

D.P.R. 14 luglio 1995.

Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

(pubbl. in Suppl. Ord. *Gazz. Uff.* n. 260 del 7 novembre 1995).

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

visto l'art. 1, comma 1, lettera *hh*), della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

visto l'art. 52 della legge 19 febbraio 1992, n. 142 recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed, in particolare, il comma 2 che prevede che, per assicurare il controllo della conformità degli alimenti alla legislazione alimentare, così come stabilito dalla direttiva del Consiglio 89/397/CEE, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano predispongono appositi programmi che definiscono la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente durante un periodo determinato secondo criteri uniformi emanati ai sensi dell'art. 5 della legge 23 dicembre 1978, n. 833;

visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, recante attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ed in particolare l'art. 8;

visto il decreto legislativo 30 giugno 1993, n. 266, concernente il riordinamento del Ministero della sanità, a norma dell'art. 1, comma 1, lettera *h*), della legge 23 ottobre 1992, n. 421, che all'art. 3 prevede la soppressione del Consiglio sanitario nazionale, attribuendone i compiti alla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano;

ritenuto di emanare criteri uniformi, di cui al citato art. 52, comma 2, della legge 19 febbraio 1992, n. 142;

sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, nella seduta del 30 marzo 1994;

vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 luglio 1995, su proposta del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro per la funzione pubblica e gli affari regionali;

Decreta

È approvato il seguente atto di indirizzo e coordinamento relativo ai criteri uniformi per l'elaborazione da parte delle regioni e delle province autonome dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande.

- 1. Programmazione.** 1. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi della produzione, del confezionamento, della somministrazione e della commercializzazione secondo i criteri uniformi indicati nel presente decreto.
2. Le regioni e le province autonome forniscono alle unità sanitarie locali appositi indirizzi per definire le ulteriori modalità per il controllo.
3. Nulla è innovato in materia di controlli relativi ai residui di fitofarmaci, ai residui di sostanze ormonali e ai medicinali veterinari, disciplinati rispettivamente

dal decreto ministeriale 23 dicembre 1992 e dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118.

4. Non rientrano nel campo di applicazione del presente provvedimento le acque minerali naturali, la cui disciplina è attuata dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105.

1. Produzione e confezionamento. 1. Ai fini del controllo ufficiale degli stabilimenti di produzione e confezionamento si devono distinguere:

a) i prodotti alimentari, per i quali il controllo ufficiale è disciplinato da norme settoriali specifiche, sono di seguito indicati:

- 1) latte e derivati del latte;
- 2) carni macinate;
- 3) molluschi bivalvi vivi;
- 4) prodotti della pesca;
- 5) prodotti a base di carne;
- 6) carni fresche e carni di pollame, carni di coniglio, carni di selvaggina e di selvaggina di allevamento;

b) gli altri prodotti alimentari, inclusi quelli destinati ad una alimentazione particolare, nonché gli additivi, gli aromi, i coadiuvanti tecnologici;

c) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

2. Per i prodotti alimentari di cui al comma 1, lettera a), si applicano le disposizioni e le procedure di controllo recate dalle norme di settore indicate nella Tabella 1, nonché, in quanto applicabili, le norme dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

3. Per i prodotti indicati al comma 1, lettera b) e c), l'attività ispettiva negli stabilimenti di produzione e di confezionamento è espletata secondo i criteri fissati nel comma 1 dell'art. 2 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, ed è diretta, in particolare, a verificare che tutte le operazioni di preparazione, manipolazione, trasformazione e movimentazione, incluso il trasporto, dei prodotti siano effettuate correttamente e nel rispetto dei criteri igienico-sanitari seguendo le procedure dell'analisi dei rischi, e dell'individuazione dei punti critici (*). L'ispezione dello stabilimento è integrata dalle operazioni di cui al comma 2 dell'art. 2 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

4. La periodicità minima delle visite ispettive per gli stabilimenti di produzione e confezionamento è indicata nella Tabella 2.

5. Il numero dei campioni da prelevare nel corso dell'ispezione per gli accertamenti analitici di laboratorio deve corrispondere al volume, alla complessità e alla vulnerabilità igienica della produzione, nonché ad eventuali peculiari necessità emergenti dell'ispezione.

2. Importazione. 1. Il controllo documentale, di identità e materiale sulle partite di prodotti alimentari di origine animale provenienti da Stati Terzi è eseguito dai posti di ispezione frontiera secondo le modalità previste dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93 e dai decreti del Ministro della sanità del 29 e del 30 luglio, nonché secondo le frequenze indicate dal decreto del Ministro della sanità 8 ottobre 1988, n. 454.

2. Fatto salvo quanto disposto dal comma 1, il controllo documentale all'importazione dei prodotti alimentari diversi da quelli di cui al comma 1 e provenienti dai Paesi Terzi è eseguito dagli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre al fine di accertare che la merce corrisponda a quanto dichiarato sui documenti di accompagnamento nonché ai requisiti ed alle condizioni previste

dalle disposizioni vigenti per la liberalizzazione dei prodotti alimentari nel territorio nazionale.

3. Il controllo sulle partite di prodotti alimentari di origine animale provenienti da altri paesi delle Comunità europee è eseguito a sondaggio in maniera non discriminatoria secondo quanto previsto dal decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28.

4. Il prelievo dei campioni ai fini degli accertamenti analitici può essere effettuato dagli organi sanitari di confine, sull'intera partita o su parte di essa, avente caratteristiche di unitarietà.

5. In relazione alla particolare intensità dei controlli sui flussi di importazioni, gli uffici periferici del Ministero della sanità, nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto del Ministro della sanità del 29 luglio 1993, possono richiedere, ai fini del completamento dei controlli previsti, l'intervento dei competenti servizi dell'unità sanitaria locale di destinazione.

6. Ove non sussistano motivi di sospetto o altre ragioni cautelari, il prelievo di campioni di prodotti alimentari di origine vegetale, nonché degli additivi, degli aromi, dei coadiuvanti tecnologici e dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, provenienti dalle partite presentate all'importazione da Stati Terzi, è effettuato a sondaggio da parte degli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre nella misura del 5% delle partite presentate o di cui si prevede l'arrivo nella settimana.

7. Il prelievo dei campioni di prodotti alimentari di origine animale delle partite presentate all'importazione, provenienti da Stati Terzi, è effettuato da parte degli uffici veterinari di confine, porto e aeroporto secondo le modalità previste dal decreto del Ministro della sanità del 29 luglio 1993 e secondo le frequenze stabilite dal decreto del Ministro della sanità 8 ottobre 1988, n. 454, e successive modifiche.

8. Il Ministero della sanità fornisce alle regioni e alle province autonome le informazioni necessarie affinché, nell'ambito della generale programmazione degli accertamenti analitici, possano essere considerati anche gli ulteriori compiti derivanti dalle attività previste dal presente articolo.

3. *Somministrazione e commercializzazione.* 1. Nelle fasi della somministrazione e della commercializzazione, l'ispezione agli esercizi deve essere conforme, oltre che a quanto previsto dall'articolo 2, comma 3, anche alle procedure di cui agli articoli 5 e 6.

4. *Somministrazione.* 1. Le frequenze minime raccomandate delle visite ispettive nel settore della somministrazione sono indicate nella Tabella 3.

2. Il prelievo dei campioni è diretto soprattutto a controllare la corretta manipolazione e la conservazione dei prodotti.

3. I numeri minimi raccomandati di campioni da prelevare globalmente nel corso delle ispezioni presso gli esercizi della ristorazione pubblica e della ristorazione collettiva sono quelli indicati nella Tabella 4.

4. Nell'ambito delle indicazioni della Tabella 4 occorre conferire priorità al prelievo dei piatti di maggiore diffusione, specialmente se preparati a distanza di tempo dal consumo, dei piatti che richiedono manipolazione dopo la cottura, quali roast beef, bolliti e arrostiti, dei piatti ai quali si aggiungono salse o altri componenti facilmente deteriorabili, quali insalate di vario tipo e carni con salse, nonché dei piatti a base d'uovo.

6. *Commercializzazione.* 1. Le frequenze minime raccomandate delle visite ispettive nel settore della commercializzazione sono indicate nella Tabella 5, a meno che non vi siano norme specifiche, con particolare priorità per gli esercizi di commercializzazione delle carni, dei prodotti ittici e degli ortofrutticoli e, per quanto riguarda gli esercizi di vendita al dettaglio, per le pasticcerie, le gelaterie e i panifici.
2. Nel corso delle ispezioni o nel corso di apposite campagne vengono prelevati campioni per le analisi di laboratorio, secondo le indicazioni globali fornite per ciascuna regione e provincia autonoma nella Tabella 6.
3. Il campionamento va effettuato, preferibilmente, presso la grande distribuzione e per quanto possibile in misura direttamente proporzionale alle percentuali relative ai consumi medi nazionali delle diverse tipologie di alimenti riportate nella Tabella 7.
4. Il campionamento è finalizzato, alla verifica, in particolare del rispetto delle modalità di conservazione degli alimenti anche durante il trasporto e della eventuale contaminazione di quelli venduti sfusi.
5. In particolare, il numero minimo di campioni da prelevare ogni anno è:
- a) per gli additivi pari a 1000;
 - b) per gli aromi pari a 1500;
 - c) per i coadiuvanti tecnologici pari a 500;
 - d) per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti pari a 2000.
6. Nel caso di cui al comma 5 il campionamento può essere anche eseguito presso i luoghi di produzione industriale e di confezionamento industriale e va effettuato in occasione dell'ispezione.
7. Nel caso dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, il numero minimo dei campioni da prelevare ogni anno è:
- a) pari al 50% di quello indicato nella Tabella 6 per i prodotti la cui commercializzazione è soggetta alle prescrizioni di cui all'art. 7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111;
 - b) pari al 20% per i formulati per lattanti, per i formulati di proseguimento e per gli altri alimenti destinati alla prima infanzia;
 - c) pari al 30% per i prodotti di cui ai punti 4, 5, 6, 7, 8 e 9 dell'allegato I al citato decreto legislativo n. 111 del 1992.
8. I criteri di cui al comma 7 si applicano ai controlli nelle fasi di importazione da Paesi Terzi e di produzione e confezionamento.
7. *Accertamenti di laboratorio prioritari.* 1. Gli accertamenti analitici di laboratorio sui campioni, prelevati nelle fasi di produzione, di confezionamento, d'importazione, di somministrazione e di commercializzazione, devono essere effettuati secondo parametri igienico-sanitari indicati nelle Tabelle 8 e 9 dell'Appendice 1, per i diversi prodotti alimentari, inclusi quelli destinati ad una alimentazione particolare, nonché per gli additivi, per gli aromi, per i coadiuvanti tecnologici e per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
2. In particolare, le priorità indicate nella Tabella 8 dell'Appendice 1, vanno riferite ai controlli microbiologici e biologici da effettuarsi sui vari prodotti alimentari, soprattutto se non destinati a cottura prima del consumo.
3. Le priorità indicate nelle Tabelle 8 e 9 non pregiudicano l'effettuazione di altri accertamenti, finalizzati alla verifica della conformità dei prodotti alle norme vigenti.

- 8. Elaborazione e trasmissione dei dati.** 1. Entro il 1° marzo di ogni anno, i competenti servizi del dipartimento di prevenzione delle unità sanitarie locali, presidi multizonali di prevenzione e degli istituti zooprofilattici sperimentali trasmettono alla regione o alla provincia autonoma di appartenenza i dati specificati nelle schede **VIG. 1, VIG. 2, ANL. 1, ANL. 2 e ANL. 3** riportate nell'Appendice 2 rilevati nell'anno precedente.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, effettuate le eventuali necessarie verifiche, elaborano i dati di cui al comma 1, aggregando le singole voci delle schede, riportate nell'Appendice 2, a livello regionale o di provincia autonoma, che trasmettono entro il 31 maggio di ogni anno al Ministero della sanità, unitamente alla relazione di cui all'art. 8 del decreto legislativo del 3 marzo 1993, n. 123.
3. L'acquisizione delle informazioni dei risultati di cui al comma 2, da parte delle regioni o delle province autonome di Trento e di Bolzano e la successiva trasmissione al Ministero della sanità, avviene o mediante schede cartacee, in conformità a quelle riportate nell'Appendice 2 o mediante registrazione su supporto magnetico, secondo quanto specificato nell'Appendice 3.
- 9. Modifiche ed aggiornamenti.** 1. Il Ministro della sanità, con proprio decreto può provvedere alla modifica delle Appendici 1, 2 e 3.

Il presente decreto, previa registrazione da parte della Corte dei conti, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

TABELLA 1 (prevista dall'art. 2, comma 2)

TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI PER I QUALI IL CONTROLLO UFFICIALE È DISCIPLINATO DA NORME SETTORIALI

PRODOTTI ALIMENTARI	PROVVEDIMENTO NORMATIVO*
1. Latte e derivati del latte	- DD.MM. 9 maggio 1991, nn. 184 e 185 - Direttiva 92/46/CEE
2. Carni macinate	- D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227
3. Carni fresche	- D.P.R. 10 settembre 92, n. 312 - Direttiva 91/497/CEE
4. Carni di pollame	- D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503 - Direttiva 92/116/CEE
5. Prodotti a base di carne	- D. leg.vo 30 dicembre 1992, n. 537
6. Molluschi bivalvi vivi	- D. leg.vo 30 dicembre 1992, n. 530
7. Prodotti della pesca	- D. leg.vo 30 dicembre 1992, n. 531
8. Carni di selvaggina	- Direttiva 92/45/CEE
9. Carni di coniglio e di selvaggina di allevamento	- D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559

* inclusi i relativi provvedimenti di attuazione

TABELLA 2 (prevista dall'art. 2, comma 4)

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A STABILIMENTI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

TIPO DI ATTIVITÀ	FREQUENZE MINIME
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (B) DI: PRODOTTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, PRODOTTI DELLA PASTICCERIA FRESCA, PRODOTTI D'UOVO, SEMICONSERVE, PASTE ALIMENTARI. - STABILIMENTI PER CATERING.	OGNI 6 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (B) DI: BEVANDE ANALCOLICHE, SFARINATI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, OLIO D'OLIVA, ALTRI GRASSI VEGETALI, VINI, BIRRA, CONSERVE, ZUCCHERO, CACAO E CAMELLE, (C) BUDINI E CREME, ALIMENTI SURGELATI.	OGNI 9 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (B) DI: OLI DI SEMI, CAFFÈ, THE, SPEZIE - PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PREPARATI FITOSANITARI - PRODUZIONE DI: ADDITIVI, AROMI, COADIUVANTI TECNOLOGICI E MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	OGNI 12 MESI
- CONFEZIONAMENTO DI ADDITIVI E AROMI	OGNI 18 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ARTIGIANA-LE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI RIENTRANTI NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRESENTE PROVVEDIMENTO	OGNI 9 MESI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività di ispezione relative ad un periodo di tre anni.

(b) Per produzione industriale si intende l'attività che occupa più di 15 addetti

(c) Include altri prodotti di confetteria.

TABELLA 3 (prevista dall'art. 5 comma 1)

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE	FREQUENZE MINIME
- ISTITUTI DI RICOVERO E ASSISTENZA A LUNGA DEGENZA, COLLEGI, ISTITUTI DI ASSISTENZA PER L'INFANZIA	OGNI 6 MESI
- MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALIERE E MENSE DI SOLIDARIETÀ	OGNI 9 MESI
- ALBERGHI, RISTORANTI, SNACK-BAR, MENSE AZIENDALI, TRATTORIE, ROSTICCERIE, PIZZERIE, BIRRERIE, ENOTECHE ED ALTRI ESERCIZI SIMILARI	OGNI 12 MESI
- AMBULANTI, ESERCIZI STAGIONALI ED ALTRI ESERCIZI	DA DEFINIRSI A CURA DELLE REGIONI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

TABELLA 4 (prevista dall'art. 5, comma 3)

NUMERO DI CAMPIONI MINIMO RACCOMANDATO (A) DA PRELEVARSI OGNI ANNO PRESSO GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER CIASCUNA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA

REGIONE/ P.AUT.	NUMERO DI CAMPIONI		
	RISTORAZ. PUBBLI.	RISTOR. COLLET.	TOTALE
Piemonte	1005	1140	
V. Aosta	90	30	120
Lombardia	2250	2355	4605
Trento	285	120	405
Bolzano	780	120	900
Veneto	1935	1155	3090
Friuli V.G.	495	315	810
Liguria	750	450	1200
Emilia R.	1440	1035	2475
Toscana	1125	930	2055
Umbria	180	210	390
Marche	405	375	780
Lazio	1035	1350	2385
Abruzzi	300	330	630
Molise	60	90	150
Campania	825	1500	2325
Puglia	510	1035	1545
Basilicata	120	165	285
Calabria	405	540	945
Sicilia	615	1320	1935
Sardegna	345	435	780
Italia	15000	15000	30000

(a) il numero minimo di campioni raccomandato è da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

TABELLA 5 (prevista dall'art. 6, comma 1)

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE

ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE	FREQUENZE MINIME
- MERCATI GENERALI - SUPERMERCATI, IPERMERCATI, SUPERETTE; - DEPOSITI ALL'INGROSSO	OGNI 9 MESI
- ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO	OGNI 12 MESI

- ESERCIZI STAGIONALI E AMBULANTI	DA DEFINIRSI A CURA DELLE REGIONI
-----------------------------------	--------------------------------------

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

TABELLA 6 (prevista dall'art. 6, comma 2)

NUMERO DI CAMPIONI MINIMO RACCOMANDATO (a) DA PRELEVARSI OGNI ANNO PRESSO GLI ESERCIZI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE PER CIASCUNA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA

REGIONI/PROVINCE AUTONOME	NUMERO DI CAMPIONI DI PRODOTTI ALIMENTARI	NUMERO DI CAMPIONI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
PIEMONTE	3.420	152
VALLE D'AOSTA	90	10
LOMBARDIA	7.065	314
TRENTO	360	16
BOLZANO	360	16
VENETO	3.465	154
FRIULI V.GIULIA	945	42
LIGURIA	1.350	60
EMILIA ROMAGNA	3.105	138
TOSCANA	2.790	124
UMBRIA	630	28
MARCHE	1.125	50
LAZIO	4.050	180
ABRUZZO	990	44
MOLISE	270	12
CAMPANIA	4.500	200
PUGLIA	3.105	138
BASILICATA	495	22
CALABRIA	1.620	72
SICILIA	3.960	176
SARDEGNA	1.305	58
TERRITORIO NAZIONALE TOTALE	45.000	2.006

(a) Il numero minimo di campioni raccomandato è da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

TABELLA 7 (prevista dall'art. 6, comma 3)

CONSUMI MEDI NAZIONALI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI ALIMENTI E BEVANDE

PRODOTTI ALIMENTARI	CONSUMI ALIMENTARI PER ABITANTE IN
---------------------	------------------------------------

	PERCENTUALE
Frumento e derivati	16,1
- pane	6,8
- pasta	3,5
- altri	5,8
Riso	0,6
Ortaggi in complesso	23,4
- patate e patate dolci	4,3
- legumi secchi	0,4
- legumi freschi	1,1
- pomodori	6,1
- altri	9,8
- conserve vegetali	1,6
Frutta fresca in complesso	13,0
- mele	2,2
- pere	1,3
- pesche	1,4
- uva da tavola	1,3
- agrumi	4,1
- altra	2,5
- conserve di frutta	0,1
Frutta secca e in guscio	0,7
- secca	0,4
- in guscio	0,3
Banane	0,8
Carni in complesso	9,9
- bovine	2,7
- suine	2,6
- ovine e caprine	0,2
- equine	0,1
- pollame	1,9
- conigli e selvaggina	0,4
- frattaglie	0,4
- conserve di carne	1,6
Prodotti ittici	1,5
- fresco e surgelato	1,2
- secco e conservato	0,3
Latte per consumo diretto	8,0
Burro	0,2
Formaggi	1,5
Uova	1,2
Olii	2,4
- olio di oliva	1,2
- olio di semi	1,2
Lardo e strutto	0,4
Zucchero	2,5
Miele	0,1
Caffé non torrefatto	0,5
Dolci	3,1
Gelati	1,2
Bevande	

Vino	6,1
Birra	2,3
Bevande analcoliche	4,3
Succhi di frutta	0,6

Fonte: elaborazione su dati ISTAT, anno 1989.

APPENDICE 1

PRIORITÀ NEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI, BIOLOGICI, CHIMICI E CHIMICO-FISICI.
(prevista dall'art. 7, comma 1)

TAB. 8: PRIORITÀ NEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI E BIOLOGICI

		<i>Produzione*</i> <i>confezionamento e importaz.</i> <i>da stati terzi</i>	<i>Somministrazione</i> <i>pubblica e</i> <i>collettiva</i>	<i>Commercializzazione</i>
Codice	Classe di Alimenti (DM 22-4-91)			
02 01	Carni, frattaglie (bovine, equine, suine)	CM, Ec, St, Sa, Li, In	CM, Ec, St, Sa	*CM, Ec, St, Sa
02 02	Volatili da cortile	CM, Ec, St, Sa, Li, In	CM, St, Sa	*CM, St, Sa
02 04	Altre carni	CM, Ec, St, Sa, Li	CM, St, Sa	*CM, St, Sa
03 01	Selaci			CM
03 02	Teleostei			CM, Sa, Pa
03 03	Filetti e trance di pesce	CM, Ec, St, Sa		CM, Ec, St, Sa
03 05	Molluschi gasteropodi	Ec, Sa, Vi (importaz.), Ta		
03 06	Molluschi bivalvi	Cf, Ec, Sa, Vi, Ta		* Cf, Ec, Sa
03 08	Molluschi cefalopodi	Sa, Vi		Sa
03 09	Echinodermi		Cf, Ec, Sa	Cf, Ec, Sa
03 10	Crostacei	CM, St, Sa, Vi, Li		*CM, St, Sa
04 01 02	Latte e crema di latte pastorizzati	CP, Co, Fo, Pe, In		
04 01 03	Latte UHT	CM, CT ⁽¹⁾		
04 02	Latte e crema di latte concentrati	CM, Mi ⁽²⁾ , St ⁽³⁾		
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	CM, Co, La, Lc, Mi ⁽²⁾ , Fo ⁽⁴⁾		
04 04	Siero di latte	CM ⁽⁵⁾ , Sa ⁽⁶⁾ , Br ⁽⁷⁾		
04 05	Burro	CM, Mi ⁽²⁾ , Ec ⁽⁸⁾ , St, Sa, Fo ⁽⁴⁾ Br (mat. prima non pastorizz.)	Mi, Ec, St	Mi, Ec

04 07	Formaggi, latticini	Ec, St, Sa, Fo ⁽⁴⁾ , Li (prodotti freschi, erborinati, a crosta fiorita), Br (mat. prima non pastorizz.)	Ec, St	Ec, St, Sa, Li (prodotti freschi, erborinati, a crosta fiorita)
21 05	Gelati ^(***)	CM, Co, Ec, St, Sa		
04 08	Uova di volatili in guscio	Sa		*Sa
04 09	Uova di volatili sgusciate	CM, Co, Ec, St, Sa		
07 01	Ortaggi	Ec, Sa, Li (ortaggi da consumare freschi)		Ec, Sa, Li (ortaggi da consumare freschi)
09 04	Pepe	Mi, Sr, Bs, Sa		
09 09	Altre spezie	Mi, Sr, Bs, Fi		
11 00	Prodotti della macinazione	Mi, Fi, Pa, Bs (prod. destinati alla panificazione)		
16 01	Carni salate ed altre carni lavorate	CM (cotti), La, Ec, St, Sa, Sr (cotti), Li	CM, Ec, St, Sa, Sr, Li	CM (cotti), Ec, St, Sa Mi (confezionati refrig.) Sr (cotti), Li
16 03	Estratti di carne e di pesce	CM, Sr		
16 04	Conserven e semiconserve di pesci	CM, CT (pr. trattati al calore), St, Sa, Sr		
16 05	Conserven e semiconserve di crostacei	CM, CT (pr. trattati al calore), St, Sa, Sr; Vi (semiconserve), Li		
18 00	Cacao e sue preparazioni	Mi, Sa		
19 03 01	Paste alimentari secche di semola	Fi, Pa, Sa		*Fi, Pa, Sa
19 03 02 19 03 03	Paste all'uovo e speciali	CM, Co, Ec, Sr, St, Sa, Bc	St, Sa	*CM, Co, Ec, Sr, St, Sa, Bc, Mi (confezionati refrig.)
19 01-001	Pane grattugiato	Mi, Fi		
19 01-001	Prodotti di pasticceria deperibili	CM, Co, Ec, St, Sa		CM, Co, Ec, St, Sa
20 02	Conserven vegetali a bassa acidità e conserve di pomodoro	Sb, Hw	Sb, Hw	
20 07	Succhi e nettari di frutta	Mi, Hw	Mi, Hw	
21 03	Salse emulsionate	Ec, St, Sa	Ec, St, Sa	
21 06	Preparaz. gastronomiche ^(***)	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li
22 02	Bevande analcoliche	Mi	Mi	

32 00	Prodotti dietetici	CM, Mi, Ec, St		
33 00	Alimenti per la prima infanzia	CM, Co, St, Sr, Sa, Li	CM, Co, St, Sr, Sa, Li	
n. c.	Materiali a contatto con gli alimenti	<i>Imballaggi, contenitori e superfici di lavoro:</i> CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li	<i>Superfici di lavoro:</i> CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li	<i>Superfici di lavoro:</i> CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li

Note

* - deve intendersi grande produzione (industriale) e piccola produzione (artigianale) nonché importazione ai posti di confine.

(*) - i prelievi vanno eseguiti preferenzialmente presso i grandi centri di distribuzione.

(**) - per i gelati che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 92/46/CEE si applicano le seguenti priorità: (Li, St, Co, CM).

(***) - piatti preparati con trattamento termico, il cui ulteriore trattamento ammette contaminazione e che vengono eventualmente riscaldati per il consumo;

- piatti preparati senza trattamento termico ma stabilizzati in altro modo (ad es. mediante conservanti);

- piatti preparati crudi, non sottoposti ad ulteriore trattamento termico;

- piatti preparati crudi che vengono trattati termicamente prima del consumo.

(1) (2) solo in caso di alterazione delle caratteristiche organolettiche;

(3) non si applica a prodotti U.H.T.;

(4) solo per la materia prima;

(5) (6) (7) solo per la materia prima non pastorizzata;

(8) non si applica a prodotti pastorizzati.

Legenda:

Esami microbiologici

CM = carica batterica totale mesofila	CT = carica batterica totale termofila
CP = carica batterica totale psicofila	Mi = lieviti ed ifomiceti
Hw = esame diretto ifomiceti (cam. di Howard)	La = Lattobacillacee
Lc = Lattococchi	Co = Coliformi totali
Cf = Coliformi fecali	Ec = <i>E.coli</i>
En = Enterobatteri totali	Sf = streptococchi fecali
Sr = Spore di clostridi solfito-riduttori	Cp = <i>Clostridium perfringens</i>
Bs = spore di <i>Bacillus</i> spp.	Bc = <i>Bacillus cereus</i>
St = stafilococchi coagulasi-pos./enterotoss.staf.	Sa = <i>Salmonella</i> spp.
Li = <i>Listeria monocytogenes</i>	Br = <i>Brucella</i> spp.
Vi = <i>Vibrio cholerae</i> 01 e <i>V. parahaemolyticus</i>	

Esami biologici complementari

Pa = esame parassitologico	Fi = Filth-test
Ta = tossine algali	In = Inibenti
Fo = fosfatasi	Pe = perossidasi
Sb = test di stabilità	

TAB. 9: PRIORITÀ NEI CONTROLLI CHIMICI E CHIMICO-FISICI

(prevista dall'art. 7, comma 1)

		<i>Produzione*</i> <i>confezionamento e importaz.</i> <i>da stati terzi</i>	<i>Somministrazione</i> <i>pubblica e</i> <i>collettiva</i>	<i>Commercializzazioni</i>
Codice	Classe di Alimenti (DM 22-4-91)			
02 01	Carni e frattaglie	<i>Residui di ormoni, farmaci veterinari e contaminanti</i>	Verifica dello stato di alterazione	Verifica del rispetto delle modalità di

	commestibili	<i>ambientali</i> (Piano Naz. Circ. DGSV. 14/1989 e D. L.vo 118/27-1-92); <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93); <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992)	correlabile a parametri chimici	conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 01	Selaci	<i>Stato di alterazione</i> , Hg (limitatamente agli squaloidi)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 02	Teleostei	<i>Stato di alterazione</i> , Hg (limitatamente ai tonnidi)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 07	Molluschi bivalvi vivi	<i>Stato di alterazione</i> , Hg, Pb, Cd; <i>Biotossine algali</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 08	Molluschi cefalopodi	<i>Stato d'alterazione</i> , Cd	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 10	Crostacei	<i>Stato di alterazione</i> (con particolare riferimento al TVN); <i>Additivi</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 01	Latte, Crema di latte, freschi o conservati	<i>Valutazione stress termico</i> ; <i>Aflatossina M₁</i> ; <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93); <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr.23-12-1992)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 05	Burro	<i>Identificazione grassi estranei</i> ; <i>Composizione</i> .	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 07	Formaggi e latticini	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento agli antimicrobici); <i>Composizione</i> ; <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93); <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr.23-12-1992)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 08	Uova di volatili in guscio	<i>Valutazione freschezza</i> ; <i>Medicinali veterinari</i> ; <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr.23-12-1992)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in

				quelli sfusi
04 09	Uova di volatili sgusciate e tuorli	Identificaz. <i>uova di scarto</i> di incubatoio; <i>Medicinali veterinari;</i> <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992);	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 10	Miele naturale	<i>Medicinali veterinari;</i> HMF; <i>Elementi tossici</i> (con part. rif. al Pb); <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93);	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
07 00	Legumi, ortaggi, radici e tuberi non preparati	<i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992); <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento ad ortaggi a bulbo, carote, patate, patate dolci, funghi coltivati, tartufi); <i>Nitrati e nitriti</i> (ortaggi a foglia larga, anche surgelati)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
08 00	Frutta	<i>Aflatossine</i> (con riferimento alla frutta a guscio e frutta secca); <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992); <i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento a mirtillo rosso e nero, frutta a guscio, frutta secca, frutta cotta della specie <i>Vaccinium myrtillus</i> , frutta temporanea, conservata della sp. <i>Vaccinium myrtillus</i>).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
09 00	Caffé, Té, Mate, Spezie, ...	<i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento al té, ai semi destinati ad entrare nell'alimentazione come spezie ed alle erbe aromatiche infusionali) <i>Filth test;</i> <i>Aflatossine;</i> <i>Caffeina e solventi di estrazione</i> (nel caffè decaffeinato).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
10 00	Cereali	<i>Aflatossine;</i> <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
11 00	Prodotti della macinazione	<i>Filth test;</i> <i>Aflatossine;</i> <i>Zearalenone;</i> <i>tossina T2;</i> <i>Additivi.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 07 01	Olii vegetali di oliva	<i>Solventi organici, n. perossidi, acidità;</i>	Verifica dello stato di alterazione	Verifica del rispetto delle modalità di

15 07 02 15 07 03 15 07 04		<i>Composizione;</i> <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992)	correlabi- le a parametri chimi-ci	conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 07 05	Olii vegetali di semi	<i>Additivi</i> , con particolare riferimento agli antiossidanti; <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr.23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 13	Margarina, imitazione dello strutto, ed altri grassi alimentari preparati	<i>Additivi</i> (con particolare riferi- mento agli antiossidanti).	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 01	Carni lavorate o comunque preparate insaccate e non	<i>Additivi</i> (con particolare riferi- mento a Nitrati e Nitriti); <i>IPA</i> (in carni affumicate); <i>Antiparassitari</i> (Piano annuale Decr. 23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 03	Estratti di carne e di pesce	<i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93).	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 04	Preparazioni e consERVE di pesci	<i>Stato di alterazione</i> (TVN ⁽¹⁾ ; Istamina: solo in alcune specie ittiche); <i>Additivi</i> .	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 05	Preparazioni e consERVE di crostacei e molluschi	<i>Stato di alterazione</i> (TVN ⁽¹⁾ ; Istamina: solo in alcune specie ittiche); <i>Additivi</i> .	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
18 00	Cacao e sue preparazioni	<i>Filth test;</i> <i>Stato di alterazione.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 01	Paste alimentari secche	<i>Additivi.</i> <i>Coloranti</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	<i>Additivi.</i> <i>Coloranti.</i> <i>Steroli.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabi- le a parametri chimi-ci	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03	Paste	<i>Additivi.</i>	Verifica dello stato	Verifica del rispetto

03	alimentari speciali	<i>Coloranti.</i> <i>Nitriti</i> (ortaggi a foglia larga)	di alterazione correlabile a parametri chimici	delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 07	Pane ed altri prodotti della panetteria	<i>Composizione</i> (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); <i>Additivi.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 08	Prodotti della pasticceria e della biscotteria	<i>Composizione</i> (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); <i>Additivi;</i> <i>Coloranti.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
20 07	Succhi e nettari di frutta	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento agli antimicrobici); <i>Patulina</i> (succhi e nettari di mela).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 01	Estratti o essenze di Caffé, di Té, di Mate,	<i>Radioattività</i> (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 05	Gelati	<i>Caratterizzazione dei grassi,</i> <i>Coloranti.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 07 01 - 001 21 07 99	Preparazioni di cereali in semi o in spighe ed altre preparazioni alimentari	<i>Aflatossine</i> (preparazioni di cereali e di frutta essiccata o secca semplici o miste).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
22 02	Limonate, acque gassose aromatizzate	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento ai benzoati); <i>Caffeina</i> (bevande a base di Cola); <i>Coloranti.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
22 05	Vini di uve fresche e sottoprodotti della vinificazione	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento ad anidride solforosa ed antifermentativi); <i>Antiparassitari;</i> <i>Alcool metilico.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
22 09	Acqueviti, liquori ed altre bevande contenenti alcool di distillazione	<i>Alcool metilico ed alcoli superiori;</i> <i>Additivi;</i> <i>Coloranti.</i>	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
29 00	Additivi	Verifica <i>requisiti di purezza</i> (DM 31-6-1965 e modificaz);		

		<i>Contaminanti</i> (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica); Riferimento <i>normativa</i> (DLvo 107 del 25-1-1992 sulle sostanze aromatizzanti artificiali, All. II, III e IV); <i>IPA</i> (negli aromi da fumo).		
31 00	Coloranti	Verifica <i>requisiti di purezza</i> (DM 22-12-1967 e modificaz.); <i>Contaminanti</i> (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica).		
32 00	Prodotti dietetici	<i>Composizione</i> (con particolare riferimento ai nutrienti specifici che debbono essere presenti oppure assenti).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione (prodotti confezionati)
33 01	Latti per la prima infanzia	<i>Medicinali veterinari</i> ; <i>Composizione</i> (con particolare riferimento alle vitamine ed agli oligoelementi).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione
33 02	Prodotti per lo svezzamento	<i>Medicinali veterinari</i> (prodotti a base di carne); <i>Antiparassitari, Nitrati, Nitriti</i> (per i prodotti a base di ortaggi); <i>Patulina</i> (prodotti a base di frutta: mele).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione
34 00	Materiali a contatto con gli Alimenti	Verifica del rispetto della <i>migrazione globale e/o specifica</i> (DM 21-3-1977 e modif., DM 18-2-1984, DM 4-4-1985, DM 2-6-1988 n. 243).		
40 04	Frutta secca od essiccata	<i>Aflatossine</i> .	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
99 99	Coadiuvanti tecnologici	Verifica delle <i>caratteristiche di purezza</i> .		

Note

* deve intendersi grande produzione (industriale) e piccola produzione (artigianale), nonché importazione ai posti di confine

(1) parametro da utilizzare in correlazione di altri parametri (caratteri organolettici, pH, alterazione componente lipidica, ecc.) per la valutazione dello stato di alterazione.

Legenda:

Hg = Mercurio

Pb = Piombo

Cd = Cadmio

Cs¹³⁴ = radionuclide del Cesio

Cs¹³⁷ = radionuclide del Cesio

HMF = Idrossimetilfurfurolo

IPA = Idrocarburi policiclici aromatici

TVN = Azoto volatile

APPENDICE 2 ^(I)

MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
E BEVANDE

(prevista dall'art. 8, comma 1)

(Omissis)

APPENDICE 3 ^(II)

NORME DI REGISTRAZIONE DATI

Descrizione dei record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo
ufficiale degli alimenti e bevande

(prevista dall'art. 8, comma 3)

(Omissis)

^I Modificato dal D.M. 8 ottobre 1998, pubbl. sul Suppl. Ord. Gazz. Uff. n. 249 del 24 ottobre 1998.

^{II} Modificato dal D.M. 8 ottobre 1998, pubbl. sul Suppl. Ord. Gazz. Uff. n. 249 del 24 ottobre 1998.