

MINISTERO DELLA SALUTE

■ DECRETO 23 luglio 2003

Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale. *(GU n. 221 del 23-9-2003)*

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'art. 5, lettera h), della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n.327, recante «Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande», che prevede all'art. 9 la facoltà del Ministro della sanità di apportare con proprio decreto, in applicazione di direttive comunitarie, modifiche agli allegati al regolamento stesso, per quanto attiene al prelevamento di campioni per le analisi delle sostanze alimentari;

Visto il decreto ministeriale 20 dicembre 1980 recante «Modalità di prelevamento dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari negli e sugli ortofrutticoli» che attua la direttiva della Commissione n. 79/700/CEE del 24 luglio 1979;

Visto il decreto del Ministro della sanità 19 maggio 2000 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 207 del 5 settembre 2000), che fissa i limiti massimi residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione, come integrato e modificato dai decreti del Ministro della sanità 10 luglio 2000 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 217 del 16 settembre 2000), 3 gennaio 2001 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 34 del 10 febbraio 2001), 2 maggio 2001 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 177 del 1° agosto 2001), 8 giugno 2001 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 203 del 1° settembre 2001), 6 agosto 2001 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 239 del 13 ottobre 2001), e dai decreti del Ministro della salute 20 novembre 2001 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 25 del 30 gennaio 2002), 29 marzo 2002 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 87 del 13 aprile 2002), 9 maggio 2002 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 160 del 10 luglio 2002), 18 giugno 2002 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 179 del 1° agosto 2002), 9 agosto 2002 (pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 265 del 12 novembre 2002), 17 gennaio 2003 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 78 del 3 aprile 2003);

Vista la direttiva della Commissione n. 2002/63/CE dell'11 luglio 2002, che stabilisce i metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga la direttiva della Commissione 79/700/CEE;

Visto il parere della Commissione permanente per la determinazione dei metodi ufficiali di analisi delle sostanze alimentari di cui all'art. 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283, espresso nella seduta del 5 giugno 2003;

Ritenuto di dover recepire nell'ordinamento nazionale le disposizioni che formano oggetto della citata direttiva 2002/63/CE;

Decreta:

Art. 1.

Il prelevamento di campioni di prodotti alimentari di origine vegetale e animale per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari (sostanze attive dei prodotti fitosanitari), ai sensi dell'art. 6 del decreto del Ministro della sanità 19 maggio 2000, viene effettuato secondo i metodi riportati nell'allegato al presente decreto.

Art. 2.

Per quanto non previsto nell'allegato, si applicano le disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, recante «Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande».

Art. 3.

Dalla data di entrata in vigore del presente decreto sono abrogate le disposizioni di cui al decreto del Ministro della sanità 20 dicembre 1980.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 23 luglio 2003

Il Ministro: Sirchia

*Registrato alla Corte dei conti il 9 settembre 2003
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla
persona e dei beni culturali, registro n. 4 Salute, foglio n. 317*

ALLEGATO

METODI DI CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE, PER LA DETERMINAZIONE DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI, AI FINI DEL CONTROLLO DELLA LORO CONFORMITÀ CON I LIMITI MASSIMI DI RESIDUI (LMR)

1. OBIETTIVO

I campioni destinati ai controlli ufficiali delle quantità di residui di antiparassitari contenuti in e sui cereali, ortofrutticoli e prodotti di origine animale devono essere prelevati secondo le modalità sotto descritte.

I metodi di campionamento sotto descritti hanno lo scopo di permettere il prelievo di un campione rappresentativo in una partita da sottoporre ad analisi allo scopo di verificare la conformità di un prodotto con i limiti massimi di residui (LMR) di antiparassitari fissati negli allegati del Decreto del Ministro della Sanità 19 maggio 2000 e successive modifiche. I presenti metodi e le presenti procedure contengono quelle raccomandate dalla commissione del Codex Alimentarius.

2. PRINCIPI

Gli LMR si basano sui dati relativi alle buone pratiche agricole e le materie prime e gli alimenti ottenuti a partire da prodotti che rispondono agli LMR applicabili si considerano accettabili sul piano tossicologico.

Un LMR relativo a vegetali, uova o prodotti lattiero-caseari tiene conto del livello massimo previsto in un campione multiplo ottenuto da un certo numero di unità provenienti dal prodotto trattato e che si considera essere rappresentativo della media delle unità di una partita. Un LMR relativo a prodotti carnei, compresa la carne di volatili, tiene conto della concentrazione massima prevista nei tessuti dei singoli animali trattati.

Di conseguenza, gli LMR relativi ai prodotti carnei, compresa la carne di pollame, si applicano ad un campione globale ottenuto da un unico campione elementare, mentre gli LMR per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari si applicano ad un campione globale multiplo ottenuto a partire da 1-10 campioni elementari.

3. DEFINIZIONE DEI TERMINI

Partita

Quantità identificabile di merci ad uso alimentare fornite in una sola volta ed avente, a conoscenza del funzionario responsabile del campionamento, caratteristiche uniformi come la stessa origine, lo stesso produttore, la stessa varietà, lo stesso confezionatore, lo stesso tipo di imballaggio, la stessa marca, lo stesso spedizioniere ecc. Una partita sospetta è una partita che per qualsiasi motivo sia sospettata di contenere un residuo in quantità eccessiva. Una partita non sospetta è una partita per la quale non c'è ragione di sospettare che contenga residui in quantità eccessive.

Note:

- a) Se una spedizione è composta di partite che possono essere identificate come provenienti da diversi coltivatori ecc., è necessario considerare distintamente ogni partita.
- b) Una spedizione può comprendere una o più partite.
- c) Se le dimensioni o i limiti di ciascuna partita facente parte di una spedizione consistente non sono chiaramente stabiliti, si può considerare come una partita distinta ogni vagone, camion o carico.
- d) Una partita può essere mescolata, ad esempio, in seguito a procedimenti di selezione o di fabbricazione.

Unità

La più piccola porzione discreta di una partita che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare.

Nota: Le unità sono definite come segue, a seconda dei prodotti:

- a) Ortofrutticoli freschi. Ogni frutto intero, ogni verdura o grappolo naturale degli stessi (ad esempio uva) forma un'unità, tranne nel caso di frutta o verdura di piccole dimensioni. Le unità di piccoli prodotti imballati possono essere identificate come descritto nella nota alla lettera d) che segue. Se si può utilizzare uno strumento di campionamento senza danneggiare il prodotto, le unità possono essere costituite avvalendosi di tale strumento. Le singole uova, la frutta fresca o le verdure non devono essere tagliate o spezzate per costituire le unità.

b) Grandi animali o parti od organi degli stessi. Una porzione o la totalità di una specifica parte od organo forma un'unità. Le parti od organi possono essere sezionate per formare un'unità.

c) Animali piccoli o parti od organi degli stessi. Ogni animale intero od ogni parte od organo completo può costituire un'unità. Se imballate, le unità possono essere identificate come descritto alla lettera d) che segue. Se può essere utilizzato uno strumento di campionamento senza conseguenze a livello del tenore di residui, ci si può servire di tale strumento per formare le unità.

d) Prodotti imballati. Il condizionamento più piccolo deve essere considerato un'unità. Se gli imballaggi più piccoli sono ancora molto grandi, devono essere sottoposti a campionamento come i prodotti sfusi [cfr. lettera e) che segue]. Se gli imballaggi più piccoli sono molto piccoli, un'unità può essere costituita da un insieme di piccoli imballaggi.

e) Prodotti alla rinfusa e grandi imballaggi (come botti, forme di formaggio ecc.) che sono individualmente troppo voluminosi per costituire campioni elementari. Le unità sono formate per mezzo di uno strumento di campionamento.

Campione elementare/campione incremento

Una o più unità prelevate in un solo punto di una partita.

Note:

a) Il punto della partita dal quale è prelevato il campione elementare dovrebbe preferibilmente essere scelto in maniera del tutto casuale, ma qualora ciò sia praticamente impossibile, il punto deve essere scelto a caso nelle parti accessibili della partita.

b) Il numero di unità richieste per costituire un campione elementare è determinato dall'entità minima e dal numero di campioni di laboratorio necessari.

c) Per i prodotti di origine vegetale, le uova e i prodotti lattiero-caseari, qualora da una partita sia prelevato più di un campione elementare, ciascun campione elementare dovrebbe costituire una porzione all'incirca equivalente nel campione globale.

d) Le unità possono essere ripartite in maniera casuale tra campioni di laboratorio identici al momento del prelievo del campione o dei campioni elementari qualora le unità siano di dimensioni medie o grandi e il rimescolamento del campione globale non permetta di ottenere campioni di laboratorio più rappresentativi, oppure qualora le unità (per esempio uova, frutta a polpa tenera) possano essere danneggiate dal rimescolamento.

e) Qualora i campioni elementari siano prelevati a più riprese nel corso del carico o dello scarico di una partita, il "punto" del prelievo coincide in realtà con un "punto" nel tempo.

f) Le unità non devono essere né tagliate né spezzate per ottenere i campioni elementari, a meno che la suddivisione delle unità non sia specificata nella Tabella 3.

Campione globale/campione aggregato

Per prodotti diversi dalla carne e dal pollame è il totale combinato e accuratamente mescolato dei campioni elementari prelevati da una partita. Per la carne e il pollame, il campione elementare si considera equivalente al campione globale.

Note:

a) I campioni elementari devono fornire materia sufficiente per permettere di prelevare dal campione globale tutti i campioni di laboratorio.

b) Se durante la raccolta dei campioni elementari vengono preparati campioni di laboratorio distinti, il campione globale e' la somma teorica dei campioni di laboratorio al momento del prelievo dei campioni dalla partita.

c) Per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari il campione globale e' ottenuto a partire da 1 – 10 campioni elementari (campione globale multiplo).

Campione di laboratorio

Quantita' rappresentativa di materiale prelevata dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi.

Note:

- 1) Il campione di laboratorio puo' essere la totalita' o una parte del campione globale.
- 2) Non si devono tagliare o rompere le unita' per costituire i campioni di laboratorio, salvo nei casi in cui la suddivisione delle unita' e' specificata nella Tabella 3.
- 3) Possono essere preparati duplicati dei campioni di laboratorio.
- 4) Dal campione di laboratorio devono essere ricavate quattro aliquote (cinque nel caso di prodotti confezionati, non prelevati presso il produttore), secondo le modalita' previste dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

Aliquota

Il campione inviato al laboratorio o ricevuto dal laboratorio. La quantita' rappresentativa di prodotto prelevata dal campione di laboratorio ai fini delle analisi.

Nota:

- 1) La preparazione dell'aliquota deve riflettere la procedura utilizzata per la fissazione degli LMR e quindi la porzione da analizzare puo' comprendere parti che di solito non vengono consumate.

Porzione da analizzare

Una quantita' di prodotto rappresentativa prelevata dall'aliquota, di entita' sufficiente per la misura della concentrazione dei residui.

Nota: Per prelevare la porzione da analizzare puo' essere utilizzato uno strumento di campionamento.

Campione

Una o piu' unita' selezionate in un insieme di unita', oppure una porzione di merce selezionata all'interno di una quantita' piu' grande. Nel quadro delle presenti raccomandazioni, un campione rappresentativo dovrebbe rappresentare la partita, il campione globale, l'animale, ecc. per quanto riguarda il suo tenore di residui di antiparassitari e non necessariamente per quanto riguarda le altre caratteristiche.

Entita' del campione

Il numero delle unita', o quantita' di prodotto, che costituiscono il campione.

Campionamento

La procedura utilizzata per prelevare e costituire un campione.

Strumenti di campionamento

- i) Uno strumento come cucchiaino, ramaiolo, sonda, coltello o forchetta, utilizzati per prelevare un'unita' di prodotto sfuso (come grandi formaggi) o condizionato in grandi contenitori (come tini) o da unita' di carne o pollame che sono troppo grandi per costituire un campione elementare.
- ii) Un piccolo strumento come una spatola, utilizzato per preparare un campione di laboratorio a partire da un campione globale, oppure per preparare una porzione da analizzare a partire da un'aliquota.

Note:

a) Strumenti di campionamento specifici sono descritti dalle norme ISO (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. norma internazionale ISO 950: Cereali – campionamento, in grani*), (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 951: Leguminose in sacchi - campionamento*), (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1980. Norma internazionale ISO 1839: campionamento – Te*), e FIL (*Federazione internazionale dell'industria del latte, 1995. Norma internazionale FIL 50C: Latte e prodotti lattiero-caseari. metodi di campionamento*).

b) Se il campione e' composto di foglie sfuse, la mano del funzionario incaricato del campionamento puo' essere considerata uno strumento di campionamento.

Funzionario responsabile del campionamento

Una persona in possesso di una formazione specifica nel campo delle procedure di campionamento e, se del caso, autorizzata a prelevare campioni dalle competenti autorità.

Nota: Il funzionario incaricato del campionamento e' responsabile di tutte le procedure preliminari alla preparazione e della stessa preparazione del o dei campioni di laboratorio, delle aliquote, nonche' dell'imballaggio e della spedizione di queste ultime. Egli deve essere consapevole della necessita' di rispettare nella maniera piu' rigorosa possibile le procedure di campionamento prescritte, e' tenuto a fornire una documentazione completa sui campioni ed e' tenuto a collaborare strettamente con il laboratorio.

4. PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO (*Possano essere adottate, se necessario, le raccomandazioni ISO per il campionamento dei cereali in grani, cfr. nota in calice n. 3, oppure per altre merci spedite alla rinfusa*).

4.1. Precauzioni da adottare

Occorre evitare la contaminazione e il deterioramento dei campioni in ogni fase, in quanto potrebbero influire sui risultati dell'analisi. Occorre campionare separatamente ciascuna partita di cui e' controllata a conformita' alle norme vigenti in materia.

4.2. Prelievo di campioni elementari

Il numero minimo di campioni elementari che devono essere prelevati da una partita e' determinato in base alla Tabella 1 o alla Tabella 2 se si e' in presenza di una partita sospetta di carne o di pollame. Ciascun campione elementare deve essere prelevato, per quanto possibile, da un punto della partita scelto in modo casuale. I campioni elementari devono essere di entita' sufficiente a fornire i campioni di laboratorio necessari per una data partita.

Nota: Gli strumenti di campionamento richiesti per i cereali (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 950: Cereali – campionamento, in grani*), le leguminose (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 951: Leguminose in sacchi - campionamento*) e il te' (*Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1980. Norma internazionale ISO 1980. Norma Internazionale ISO 1839: campionamento. Te*) sono descritti nelle raccomandazioni ISO, mentre quelli richiesti per i prodotti lattiero-caseari (*Federazione internazionale dell'industria del latte, 1995. Norma internazionale FIL 50C: Latte e prodotti lattiero-caseari. Metodi di campionamento*) sono descritti dalla Federazione Internazionale dell'Industria del Latte.

Tabella 1
Numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita

| | Numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita |
|--|--|
| <i>a) Carni e pollame</i> | |
| partita non sospetta | 1 |
| partita sospetta | Determinato secondo la Tabella 2 |
| <i>b) Altri prodotti</i> | |
| i) Prodotti, imballati o sfusi, di cui si presume che siano ben mescolati od omogenei | 1 (una partita puo' essere mescolata, per esempio, nel corso dei processi di selezione o trasformazione) |
| ii) Prodotti, imballati o sfusi, di cui si presume che non siano ben mescolati od omogenei | Per i prodotti costituiti da grosse unita', esclusivamente nel caso dei prodotti alimentari primari di origine vegetale, il numero minimo di campioni elementari dovrebbe corrispondere al numero minimo di unita' richieste per formare il campione di laboratorio da cui ricavare le aliquote (cfr. Tabella 4) |

in alternativa

| | |
|--------------------------|----|
| peso della partita in kg | |
| <50 | 3 |
| 50-500 | 5 |
| >500 | 10 |

oppure

| | |
|--|----|
| numero di scatole, scatoloni o altri recipienti che costituiscono la partita | |
| 1-25 | 1 |
| 26-100 | 5 |
| >100 | 10 |

Tabella 2

Numero di campioni elementari scelti a caso, richiesto per una data probabilita' di rilevamento di almeno un campione non conforme in una partita di carne o di pollame, per una data incidenza di residui non conformi nella partita

| Incidenza di residui conformi nella partita | Numero minimo di campioni (n _o) richiesto per rilevare conformi nella partita un residuo non conforme con una probabilita' del: | | |
|---|---|-----|-----|
| | % | 90% | 95% |
| 90 | 1 | -- | 2 |
| 80 | -- | 2 | 3 |
| 70 | 2 | 3 | 4 |
| 60 | 3 | 4 | 5 |
| 50 | 4 | 5 | 7 |
| 40 | 5 | 6 | 9 |
| 35 | 6 | 7 | 11 |
| 30 | 7 | 9 | 13 |
| 25 | 9 | 11 | 17 |
| 20 | 11 | 14 | 21 |

| | | | |
|-----|------|------|------|
| 15 | 15 | 19 | 29 |
| 10 | 22 | 29 | 44 |
| 5 | 45 | 59 | 90 |
| 1 | 231 | 299 | 459 |
| 0,5 | 460 | 598 | 919 |
| 0,1 | 2301 | 2995 | 4603 |

Note:

a) La Tabella presuppone un campionamento casuale.

b) Se il numero di campioni elementari indicato nella Tabella 2 e' superiore al 10% circa delle unita' di cui si compone l'intera partita, il numero di campioni elementari prelevati puo' essere inferiore e deve essere calcolato nel modo seguente:

$$n = n_o/[1+(n_o-1)/N]$$

n = numero minimo di campioni elementari da prelevare;

n_o = numero di campioni elementari indicato nella tabella 2;

N = numero di unita della partita, atto a formare un campione elementare.

c) Se viene prelevato un unico campione elementare, la probabilita' che sia rilevato un campione non conforme e' analoga all'incidenza dei residui non conformi.

d) Per determinare probabilita' esatte o alternative, o un'incidenza diversa di residui non conformi, il numero di campioni da prelevare puo' essere ricavato dalla seguente formula:

$$1-p = (1-i)^n$$

in cui p e' la probabilita', i e' l'incidenza di residui non conformi nella partita (entrambe espresse in frazioni anziche' in percentuali) ed n e' il numero di campioni.

4.3. Preparazione del campione globale

I metodi per le carni e il pollame sono descritti nella Tabella 3. Ciascun campione elementare e' considerato come un campione globale distinto.

I metodi per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari sono descritti nelle Tabelle 4 e 5. I campioni elementari dovrebbero essere, se possibile, combinati e ben mescolati per formare il campione globale.

Se non e' possibile mescolare i campioni elementari per formare il campione globale, puo' essere applicato il seguente metodo alternativo. Se le unita' possono essere danneggiate (con possibili conseguenze sui residui) per effetto del processo di miscelazione o di suddivisione del

campione globale, o se si tratta di grosse unita' che non si prestano a miscelazione per ottenere una distribuzione piu' uniforme dei residui, le unita' devono essere ripartite in modo casuale, al momento del prelievo dei campioni elementari, tra piu' campioni di laboratorio identici, da suddividere ciascuno in aliquote. In questo caso, il risultato da prendere in considerazione e' la media dei risultati validi ottenuti dalle aliquote analizzate.

Tabella 3
Carne o pollame: descrizione dei campioni elementari ed entita' minima delle aliquote

| | Classificazione del prodotto ⁽¹⁾ | Esempi | Composizione dei campioni elementari da prelevare | Entita' minima di ciascuna aliquota |
|--|---|--------|---|-------------------------------------|
|--|---|--------|---|-------------------------------------|

Prodotti alimentari primari di origine animale

1. Carni di mammiferi

Nota: per il controllo dei rispetto degli LMR di antiparassitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 2 sotto riportata.

| | | | | |
|------|---|--------------------------------------|---|------------------------------|
| 1.1. | Mammiferi di grandi dimensioni, carcassa o mezzana, generalmente 10 kg o piu' | Bovini, ovini, suini | Diaframma intero o parte di esso, completato, se necessario, dal muscolo cervicale | 0,5 kg |
| 1.2. | Mammiferi di piccole dimensioni, carcassa intera | Conigli | Carcassa intera o quarti posteriori | 0,5 kg, spellato e disossato |
| 1.3. | Pezzi di carni di mammiferi alla rinfusa, freschi/ refrigerati/ congelati, imballati o meno | Quarti, cotolette, bistecche, spalle | Unita' intere o porzioni di unita' piu' grandi | 0,5 kg, disossato |
| 1.4. | Pezzi di carne di mammiferi, congelati alla alla rinfusa | Quarti, cotolette | Sezione trasversale congelata prelevata da un reci-piente oppure singoli pezzi di carne, interi o in porzioni | 0,5 kg, disossato |

3. Frattaglie di mammiferi

| | | | | |
|------|---|--|--|--------|
| 3.1. | Fegato di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato | | Fegato(i) intero(i) o parti di fegato | 0,4 Kg |
| 3.2. | Rognone di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato | | Uno o entrambi i rognoni, prelevati da uno o due animali | 0,2 Kg |
| 3.3 | Cuore di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato | | Cuore(i) intero(i) o, se troppo grande, porzione di ventricolo | 0,4 Kg |
| 3.4 | Altre frattaglie di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato | | Unita' intera o parte di essa, prelevata da uno o piu' animali, oppure sezione trasversale prelevata dal prodotto congelato alla rinfusa | 0,5 Kg |

4. Carni di pollame

Nota: per il controllo del rispetto degli LMR di antiparassitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 5 sotto riportata.

| | | | | |
|------|--|--|---|------------------------------|
| 4.1. | Carcasse di grandi volatili > 2 Kg | Tacchini, oche, galli, capponi, anatre | Cosce, zampe e altre carni brune | 0,5 Kg, spellato e disossato |
| 4.2. | Carcasse di volatili medi 500 g – 2 Kg | Galline, faraone, pollastri | Cosce, zampe e altre carni brune da almeno 3 volatili | 0,5 Kg, spellato e disossato |
| 4.3. | Carcasse di piccoli volatili < 500 g | Quaglie, piccioni | Carcasse di almeno 6 volatili | 0,2 Kg di tessuto muscolare |
| 4.4. | Pezzi di volatili freschi, refrigerati, congelati, condizionati per la vendita all'ingrosso o al dettaglio | Zampe, quarti, petti e ali | Unita' imballate o pezzi singoli | 0,5 Kg, spellato e disossato |

5. Grasso di volatili, compreso il grasso della carcassa

Nota: campioni di grasso prelevati secondo quanto indicato ai punti 5.1. e 5.2. possono essere utilizzati per accertare la conformita' del grasso o dell'interno prodotto ai rispettivi LMR.

| | | | | |
|------|---|-----------------|---|----------------------------|
| 5.1. | Volatili alla macellazione, carcasse intere o parti di carcassa | Polli, tacchini | Unita' di grasso addominale prelevato da almeno 3 volatili | 0,5 Kg |
| 5.2. | Pezzi di carni di volatili | Zampe, petto | Grasso visibile, prelevato da una o piu' unita', oppure una o piu' unita' intere o porzioni di unita' intere, se il grasso non puo' essere rafilato | 0,5 Kg 2 Kg |
| 5.3 | Tessuto adiposo di volatili alla rinfusa | | Unita' prelevate mediante campionatore da almeno 3 punti | 0,5 Kg |

6 Frattaglie di pollame

| | | | | |
|------|---|--|---|---------|
| 6.1. | Frattaglie commestibili di volatili, eccetto il fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati | | Unita' prelevate da almeno 6 volatili, o sezione trasversale di un recipiente | 0,2 Kg |
| 6.2. | Fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati | | Unita' da 1 volatile o recipiente | 0,05 Kg |

Prodotti alimentari trasformati di origine animale

| | |
|----|--|
| 7. | Prodotti alimentari secondari di origine animale, prodotti essiccati Prodotti derivati commestibili di origine animale, grassi animali trasformati, compresi i grassi fusi o estratti |
|----|--|

| | | | | |
|------|--|--|---|--|
| | <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo Ingrediente, di origine animale, con o senza un mezzo di confezionamento o ingredienti minori quali sostanze aromatizzanti, spezie, condimenti, normalmente preconfezionati e pronti al consumo, cotti o non cotti.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con piu' ingredienti, di origine animale: un prodotto alimentare con piu' ingredienti di origine sia animale che vegetale sara' qui incluso se l'ingrediente o gli ingredienti di origine animale predominano.</p> | | | |
| 7.1. | Prodotti a base di carni di mammiferi o di pollame, macinati cotti, inscatolati, essiccati, fusi o altrimenti trasformati, compresi i prodotti con piu' ingredienti | Prosciutti, insaccati, carne bovina macinata, pasticcio di pollo | Unita' imballate, oppure una sezione trasversale rappresentativa di un recipiente, oppure unita' (comprese l'eventuale sugo) prelevate mediante campionario | 0,5 Kg o 2 Kg se il tenore di grasso è <5% |

(1) Classificazione dei prodotti alimentari: allegato I del D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche.

Tabella 4
Prodotti vegetali: descrizione dei campioni elementari ed entita' minima delle aliquote

| | Classificazione del prodotto ⁽¹⁾ | Esempi | Composizione dei campioni elementari da prelevare | Entita' minima di ciascuna aliquota |
|--|---|--------|---|-------------------------------------|
|--|---|--------|---|-------------------------------------|

Prodotti alimentari primari di origine vegetale

| | | | | |
|------|--|------------------------|--|------|
| 1. | Tutti i frutti freschi | | | |
| | Tutti gli ortaggi freschi, comprese le patate e le barbabietole da zucchero, ma escluse le erbe aromatiche | | | |
| 1.1. | Prodotti freschi di piccole dimensioni generalmente <25 g l'unita' | Bacche, piselli, olive | Unità intere o imballaggi, oppure unità prelevate mediante campionario | 1 Kg |

| | | | | |
|--|---|---|--|---------------------------|
| 1.2. | Prodotti freschi di medie dimensioni generalmente 25-250 g l'unita' | Mele, arance | Unità intere | 1 Kg (almeno 10 unità) |
| 1.3. | Prodotti freschi di grandi dimensioni generalmente >250 g l'unita' | Cavoli, cetrioli, uva (grappoli) | Unità intere | 2 Kg (almeno 5 unità) |
| 2. | Legumi da granella | Fagioli, essiccati; Piselli, essiccati | | 1 Kg |
| | Cereali | Riso, frumento | | 1 Kg |
| | Frutti a guscio | Eccetto noci di cocco | | 1 Kg |
| | | Noci di cocco | | 5 unità |
| | Semi oleosi | Arachidi | | 0,5 Kg |
| Semi per bevande e dolci | Chicchi di caffè | | 0,5 Kg | |
| 3. | Erbe fresche | Prezzemolo fresco | Unità intere | 0,5 Kg |
| | | Altre, fresche | | 0,2 Kg |
| <i>(per le erbe aromatiche essiccate, cfr. parte 4 della presente tabella)</i> | | | | |
| | Spezie | Essiccate | Unità intere o unità prelevate mediante campionatore | 0,1 Kg |

Prodotti alimentari trasformati di origine vegetale

| | | | | |
|------|---|--|--|-----------------------|
| 4. | <p>Prodotti alimentari secondari di origine vegetale, frutta secca, ortaggi, erbe aromatiche, luppolo, prodotti dell'industria molitoria.</p> <p>Prodotti derivati di origine vegetale, tè, infusi di erbe, oli vegetali, succhi e prodotti vari, ad esempio olive trasformate e melasse d'agrumi.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, d'origine vegetale, con o senza un mezzo di confezionamento o ingredienti minori quali sostanze aromatizzanti, spezie, condimenti, normalmente preconfezionati e pronti al consumo, cotti o non cotti.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine vegetale, compresi i prodotti con ingredienti di origine animale in cui predominano gli ingredienti di origine vegetale, prodotti della panificazione.</p> | | | |
| 4.1. | Prodotti ad alto valore unitario | | Imballaggi o unità prelevate mediante campionatore | 0,1 Kg ⁽²⁾ |

| | | | | |
|------|-------------------------|----------------------------|---|----------------|
| 4.2. | Prodotti solidi leggeri | Luppolo, tè, frutta secca | Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore | 0,2 Kg |
| 4.3. | Altri prodotti solidi | Pane, farina, frutta secca | Imballaggi o unità intere, oppure unità prelevate mediante campionatore | 0,5 Kg |
| 4.4. | Prodotti liquidi | Oli vegetali, succhi | Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore | 0,5 l o 0,5 Kg |

(1) Classificazione dei prodotti alimentari: allegati I del D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche.

(2) Un'aliquota più piccola può essere prelevata da un prodotto di valore eccezionalmente elevato, annotando i motivi di tale decisione nel registro di campionamento.

Tabella 5
Uova e prodotti lattiero-caseari: descrizione dei campioni elementari ed entità minima delle aliquote

| | Classificazione del prodotto ⁽¹⁾ | Esempi | Composizione dei campioni elementari da prelevare | Entità minima di ciascuna aliquota |
|--|---|--------|---|------------------------------------|
|--|---|--------|---|------------------------------------|

Prodotti alimentari primari di origine animale

| | | | | |
|------|--|--|--|---|
| 1. | Uova di pollame | | | |
| 1.1. | Uova, eccetto uova di quaglia e simili | | Uova intere | 12 uova intere di gallina, 6 uova intere di oca o di anatra |
| 1.2. | Uova di quaglia e simili | | Uova intere | 24 uova intere |
| 2. | Latte | | Unità intere o unità prelevate mediante campionatore | 0,5 l |

Prodotti alimentari trasformati di origine animale

| | | | | |
|------|---|--|--|---|
| 3. | <p>Prodotti alimentari secondari di origine animale, prodotti lattiero-caseari secondari quali latte scremato, latte evaporato e latte in polvere.</p> <p>Prodotti derivati commestibili di origine animale, grassi del latte, prodotti derivati del latte quali burro, olio butirrico, crema, crema in polvere, caseina, ecc.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine animale (compresi i prodotti con ingredienti di origine vegetale in cui predominano gli ingredienti di origine animale) quali prodotti caseari trasformati, preparazioni a base di formaggi, yogurt aromatizzati, latte condensato dolcificato.</p> | | | |
| 3.1. | Latte liquido, latte in polvere, latte evaporato, crema evaporata, gelati a base di prodotti lattiero-caseari, creme, yogurt | | Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore | 0,5 l (liquido) o 0,5 Kg (solido) |
| | <p>i) Il latte evaporato e la crema evaporata sfusi devono essere accuratamente miscelati prima del campionamento, staccando la materia aderente al fondo e alle pareti del recipiente e agitando il tutto. Prelevare 2-3 litri e agitare nuovamente prima di prelevare il campione di laboratorio</p> <p>ii) Il latte in polvere sfuso dev'essere campionato in modo asettico, introducendo una sonda asciutta nella massa della polvere ad una velocità di penetrazione costante</p> <p>La crema sfusa deve essere accuratamente mescolata con una spatola prima del campionamento, evitando tuttavia di farla schiumare, di sbatterla o di montarla.</p> | | | |
| 3.2. | Burro e olio butirrico | Burro, burro di siero di latte, creme da spalmare a basso tenore di grasso contenenti grasso butirrico, burro emulsionato e disidratato, grasso di latte disidratato | Unità intere o parti di imballaggi, oppure unità prelevate mediante campionatore | 0,2 Kg 0,2 l |
| 3.3. | Formaggi, compresi formaggi trasformati | | | |
| | 0,3 kg o più unità | | Unità intere o unità prelevate mediante campionatore | 0,5 Kg |
| | <0,3 kg l'unità | | | 0,3 Kg |
| | Nota: I formaggi a base circolare devono essere campionati praticando due tagli a raggio a partire dal centro. I formaggi a base rettangolare devono essere campionati praticando due tagli paralleli ai lati. | | | |
| 3.4. | Ovoprodotti liquidi, congelati o liofilizzati | | Unità prelevate asepticamente mediante campionatore | 0,5 kg |

| |
|---|
| (1) Classificazione dei prodotti alimentari: allegato I del D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche. |
|---|

4.4. Preparazione del campione di laboratorio

Se il campione globale è di entità maggiore del necessario per un campione di laboratorio, occorre dividerlo in modo da ottenere una quantità rappresentativa. Si può in questo caso utilizzare uno strumento di campionamento, la suddivisione in quarti o un altro procedimento di riduzione a dimensioni appropriate, ma le unità di prodotti vegetali freschi e le uova intere non possono essere né tagliate né divise. Ove richiesto, ulteriori campioni di laboratorio devono essere prelevati in questa fase oppure possono essere preparati utilizzando la procedura alternativa sopra descritta. La dimensione minima richiesta per i campioni di laboratorio è quella che consente il prelievo delle quattro (o cinque) aliquote la cui entità minima è indicata nelle tabelle 3, 4 e 5.

4.5. Verbale di prelevamento

Tale documento deve accompagnare ciascuna delle aliquote ricavate dal campione di laboratorio. Il funzionamento incaricato del campionamento è tenuto a registrare in esso: la natura e l'origine della partita, il fornitore e il trasportatore della stessa; la data e il luogo del campionamento nonché ogni altra informazione prevista dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Occorre registrare anche qualsiasi eventuale variazione rispetto al metodo raccomandato di campionamento. Una copia deve essere conservata dal funzionario addetto al campionamento, mentre un'altra copia deve essere consegnata al proprietario della partita o al suo rappresentante. Se il verbale di prelevamento è redatto in forma computerizzata, è necessario distribuirlo agli stessi destinatari e conservarne una copia verificabile.

4.6. Imballaggio e spedizione delle aliquote

Le aliquote devono essere riposte in recipienti puliti e chimicamente inerti che offrano una protezione sicura da qualsiasi contaminazione, danneggiamento o perdita. Ciascun recipiente deve essere sigillato, solidamente etichettato ed essere accompagnato dal verbale di prelevamento. In caso di utilizzazione di un codice a barre si raccomanda di fornire anche le informazioni alfanumeriche. I campioni devono essere inviati al laboratorio il più rapidamente possibile. Occorre evitare il deterioramento dei campioni durante il trasporto, ad esempio i campioni di prodotti freschi devono essere tenuti al fresco e i campioni congelati devono restare congelati. I campioni di carne e di pollame devono essere congelati prima della spedizione, a meno che non vengano trasportati al laboratorio prima che possano deteriorarsi.

4.7. Preparazione all'aliquota

Ad ogni campione da analizzare deve essere attribuito un codice identificativo che deve figurare sul verbale di prelevamento insieme alla data di ricevimento e all'entità del campione. La porzione del prodotto da analizzare (*Classificazione dei prodotti alimentari: allegato I del D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche*) (*Parte dei prodotti cui si applicano i limiti massimi di residui consentiti: allegato I, parte A del D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche*) deve essere prelevata il prima possibile. Se si deve calcolare il tenore di residuo anche per le parti che non sono sottoposte ad analisi (*Per esempio, i noccioli della frutta non sono analizzati ma il tenore di residui è calcolato presupponendo che essi siano inclusi pur senza contenere residui (cfr. nota in calce n. 2)*), occorre registrare il peso delle parti separate.

4.8. Preparazione e conservazione della porzione da analizzare

L'aliquota deve essere frazionata, se necessario, ed e' mescolata, macinata, tritata minutamente, ecc... in modo da permettere il prelievo di porzioni rappresentative da analizzare, con un errore di campionamento minimo. La dimensione della porzione da analizzare deve essere stabilita in funzione del metodo di analisi e dell'efficacia della mescolatura. I metodi di frazionamento e di mescolatura devono essere registrati e non devono influire sui residui presenti nel campione da analizzare. Ove necessario il campione analitico deve essere trattato in condizioni speciali, per esempio a temperatura inferiore a zero, per ridurre al minimo gli effetti negativi del trattamento sui residui. Se tale trattamento puo' avere un'incidenza sui residui e non sono disponibili altre procedure alternative, la porzione da analizzare puo' essere costituita da unita' intere o da segmenti prelevate da unita' intere. Se la porzione analitica e' quindi composta da un certo numero di unita' o di segmenti e' probabile che non sia rappresentativa del campione analitico e in questo caso deve essere analizzato un numero sufficiente di altre porzioni in modo da indicare l'incertezza del valore medio. Se le porzioni devono essere conservate prima di essere analizzate, le modalita' e la durata della conservazione devono essere tali da non incidere sul tenore di residui presenti. Se necessario, devono essere prelevate porzioni supplementari da analizzare per ripetere e confermare le analisi.

4.9. Rappresentazioni schematiche

Una rappresentazione schematica delle procedure di campionamento sopra descritte figura nel documento citato nella nota in calce n. 8 della pagina 6.

CRITERI DI CONFORMITA'

I risultati delle analisi devono essere ottenuti dall'aliquota ricevuta in uno stato idoneo alle analisi. I risultati devono essere corroborati da dati sul controllo di qualita' accettabili (*Procedure di controllo della qualita' per le analisi e i residui di antiparassitari. Documento SANCO/3103/2000, le modifiche si trovano sul sito internet della Commissione*). Se risulta che un residuo supera un LMR, la sua identita' deve essere confermata e la concentrazione verificata analizzando una o piu' porzioni supplementari prelevate dall'aliquota originale.

La quantita' massima di residui si applica al campione globale.

La partita e' conforme ad un dato LMR se questo non risulta superato in base ai risultati dell'analisi.

Se i risultati ottenuti dal campione globale mostrano un superamento della LMR, la decisione secondo cui la partita non e' conforme deve tener conto:

- i) dei risultati ottenuti dalle aliquote ricavate da uno o piu' campioni di laboratorio, se necessario, e
- ii) della precisione ed accuratezza dell'analisi, indicata dai relativi dati di controllo di qualita'.