrollo devono essere effettuati campionamenti ufficiali per 100 analisi chimiche che devono essere così ripartite:

LOMBARDIA	28
EMILIA ROMAGNA	18
VENETO	07
CAMPANIA	07
TOSCANA	07
PIEMONTE	05
PUGLIA	05
SARDEGNA	05

BOLZANO	03
TRENTO	03
FRIULI VENEZIA GIULIA	03
LAZIO	03
SICILIA	02
UMBRIA	02
CALABRIA	02

PRODOTTI DELLA PESCA

La normativa russa prevede una serie di campionamenti in autocontrollo per i quali sono indicati la matrice, l'indicatore ed i limiti di accettabilità.

Non è indicata invece una frequenza.

Si ritiene pertanto che debba essere effettuato una verifica ufficiale almeno una volta all'anno per almeno uno dei seguenti indicatori in ogni stabilimento:

pesce fresco (refrigerato o congelato)	piombo (pesce spada) arsenico istamina nitrosammine bifenili policlorinati gruppo tetracicline	Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes Vibrio paraemolitico Clostridi solfito riduttori Parassiti e Larve di parassiti
pesce in scatola e semiconserve	mercurio piombo arsenico mercurio cromo (in contenitori in banda stagnata) benzopirene istamina nitrosammine	Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes Muffe Lieviti Larve di parassiti
pesce essiccato, salato, affumicato	piombo arsenico mercurio benzopirene nitrosammine Cesio 137 Stronzio 90	Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes Muffe Vibrio paraemolitico Clostridi solfito riduttori Larve di parassiti
uova di pesce e caviale	piombo arsenico cadmio mercurio esaclorocicloesano DDT e metaboliti Cesio 137 Stronzio 90 Gruppo tetracicline	Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Listeria monocytogenes Vibrio paraemolitico Larve di parassiti
invertebrati marini, crostacei, molluschi, altri organismi marini	piombo arsenico cadmio mercurio esaclorocicloesano DDT e metaboliti Eptacloro Aldrin Cesio 137 Stronzio 90 paralytic toxin of molluscs	Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Listeria monocytogenes Vibrio paraemolitico Enterococcus Larve di parassiti

	(saxitoxin) amnesic toxin of molluscs (domoic acid) amnesic toxin of molluscs (domoic acid) diarrheal toxin of molluscs (okadaic acid)	
Prodotti pronti per il consumo		Carica batterica Coliformi Staphilococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes Proteus Muffe lieviti

INVOLUCRI PER INSACCATI

Allo stato attuale non ci sono stabilimenti abilitati all'esportazione.

Non si riscontra una normativa russa che prevede parametri chimici e microbiologici nei suddetti stabilimenti. Allorché saranno autorizzati all'esportazione stabilimenti di questo settore produttivo si potrà fare riferimento ai parametri previsti nel documento dell'ENSCA (European Natural Casing Association) in allegato prevedendo almeno 1 verifica ufficiale all'anno per almeno un parametro.

UOVA E PRODOTTI D'UOVO

Allo stato attuale 7 stabilimenti sono abilitati all'esportazione.

Il riferimento normativo russo nel quale sono contenuti i parametri microbiologici e chimici da ricercare sono contenuti nel SanPIN 2.3.2.1078-01- RESOLUTION No. 36 November 14, 2001 allegato 1 – tabella 1.1.15 e seguenti punti.

Metalli pesanti	Antibiotici	Pesticidi	Contaminanti	Contaminazioni microbiologiche
Piombo	laevomycetin (chloramphenicol)	Hexachlorocyclohexane (alpha-, beta-, gamma- isomers)	Dioxins	Carica batterica
arsenico	Tetraciclina group	DDT and its - metabolites		coliformi
cadmio	bacitracin			S. aureus
mercurio				Salmonella
				Proteus

Occorre effettuare per ciascuno stabilimento almeno 1 verifica ufficiale all'anno per almeno un parametro.

Extract from a document on origin-traceability of natural casings developed by the European Natural Casings Association (ENSCA)

Sampling instructions

1.1.1.1 Microbiological and chemical testing

The following parameters, limits and testing frequency will be observed:

Product	Parameter	Maximum limit	Testing frequency	Reference method
Microbiological parameters (CFU/g)¹				
natural casings	Total aerobic count	5.0 x 10 ⁶	4x / year	ISO 4833
	Enterobacteriaceae	1.0 x 10 ⁴	4x / year	ISO 21528-2
	Coagulase-positive <i>Staphylococcus aureus</i>	1.0 x 10 ³	4x / year	ISO 6888-1
	Sulphite reducing <i>Clostridium</i> -spores	1.0 x 10 ³	4x / year	ISO 15213
	<i>Salmonella</i> spp	Absent in 25 g	4x / year	ISO 6579
Radio nucleotides				
	Caesium 137	200 Bq / kg	1x / year	
Toxic elements				
	Lead	0.5 mg / kg	1x / year	
	Arsenic	0.1 mg / kg	1x / year	
	Cadmium	0.05 mg / kg	1x / year	
	Mercury	0.03 mg / kg	1x / year	
Antibiotics				
	Chlormaphenicol	Absent	1x / year	
	Tetracyclines	Absent	1x / year	
	Nitrofurans metabolites	Absent	1x / year	
Pesticides				
	Hexachlorocyclohexane (α , β , γ - isomer)	0.1 mg / kg	1x / year	
	DDT and metabolites	0.1 mg / kg	1x / year	
	Dioxin	0.003 μ g / kg (bovine / ovine)	1x / year	
		0.001 μ g / kg (porcine)	1x / year	

CFU = Colony Forming Units



REGIONE:
ENTE APPARTENENTE:
DISTRETTO: _____

VERBALE N. _____

A. PARTE GENERALE

Tipologia di campionamento

A0. Motivo del campionamento:

Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e Custom Union

A1. Strategia di campionamento:

Campionamento mirato (selective sampling) (ST20A)

In data ___/___/___ alle ore ___ il sottoscritto verbalizzante

A2. Prelevatore (Nome e cognome):

A3. Ente di appartenenza/ASL di competenza:

con la qualifica di _____ si è recato presso:

A5. Luogo di prelievo:

A6. Codice Luogo di prelievo:

A7. Indirizzo del luogo di prelievo:

VIA BRECCIOLA, 1

A8. Comune:

A8b. Provincia:

A9. Nazione:

A10. Ragione sociale:

A10b. Rappresentante legale:

A10c. Codice fiscale o P.IVA:

A10d. Detentore:

A10e. Telefono:

A12. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale) (*):

Latitudine:

Longitudine:

A13. Targa mezzo di trasporto:

e alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il

___/___/___ in qualità di _____

Dopo essersi qualificato ed aver motivato la visita, il sottoscritto ha proceduto al prelievo di N° ___ campioni con le seguenti caratteristiche

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE

B1. Matrice del campione:

- Carni fresche refrigerate in tagli anatomici
- Carni congelate in tagli anatomici
- Carni congelate in blocchi
- Visceri (fegato)
- Visceri (lingua)
- Visceri (cervello)
- Visceri (cuore)
- Visceri (reni)
- Visceri (cotenna)
- Grasso
- Lardo
- Prodotti a base di carne crudi
- Prodotti a base di carne cotti

B2. Trattamento applicato al materiale

- Disidratato
- Trattamento termico/cotto
- Congelato
- Non trattato

B3. Confezionamento

- Sottovuoto
- ATM modificata
- Atmosfera normale
- Non confezionato

**C. ACCERTAMENTI RICHIESTI****C1. Laboratorio di destinazione:****C2. Accertamenti richiesti:**

Per la ricerca di:

- Piombo
- Arsenico
- Cadmio
- Mercurio
- Tetracicline
- CAF (levomicetina)
- Diossine
- Benzopirene
- Pesticidi organoclorurati (esaciclocloroetano HCCH, DDT e metaboliti)
- Cesio 137
- Carica batterica mesofila (CMT)
- Coliformi
- Salmonella* spp.
- Listeria monocytogenes*
- Clostridi solfitoreducitori
- Staphylococcus aureus*

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

I campioni sono stati suddivisi in N° _____ aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere _____

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla _____

e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e _____ è/sono stata/e consegnata/e al

Sig _____ con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente

modo _____ a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno

essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indicato (campo C1).

Il/i Sig _____

in qualità di _____ presente/i

all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Note dei verbalizzanti: _____

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: [] SI [] NO

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° _____ fogli/o e N° _____ allegato/i in

N° _____ copia/e che il/i Sig _____

ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell' interessato/i

Il/i verbalizzante/i

LATTE E PRODOTTI A
BASE DI LATTE

REGIONE:

ENTE APPARTENENTE:

DISTRETTO: _____ VERBALE N. _____

A. PARTE GENERALE**Tipologia di campionamento****A0. Motivo del campionamento:**

Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e Custom Union

A1. Strategia di campionamento:

Campionamento mirato (selective sampling) (ST20A)

In data ___/___/___ alle ore _____ il sottoscritto verbalizzante

A2. Prelevatore (Nome e cognome):**A3. Ente di appartenenza/ASL di competenza:**

con la qualifica di _____ si è recato presso:

A5. Luogo di prelievo:**A6. Codice Luogo di prelievo:****A7. Indirizzo del luogo di prelievo:****A8. Comune:****A8b. Provincia:****A9. Nazione:****A10. Ragione sociale:****A10b. Rappresentante legale:****A10c. Codice fiscale o P.IVA:****A10d. Detentore:****A10e. Telefono:****A12. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale) (*):**

Latitudine:

Longitudine:

A13. Targa mezzo di trasporto:e alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il
___/___/___ in qualità di _____

Dopo essersi qualificato ed aver motivato la visita, il sottoscritto ha proceduto al prelievo di N° ___ campioni con le seguenti caratteristiche

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE**B1. Matrice del campione:**

- Latte
 Prodotto a base di latte

B2. Trattamento applicato al materiale

- Pastorizzazione
 UHT
 Sterilizzazione
 Altro trattamento termico/cottura
 Non trattato termicamente

B3. Confezionamento

- Sottovuoto
 ATM modificata
 Atmosfera normale
 Non confezionato

**B. INFORMAZIONI SUI CAMPIONI PRELEVATI (ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO)**Latte e prodotti a base di latte**Dati relativi al materiale prelevato****B4. Specie di origine :**

Bovini Bufalini [] Ovini [] Caprini

B5. Metodo di produzione:

Biologico Convenzionale Sconosciuto

B8. Nome commerciale del prodotto: .**B9. Ragione sociale ditta produttrice: .****B9b. Numero riconoscimento dello stabilimento di produzione (se non prodotto nel punto di prelievo):**

Da compilare se non prodotto nel punto di prelievo

B11. Paese di origine della materie prima principale del prodotto:**B9e. Paese di lavorazione del prodotto:**

Indicare lo Stato di origine della materia prima principale del prodotto (nel caso questo dato non fosse disponibile indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione ovvero quello indicato sul marchio di identificazione)

Indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione (Stato indicato sul marchio di identificazione)

B32. Modalità di consumo:

Pronto per il consumo
 Previa cottura (latte crudo)

B33. Stato fisico:

Intero
 A pezzi
 Affettato

B24. Data di produzione:

Riportare la data di produzione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B22. Data di confezionamento:

Riportare la data di confezionamento ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B25. Data di scadenza:

Riportare la data di scadenza/termine minimo di conservazione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

**C. ACCERTAMENTI RICHIESTI****C1. Laboratorio di destinazione:****C2. Accertamenti richiesti:**

Per la ricerca di:

- Piombo
- Arsenico
- Cadmio
- Mercurio
- Tetracicline
- Streptomicina
- CAF (Levomicetina)
- Diossine
- Pesticidi organoclorurati (esacicloroesano HCCH, DDT e metaboliti)
- Radionuclidi (cesio 137, stronzio 90)
- Aflatossina M1
- Carica batterica mesofila (CMT)
- Coliformi
- Salmonella* spp.
- Listeria monocytogenes*
- Staphylococcus aureus*

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

I campioni sono stati suddivisi in N° _____ aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere _____

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla _____ e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e _____ è/sono stata/e consegnata/e al Sig _____ con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo _____ a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indicato (campo C1).

Il/i Sig _____

in qualità di _____ presente/i all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Note dei verbalizzanti: _____

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: [] SI [] NO
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° _____ fogli/o e N° _____ allegato/i in N° _____ copia/e che il/i Sig _____ ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell' interessato/i

Il/i verbalizzante/i

PRODOTTI DELLA PESCA



REGIONE:

ENTE APPARTENENTE:

DISTRETTO: _____ VERBALE N. _____

A. PARTE GENERALE**Tipologia di campionamento****A0. Motivo del campionamento:**

Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e Custom Union

A1. Strategia di campionamento:

Campionamento mirato (selective sampling) (ST20A)

In data ___/___/___ alle ore _____ il sottoscritto verbalizzante

A2. Prelevatore (Nome e cognome):**A3. Ente di appartenenza/ASL di competenza:**

con la qualifica di _____ si è recato presso:

A5. Luogo di prelievo:**A6. Codice Luogo di prelievo:****A7. Indirizzo del luogo di prelievo:**

VIA BRECCIOLA, 1

A8. Comune:**A8b. Provincia:****A9. Nazione:****A10. Ragione sociale:****A10b. Rappresentante legale:****A10c. Codice fiscale o P.IVA:****A10d. Detentore:****A10e. Telefono:****A12. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale):**

Latitudine:

Longitudine:

A13. Targa mezzo di trasporto:e alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il
___/___/___ in qualità di _____

Dopo essersi qualificato ed aver motivato la visita, il sottoscritto ha proceduto al prelievo di N° ___ campioni con le seguenti caratteristiche

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE**B1. Matrice del campione:**

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pesce fresco (refrigerato o congelato) | <input type="checkbox"/> Uova di pesce e caviale |
| <input type="checkbox"/> Pesce in scatola e semiconserva | <input type="checkbox"/> Invertebrati marini, crostacei, molluschi, altri organismi marini |
| <input type="checkbox"/> Pesce essiccato, salato, affumicato | <input type="checkbox"/> Prodotti pronti per il consumo |

B2. Trattamento applicato al materiale

- Disidratato
- Trattamento termico/cotto
- Congelato
- Non trattato

B3. Confezionamento

- Sottovuoto
- ATM modificata
- Atmosfera normale
- Non confezionato

**B. INFORMAZIONI SUI CAMPIONI PRELEVATI (ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO)**

Prodotti della pesca

Dati relativi al materiale prelevato

B4. Specie di origine:

Specie _____

B5b. Metodo di produzione: Pescato Allevato Sconosciuto**B7. Codice allevamento di provenienza****B8. Nome commerciale del prodotto:****B11. Paese di origine della materie prima principale del****prodotto:**

Indicare lo Stato di origine della materia prima principale del prodotto (nel caso questo dato non fosse disponibile indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione ovvero quello indicato sul marchio di identificazione)

B9e. Paese di lavorazione del prodotto:

Indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione (Stato indicato sul marchio di identificazione)

B32. Modalità di consumo: Pronto per il consumo Previa cottura**B33. Stato fisico:** Intero A pezzi Affettato**B24. Data di produzione:**

Riportare la data di produzione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B22. Data di confezionamento:

Riportare la data di confezionamento ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B25. Data di scadenza:

Riportare la data di scadenza/termine minimo di conservazione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

**C. ACCERTAMENTI RICHIESTI****C1. Laboratorio di destinazione:****C2. Accertamenti richiesti:**

Per la ricerca di:

- Piombo
- Arsenico
- Istamina
- Nitrosamine
- PCB
- Cromo
- Cadmio
- Mercurio
- Tetracicline
- Benzopirene
- Esacicloroesano
- DDT e metaboliti
- Eptacloro
- Aldrin
- Radionuclidi (cesio 137, stronzio 90)
- Saxitossina
- Acido domoico
- Acido okadaico
- Carica batterica mesofila (CMT)
- Coliformi
- Salmonella* spp.
- Listeria monocytogenes*
- Clostridi solfitoreducitori
- Staphylococcus aureus*
- Vibrio parahaemolyticus*
- Parassiti e larve di parassiti
- Muffe e lieviti
- Enterococcus*
- Proteus*

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

I campioni sono stati suddivisi in N° _____ aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere _____

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla _____

e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e _____ è/sono stata/e consegnata/e al

Sig _____ con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo _____ a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno

essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indicato (campo C1).

Il/i Sig _____

in qualità di _____ presente/i

all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Note dei verbalizzanti: _____

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: [] SI [] NO

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° _____ fogli/o e N° _____ allegato/i in

N° _____ copia/e che il/i Sig _____

ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell' interessato/i

Il/i verbalizzante/i

UOVA E OVOPRODOTTI



REGIONE:

ENTE APPARTENENTE:

DISTRETTO: _____

VERBALE N. _____

A. PARTE GENERALE**Tipologia di campionamento****A0. Motivo del campionamento:**

Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e Custom Union

A1. Strategia di campionamento:

Campionamento mirato (selective sampling) (ST20A)

In data ___/___/___ alle ore ___ il sottoscritto verbalizzante

A2. Prelevatore (Nome e cognome):**A3. Ente di appartenenza/ASL di competenza:**

con la qualifica di _____ si è recato presso:

A5. Luogo di prelievo:**A6. Codice Luogo di prelievo:****A7. Indirizzo del luogo di prelievo:**

VIA BRECCIOLA, 1

A8. Comune:**A8b. Provincia:****A9. Nazione:****A10. Ragione sociale:****A10b. Rappresentante legale:****A10c. Codice fiscale o P.IVA:****A10d. Detentore:****A10e. Telefono:****A12. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale):**

Latitudine:

Longitudine:

A13. Targa mezzo di trasporto:e alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il
___/___/___ in qualità di _____

Dopo essersi qualificato ed aver motivato la visita, il sottoscritto ha proceduto al prelievo di N° ___ campioni con le seguenti caratteristiche

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE**B1. Matrice del campione:** Uova Ovoprodotti**B2. Trattamento applicato al materiale**

- Disidratato
 Pastorizzato
 Congelato
 Non trattato

**B. INFORMAZIONI SUI CAMPIONI PRELEVATI (ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO)**Uova e ovoprodotti**Dati relativi al materiale prelevato****B4. Specie di origine:**

- Gallus gallus Tacchino Altra specie

B5. Modalità di allevamento:

- 0-biologico
 1-all'aperto
 2-a terra
 3-in gabbia

B7. Codice allevamento di provenienza:**B8. Nome commerciale del prodotto:****B9. Ragione sociale stabilimento di lavorazione (se non prelevato nel luogo di ultima lavorazione)****B9b. Numero riconoscimento stabilimento di lavorazione (se non prelevato nel luogo di ultima lavorazione)****B11. Paese di origine della materie prima principale del prodotto:**

Indicare lo Stato di origine della materia prima principale del prodotto (nel caso questo dato non fosse disponibile indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione ovvero quello indicato sul marchio di identificazione)

B9e. Paese di lavorazione del prodotto:

Indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione (Stato indicato sul marchio di identificazione)

B24. Data di produzione:

Riportare la data di produzione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B22. Data di confezionamento:

Riportare la data di confezionamento ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B25. Data di scadenza:

Riportare la data di scadenza/termine minimo di conservazione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")



C. ACCERTAMENTI RICHIESTI

C1. Laboratorio di destinazione:

C2. Accertamenti richiesti:

Per la ricerca di:

- Piombo
- Arsenico
- Cadmio
- Mercurio
- Tetracicline
- Diossine
- Levomicetina (CAF)
- Bacitracina
- Pesticidi organoclorurati (esaciclocloroesano HCCH, DDT e metaboliti)
- Carica batterica mesofila (CMT)
- Coliformi
- Salmonella* spp.
- Proteus*
- Staphylococcus aureus*

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

I campioni sono stati suddivisi in N° _____ aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere _____

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla _____

e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e _____ è/sono stata/e consegnata/e al

Sig _____ con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo _____ a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indicato (campo C1).

Il/i Sig _____

in qualità di _____ presente/i

all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Note dei verbalizzanti: _____

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: [] SI [] NO

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° _____ fogli/o e N° _____ allegato/i in

N° _____ copia/e che il/i Sig _____

ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell'interessato/i

Il/i verbalizzante/i



REGIONE:

ENTE APPARTENENTE:

DISTRETTO:

VERBALE N. _____

A. PARTE GENERALE

Tipologia di campionamento

A0. Motivo del campionamento:

Piano di campionamento ufficiale in stabilimenti abilitati all'esportazione verso la Federazione Russa e Custom Union

A1. Strategia di campionamento:

Campionamento mirato (selective sampling) (ST20A)

In data ___/___/___ alle ore ___ il sottoscritto verbalizzante

A2. Prelevatore (Nome e cognome):

A3. Ente di appartenenza/ASL di competenza:

con la qualifica di _____ si è recato presso:

A5. Luogo di prelievo:

A6. Codice Luogo di prelievo:

A7. Indirizzo del luogo di prelievo:

A8. Comune:

A8b. Provincia:

A9. Nazione:

A10. Ragione sociale:

A10b. Rappresentante legale:

A10c. Codice fiscale o P.IVA:

A10d. Detentore:

A10e. Telefono:

A12. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale):

Latitudine:

Longitudine:

A13. Targa mezzo di trasporto:

e alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il
___/___/___ in qualità di _____

Dopo essersi qualificato ed aver motivato la visita, il sottoscritto ha proceduto al prelievo di N° ___ campioni con le seguenti caratteristiche

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE

B1. Matrice del campione:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Carni avicole fresche refrigerate in tagli anatomici | <input type="checkbox"/> Visceri (cuore) |
| <input type="checkbox"/> Carni avicole congelate in tagli anatomici | <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne avicola cotti |
| <input type="checkbox"/> Carni avicoli congelate in blocchi | |
| <input type="checkbox"/> Visceri (fegato) | |
| <input type="checkbox"/> Visceri (durello) | |

B2. Trattamento applicato al materiale prelevato (S17)

- Disidratato
- Trattamento termico/cotto
- Congelato
- Non trattato

B3. Confezionamento

- Sottovuoto
- ATM modificata
- Atmosfera normale
- Non confezionato

**B. INFORMAZIONI SUI CAMPIONI PRELEVATI (ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO)**

Carni bianche fresche e
prodotti a base di carne
 bianca

Dati relativi al materiale prelevato**B4. Specie di origine:**

- Gallus gallus* Coniglio Struzzo Selvaggina cacciata Selvaggina allevata
 Tacchino Faraona

B5. Metodo di produzione:

- Biologico Convenzionale Sconosciuto

B7. Codice allevamento di provenienza:**B8. Nome commerciale del prodotto:**

B9. Ragione sociale stabilimento di lavorazione (se non prelevato nel luogo di ultima lavorazione)

B9b. Numero riconoscimento stabilimento di lavorazione (se non prelevato nel luogo di ultima lavorazione)

B11. Paese di origine della materie prima principale del prodotto:

Indicare lo Stato di origine della materia prima principale del prodotto (nel caso questo dato non fosse disponibile indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione ovvero quello indicato sul marchio di identificazione)

B9e. Paese di lavorazione del prodotto:

Indicare lo Stato dove si è verificata l'ultima lavorazione (Stato indicato sul marchio di identificazione)

B32. Modalità di consumo:

- Pronto per il consumo
 Previa cottura

B33. Stato fisico:

- Intero
 A pezzi
 Affettato

B24. Data di produzione:

Riportare la data di produzione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B22. Data di confezionamento:

Riportare la data di confezionamento ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

B25. Data di scadenza:

Riportare la data di scadenza/termine minimo di conservazione ("giorno/mese/anno" nel formato "GG/MM/AAAA")

**C. ACCERTAMENTI RICHIESTI****C1. Laboratorio di destinazione:****C2. Accertamenti richiesti:**

Per la ricerca di:

- Piombo
- Arsenico
- Cadmio
- Mercurio
- Tetracicline
- CAF
- Bacitracina
- Diossine
- Benzopirene
- Nitrosammine
- Pesticidi organoclorurati (esacicloroetano HCH, DDT e metaboliti)
- Cesio 137
- Carica batterica mesofila (CMT)
- Coliformi
- Salmonella* spp.
- Listeria monocytogenes*
- Clostridi solfitoreducitori
- Staphylococcus aureus*

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO

I campioni sono stati suddivisi in N° _____ aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere _____

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla _____

e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e _____ è/sono stata/e consegnata/e al

Sig _____ con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente

modo _____ a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno

essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi precedentemente indicato (campo C1).

Il/i Sig _____

in qualità di _____ presente/i

all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

Note dei verbalizzanti: _____

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: [] SI [] NO

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° _____ fogli/o e N° _____ allegato/i in

N° _____ copia/e che il/i Sig _____

ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell' interessato/i

Il/i verbalizzante/i