

D.M. 16 dicembre 1993.

Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 303 del 28 dicembre 1993).

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, recante l'attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ed, in particolare, l'art. 4, comma 1, che prevede l'emanazione di un apposito decreto per l'indicazione dei prodotti alimentari deteriorabili ai quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali specificato nello stesso articolo;

Visto l'articolo 223, commi 1 e 3, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale approvato con il decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271;

Vista l'ordinanza ministeriale 11 ottobre 1978, concernente i limiti massimi di cariche microbiche nelle sostanze alimentari e nelle bevande, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 351 del 18 dicembre 1978;

Considerato che, per quanto riguarda gli alimenti non confezionati possono ritenersi, fra gli altri, deteriorabili i prodotti alimentari, non sottoposti a processi di stabilizzazione, costituiti in parte o in tutto da latte e derivati del latte, da prodotti di uovo, carni, pesce, molluschi e crostacei edibili, nonché da prodotti ortofrutticoli freschi refrigerati e non;

Considerato che la deteriorabilità di altri prodotti alimentari sfusi diversi da quelli citati, non sottoposti a processi di stabilizzazione dipende, in particolare, dalla concentrazione idrogenionica (pH) e dall'attività dell'acqua (a W), proprietà che possono essere determinate con rapidità mediante idonea strumentazione;

Ritenuto di provvedere all'emanazione delle disposizioni necessarie per assicurare l'univoca identificazione delle sostanze alimentari deteriorabili, al fine di assicurare la corretta effettuazione dei controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili nonché per coordinare con il presente provvedimento le norme recate dalla citata ordinanza ministeriale in data 11 ottobre 1978;

Visti i pareri espressi dal Consiglio superiore di sanità in data 13 luglio 1992 e 8 luglio 1993;

Vista la comunicazione effettuata in data 21 luglio 1993 alla Commissione CEE in adempimento alle prescrizioni della direttiva 83/189/CEE del 18 marzo 1983, modificata dalla direttiva 88/182/CEE del 22 marzo 1988, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche;

Vista la comunicazione della Commissione CEE in data 22 ottobre 1993;

Decreta

1. 1. Ai fini degli accertamenti analitici di cui all'art. 4, comma 1, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, per prodotti alimentari deteriorabili si intendono:
 - a) i prodotti alimentari preconfezionati, destinati come tali al consumatore, il cui periodo di vita commerciale, inferiore a novanta giorni, risulti dalla data di scadenza indicata in etichetta, con la dicitura «da consumarsi entro ...» ai sensi dell'art. 10, comma 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109;

b) i prodotti a base di carne che non abbiano subito un trattamento completo e presentino pertanto le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

1) a W superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2;

oppure

2) a W superiore a 0,91;

oppure

3) pH uguale o superiore a 4,5;

c) i prodotti alimentari sfusi e quelli posti in involucro protettivo destinati alla vendita previo frazionamento ai sensi dell'art. 1, comma 3, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, non sottoposti a congelazione o a trattamenti atti a determinare la conservazione allo stato sfuso per periodi superiori a tre mesi (quali sterilizzazione, disidratazione, affumicatura, aggiunta di soluti e/o di conservativi antimicrobici, altri trattamenti di pari effetto) costituiti in tutto o in parte da:

1) latte, ivi compreso quello parzialmente concentrato;

2) derivati del latte quali:

crema di latte, formaggi freschi spalmabili, formaggi freschi a pasta filata preincartati di cui all'art. 1, comma 2, del decreto-legge 11 aprile 1986, n. 98, convertito nella legge 11 giugno 1986, n. 252, modificato dall'art. 23 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, latticini freschi, formaggi molli senza crosta, formaggi molli con crosta a stagionatura non superiore a sessanta giorni, formaggi erborinati;

3) carni fresche e preparazioni gastronomiche fresche, a base di carni fresche;

4) prodotti della pesca freschi, nonché alimenti compositi freschi e preparazioni gastronomiche a base di prodotti della pesca;

5) prodotti d'uovo, freschi o pastorizzati, nonché alimenti compositi e di pasticceria e preparazioni gastronomiche, a base di prodotti d'uovo;

6) prodotti ortofrutticoli freschi, refrigerati e non;

7) paste fresche con ripieno destinate ad essere vendute allo stato sfuso ai sensi dell'art. 16, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

2. Qualora sorgano dubbi sulla deteriorabilità di qualche prodotto fra quelli di cui al comma 1, lettera c), l'accertamento della stessa viene effettuato in laboratorio tenendo conto del fatto che sono considerati non deteriorabili gli alimenti non confezionati né sottoposti a trattamento conservativo idoneo ad ottenerne una conservazione per periodi non inferiori a tre mesi che presentino:

a) pH uguale o inferiore a 4,5 e/o

b) aW uguale o inferiore a 0,85.

3. I campioni dei prodotti alimentari deteriorabili di cui al comma 1 vanno mantenuti dal momento del prelievo al momento in cui viene iniziata l'analisi ad una temperatura, ove non diversamente previsto da norme vigenti, non superiore a +4°C e non inferiore a 0°C. I prodotti alimentari congelati vanno mantenuti a -15°C e quelli surgelati a -18°C:

4. Il trasporto dei campioni deve essere effettuato sin dal momento del prelievo in contenitori atti a garantire il mantenimento della temperatura entro i valori indicati al comma 2.

2. 1. Per i prodotti alimentari deteriorabili di cui all'art. 1, comma 1, non essendo possibile effettuare l'analisi di revisione secondo le modalità di cui all'art. 1 della

legge 30 aprile 1962, n. 283, il campione prelevato ai fini del controllo microbiologico va ripartito dalla persona incaricata del prelievo in quattro aliquote, ciascuna delle quali in quantità congrua per l'espletamento delle analisi da effettuare. Una delle quattro aliquote, conservate con l'osservanza delle prescrizioni previste all'art. 1, comma 3, viene consegnata dal prelevatore al detentore del prodotto alimentare unitamente al verbale di prelevamento, mentre le altre tre aliquote vengono consegnate ai laboratori competenti per territorio per l'effettuazione, su una prima aliquota, degli accertamenti analitici e per la ripetizione, su una seconda aliquota, delle analisi limitatamente ai parametri eventualmente risultati non conformi. L'ultima aliquota, infine, resta di riserva presso il laboratorio per un'eventuale perizia ordinata dall'autorità giudiziaria.

2. Per i prodotti alimentari di cui all'art. 1, per i quali l'accertamento della deteriorabilità viene effettuata in laboratorio e per i quali, in caso di conferma del carattere di deteriorabilità, non sarebbe possibile effettuare l'analisi di revisione secondo le modalità di cui all'art. 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283, il campione prelevato viene ripartito dalla persona incaricata del prelievo in cinque aliquote, ciascuna delle quali in quantità congrua per l'espletamento delle analisi da effettuare; una delle cinque aliquote conservata con l'osservanza delle prescrizioni previste all'art. 1, comma 3, viene consegnata dal prelevatore al detentore del prodotto alimentare unitamente al verbale di prelevamento, nel quale va precisato che potrebbe trattarsi di alimento deteriorabile, mentre le altre quattro aliquote vengono consegnate al laboratorio dell'unità sanitaria locale competente per territorio per l'accertamento, in via preliminare, su un'aliquota, della deteriorabilità mediante misurazione della concentrazione idrogenionica (pH) e dell'acqua libera (aW). Delle tre restanti aliquote, una viene utilizzata per gli accertamenti analitici, una per la ripetizione delle analisi limitatamente ai parametri eventualmente risultati non conformi e l'ultima resta di riserva presso il laboratorio per un'eventuale perizia ordinata dall'autorità giudiziaria.

3. Nel caso di non conformità dei prodotti alimentari di cui al comma 1 e di quelli di cui al comma 2 per i quali sia stata accertata la deteriorabilità, il laboratorio competente procede, ai sensi dell'art. 223, comma 1, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale approvate con il decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, e per gli effetti di cui al comma 3 dello stesso art. 223, comunicando all'interessato il giorno, l'ora ed il luogo dell'effettuazione dell'analisi, limitatamente ai parametri non conformi, in modo che il medesimo o persona di sua fiducia appositamente designata, possa presenziare all'analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico, secondo quanto previsto dall'art. 4, comma 1, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

4. Il laboratorio competente per l'effettuazione degli accertamenti di cui all'art. 4, comma 1, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, è tenuto a conferire la massima priorità all'effettuazione delle analisi e delle eventuali ripetizioni nei casi di non conformità; le analisi in questione devono essere, in ogni caso, effettuate entro un periodo di tempo commisurato alle caratteristiche di deteriorabilità del prodotto in esame.

3. 1. Le disposizioni del presente decreto sostituiscono, limitatamente ai prodotti deteriorabili, quelle contenute nell'ordinanza ministeriale 11 ottobre 1978 che continuano ad applicarsi ai prodotti non deteriorabili.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.