

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 245

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
	TOTALE												
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce												
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												
	TOTALE												
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												
15 07 01 001	Olio di oliva												
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
	TOTALE												

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LINEE GUIDA PER LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI STATISTICI DEI PROGRAMMI ANNUALI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (DIRETTIVA 89/397/CEE RECEPITA CON IL D. L.VO 123/93).

I. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE stabilisce una procedura generale in base alla quale gli Stati membri inviano ogni anno alla Commissione europea i risultati statistici relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Al fine di raccogliere da ogni Stato membro informazioni confrontabili per ciascuna categoria di prodotti alimentari oggetto della trasmissione dei dati, la Commissione ha diramato due modelli di rilevazione che sono stati approvati dal Comitato permanente dei prodotti alimentari il 19 dicembre 1995.

I modelli attualmente in uso per la rilevazione nazionale sono stati perciò modificati per aderire alle richieste della Commissione, senza tuttavia trascurare le specifiche esigenze di programmazione nazionale e regionale che hanno determinato il mantenimento di categorie statistiche più dettagliate.

Il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - ed il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - i nuovi modelli della rilevazione, sono stati esaminati nell'ambito della Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande ed approvati nella seduta del 17 dicembre 1997.

2. RILEVAZIONE DEI DATI.

La rilevazione con i nuovi modelli ha inizio con i dati relativi al 1998. Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di rilevazione (a partire perciò dal 31 maggio 1999), le regioni e le province autonome provvedono ad inoltrare i modelli al Ministero della sanità che poi invierà il riepilogo nazionale alla Commissione europea.

Le regioni e le province autonome, comunque, possono utilizzare gli stessi modelli per la raccolta dei dati in ambito locale, restando inteso che è loro compito raccogliere i dati provenienti dalle strutture territoriali e fornirne la sintesi al Ministero della sanità.

Per quanto riguarda il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - si chiede alle regioni ed alle province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi veterinari separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi di igiene pubblica (o dalle strutture ad essi subentrante).

Per ogni regione o provincia autonoma, pertanto, sono attesi due modelli A.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

3. TIPOLOGIA DEI DATI CHE FANNO PARTE DELLA RILEVAZIONE

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE fornisce indicazioni di tipo generale sulla trasmissione dei dati relativi ai risultati dei controlli ufficiali. Esistono tuttavia disposizioni più specifiche della Unione europea relative a flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari effettuati da alcuni servizi ufficiali.

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, in relazione a tali flussi informativi già avviati, **ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE.**

Non sono oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli già trasmessi alla Commissione in ordine alla seguente legislazione comunitaria specifica:

a1 - direttiva 86/469/CEE del 16 settembre 1986, recepita con il D. L.vo 118/92, relativa alla RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NELLE CARNI FRESCHE. La successiva direttiva 96/23/CE del 29 aprile 1996, in corso di recepimento, ha tuttavia dettato nuove misure concernenti il controllo di talune sostanze e dei loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti ed ha abrogato, fra l'altro, la direttiva 86/358/CEE;

a2 - direttiva 86/362/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale sui controlli effettuati in questo settore da parte degli Stati membri);

a3 - direttiva 86/363/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale alla Commissione sui risultati dei controlli effettuati);

a4 - direttiva 90/642/CEE del 27 novembre 1990, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che fissa le PERCENTUALI MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE COMPRESI GLI ORTOFRUTTICOLI (l'art. 4, paragrafo 2, della direttiva prevede l'invio di una relazione annuale sui risultati dei programmi nazionali per il controllo delle percentuali massime di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale);

a5 - i dati specifici previsti nel quadro di altre direttive.

Va ricordato che la trasmissione dei dati prevista dalla direttiva 92/117/CEE del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, ha un campo di applicazione diverso da quello dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE. I dati da trasmettere annualmente in applicazione della direttiva 92/117/CEE riguardano le conclusioni sull'evoluzione delle epizootie in funzione dei

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

dati epidemiologici ed alcuni risultati dei controlli ufficiali e degli accertamenti effettuati dalle imprese, mentre la direttiva 89/397/CEE concerne la trasmissione dei risultati complessivi dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari stabiliti su base annuale.

Inoltre, non sono oggetto della trasmissione:

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica (controlli ufficiali veterinari e sugli standard di qualità degli ortofrutticoli non trasformati).

b1 - Controlli veterinari.

I dati relativi ai risultati dei seguenti controlli non devono essere trasmessi:

- i controlli veterinari effettuati nel quadro della direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989, recepita con il D. L.vo 28/93, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;

- i controlli veterinari all'importazione di cui alla direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93, che sono oggetto di una trasmissione alla Commissione (DG VI) le cui modalità sono state specificate nella decisione 94/360/CEE.

Le disposizioni precedenti trovano completa applicazione per la compilazione del MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - del formulario statistico comunitario che riguarda le unità operative sottoposte a controllo (stabilimenti e trasporti).

Per quanto concerne il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - si chiede di provvedere alle stesse esclusioni. Tuttavia, se non è possibile differenziare i risultati dei controlli effettuati nel quadro dei controlli veterinari previsti dalla direttiva 89/662/CEE, ciò dovrà essere menzionato nella trasmissione dei risultati statistici raccolti ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE.

b2 - Controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

Il regolamento 2251/92 della Commissione del 29 luglio 1992, concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi, prevede lo scambio di informazioni nell'ambito della cooperazione amministrativa tra i servizi di controllo degli Stati membri; in particolare secondo l'articolo 11, paragrafi 1 e 2, lo Stato membro che rileva lotti non conformi alla normativa provenienti da un altro Stato membro è tenuto ad informare gli altri Stati membri; analoga informazione riguardante i prodotti di importazione deve essere fornita agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Tenuto conto delle informazioni già trasmesse nel quadro della direttiva antiparassitari, LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI IN MATERIA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVE RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSITARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

4. MODALITA' DI COMPILAZIONE DEI MODELLI A E B.

Nella prima parte i modelli contengono dati che consentono di identificare la regione o la provincia autonoma, la struttura che rileva i dati ed il referente regionale (o locale, a seconda di chi utilizza il modello).

Le regioni e le province autonome devono indicare il numero delle strutture esistenti nel territorio ed il numero di quelle che hanno inviato i dati; queste informazioni consentono di valutare il grado di copertura della rilevazione.

I codici delle regioni e delle province autonome sono riportati in tab. A; quelli degli I.Z.S. in tab. B; quelli dei P.M.P. in tab. C; quelli delle aziende U.S.L. - servizi di igiene pubblica o veterinari - in tab. D.

5. MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI.

Il MODELLO A ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

TIPO DI STRUTTURA: indicare SIP per i Servizi di igiene pubblica ed SV per i Servizi veterinari o per le strutture ad essi subentrate. Si rammenta che i dati di sintesi devono essere omogenei, cioè devono essere ottenuti sommando separatamente i dati contenuti nei modelli provenienti dai Servizi di igiene pubblica e dai Servizi veterinari. Sono pertanto attesi due modelli A (SIP ed SV).

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01): comprende gli stabilimenti allo stadio della produzione primaria che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano. Si tratta essenzialmente di aziende agricole che svolgono soltanto attività di produzione primaria, come i produttori di ortofrutticoli, gli avicoltori, i viticoltori, gli apicoltori, i produttori di cereali sottoposti a controllo e non esclusi in applicazione del punto b2. Per quanto riguarda le attività agricole, il numero dei produttori primari potrà essere indicato una sola volta dalla regione o provincia autonoma desumendo il dato dal censimento generale dell'agricoltura.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 01.11 aziende di coltivazione di cereali e di altri seminativi
- 01.12 aziende di coltivazione ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai
- 01.13 aziende di coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie
- 01.21 aziende di allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
- 01.22 aziende di allevamento di ovini, caprini, equini
- 01.23 aziende di allevamento di suini
- 01.24 aziende di allevamento di pollame e altri volatili
- 01.25 aziende di allevamento di altri animali (conigli, animali da pelliccia, apicoltura, ecc.)
- 05.01 pesca (in acque marine e lagunari, in acque dolci)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 2

05.02 piscicoltura

15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasce (macellazione)

15.12.1 produzione di carne di volatili e di conigli (macellazione)

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02): tutti gli stabilimenti aventi un'attività di produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vendono al dettaglio devono essere inclusi in questa categoria. Le attività di produzione o di trasformazione possono includere l'importazione di prodotti alimentari destinati ad essere trasformati e l'attività di esportazione dei prodotti trasformati.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 15.11.1 produzione di carne fresca, non di volatili, refrigerata in tagli
- 15.11.2 conservazione di carne, non di volatili e conigli, mediante congelamento e surgelazione
- 15.12.1 preparazione di carne di volatili e di conigli; produzione di carne di volatili e di conigli fresca
- 15.12.2 conservazione di carne di volatili e di conigli mediante congelamento e surgelazione
- 15.13 produzione di prodotti a base di carne
- 15.20 lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce
- 15.3 lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
- 15.42 fabbricazione di oli e grassi raffinati (vegetali e animali)
- 15.43 produzione di margarina e di grassi commestibili simili
- 15.51 trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte (esclusa la produzione di latte crudo)
- 15.52 fabbricazione di gelati
- 15.61 lavorazione delle granaglie
- 15.62 fabbricazione di prodotti amidacei
- 15.81 fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca
- 15.82 fabbricazione di fette biscottate e di biscotti, fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati
- 15.83 fabbricazione di zucchero
- 15.84 fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- 15.85 fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
- 15.86 lavorazione del tè e del caffè
- 15.87 fabbricazione di condimenti e spezie
- 15.88 fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
- 15.89 fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.
- 15.91 fabbricazione di bevande alcoliche distillate
- 15.92 fabbricazione di alcool etilico di fermentazione
- 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)
- 15.94 produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
- 15.95 produzione di altre bevande non fermentate
- 15.96 fabbricazione di birra
- 15.97 fabbricazione di malto
- 15.98 produzione di acque minerali e di bibite analcoliche
- 15.99 fabbricazione di altre bevande analcoliche

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

DISTRIBUZIONE all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.

Nella categoria vanno inclusi gli stabilimenti che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria e che, comunque, non producono o trasformano prodotti alimentari. Non vanno inclusi gli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 51.17 intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 51.18 intermediari del commercio specializzato di prodotti particolari n.c.a.
- 51.18 intermediari del commercio di vari prodotti senza prevalenza di alcuno
- 51.21 commercio all'ingrosso di cereali, sementi
- 51.31 commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
- 51.32 commercio all'ingrosso di carne e prodotti di salumeria
- 51.33 commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili
- 51.34 commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
- 51.36 commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolci
- 51.37 commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
- 51.38 commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco,
- 51.39 commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, inclusi pesci, crostacei e molluschi

DISTRIBUZIONE al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i banchi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparati da asporto). In questa categoria, comunque, non è compreso chi produce o trasforma prodotti alimentari.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 52.11 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
- 52.12 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari
- 52.21 commercio al dettaglio di frutta e verdura
- 52.22 commercio al dettaglio di carne e di prodotti a base di carne
- 52.23 commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
- 52.24 commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci
- 52.25 commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)
- 52.27 commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati
- 52.61 commercio al dettaglio per corrispondenza
- 52.62 commercio al dettaglio ambulante (su aree pubbliche) a posteggio fisso
- 52.63 commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TRASPORTI: in questa categoria viene effettuata la distinzione fra i mezzi ed i contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi ed i contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06).

RISTORAZIONE pubblica (cod.07): comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre, i centri di vacanze e le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.11 alberghi e motel con ristorante
- 52.21 ostelli della gioventù e rifugi di montagna
- 55.22 campeggi ed aree attrezzate per roulotte
- 55.23.1 villaggi turistici
- 55.23.5 agriturismo
- 55.23.6 altri esercizi alberghieri complementari
- 55.30.1 ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina
- 55.30.2 rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione
- 55.30.3 gestione di vagoni ristorante
- 55.30.4 servizi di ristorazione in self-service
- 55.30.5 ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo
- 55.40 bar
- 55.52 fornitura di pasti preparati (banchetti)

RISTORAZIONE collettiva-assistenziale (cod. 08): comprende le altre forme di ristorazione (residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali (anche quelle di enti pubblici), scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.23.2 colonie, case per ferie e case di riposo
- 55.51 mense
- 55.52 fornitura di pasti preparati (alle compagnie aeree, ospedali)
- 85.11 servizi ospedalieri

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09): comprende macellai, panettieri, pasticciari, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e PREVALENTEMENTE venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione e/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

NUMERO DI UNITA' : si riferisce al numero delle unità operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (produzione, commercializzazione, trasporto, servizi). Può essere interessata qualsiasi unità operativa che svolge una attività nel settore alimentare,

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

indipendentemente dalla sua forma giuridica (società commerciale, persona fisica, cooperativa, associazione senza fini di lucro, società, filiale).

Se diverse imprese del settore alimentare operano nello stesso luogo (stazione, aeroporto, centro commerciale), ciascuna impresa viene conteggiata come uno stabilimento a parte.

Alcune imprese del settore alimentare possono rientrare in più di una categoria. Conviene in tal caso elencarle una sola volta nella categoria corrispondente all'ATTIVITA' PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolga ANCHE un'attività di panetteria, deve essere elencato una sola volta nella categoria "distribuzione" e non nella categoria "produttori". Tuttavia, nel caso in cui l'attività "panetteria" e l'attività "supermercato" abbiano responsabili legali diversi (ad es. proprietari diversi), devono essere registrati due stabilimenti, ciascuno nella sua categoria.

NUMERI DI UNITA' CONTROLLATE: comprende il numero delle unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto) che durante l'anno sono state ispezionate. Ciascuna unità deve essere conteggiata soltanto una volta nel corso dell'anno, anche se viene ispezionata più volte.

NUMERO DELLE ISPEZIONI: include l'insieme delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative. Un'ispezione si definisce come una visita che comprende una o più operazioni di controllo ufficiale (ispezione, prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale documentale, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati); un'ispezione ha l'obiettivo di verificare la conformità dei prodotti alimentari e dei loro componenti alle disposizioni sanitarie ed alle norme che hanno lo scopo di garantire la corretta commercializzazione dei prodotti o di proteggere l'interesse dei consumatori. Tuttavia, un'ispezione durante la quale l'unica operazione di controllo effettuata consiste nel prelievo di campioni non deve essere considerata come un'ispezione in uno stabilimento.

L'ispezione effettuata in uno stabilimento deve essere conteggiata una sola volta anche se essa copre diverse attività dello stabilimento (come la vendita al dettaglio, le attività di fabbricazione o di preparazione che sono praticate nei supermercati) e concerne diversi punti di controllo (controllo degli ingredienti, dei processi di fabbricazione e del prodotto finale). Deve essere conteggiata una sola volta anche l'ispezione che dura più giorni; inoltre, le ispezioni successive alla prima non vanno conteggiate quando sono effettuate nello stesso stabilimento per la verifica di prescrizioni precedentemente impartite.

NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI: indicare il numero delle unità operative nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo (non il numero delle infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione).

La nozione di infrazione include tutti gli atti formali che costituiscono il seguito ad una constatazione di non conformità da parte dei servizi di controllo, come l'invio o la consegna di una richiesta di mettersi in regola entro un certo termine, il blocco, il ritiro, il sequestro o la distruzione di un prodotto alimentare, la revoca di una autorizzazione, la chiusura totale o parziale di un'impresa, la redazione di un verbale o di un rapporto destinato all'autorità giudiziaria.

TOTALE CAMPIONI PRELEVATI: indicare il numero dei campioni prelevati che sono oggetto di controllo ufficiale.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CAMPIONI NON REGOLAMENTARI: si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

NUMERO DI INFRAZIONI: in questa categoria il numero complessivo di infrazioni, rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, è suddiviso nelle diverse tipologie. Dato che una unità operativa può avere più di un tipo di infrazione e che lo stesso tipo di infrazione può essere rilevato nel corso di ispezioni successive, va indicato il numero complessivo di ogni tipo di infrazione.

* **Igiene generale:** strutture (locali, attrezzature, ecc.), igiene del personale ai sensi dell'allegato del D. L.vo 155/97, prevenzione delle contaminazioni.

* **Igiene (HACCP, formazione del personale):** analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, formazione del personale. Si tratta essenzialmente delle infrazioni di cui al D. L.vo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari.

* **Composizione:** controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, adulterazioni (aggiunta di acqua, di sostanze chimiche vietate).

* **Contaminazione (diversa da quella microbiologica):** si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti; gli ammuffimenti rientrano comunque in questa categoria.

* **Etichettatura e presentazione:** controllo dell'etichettatura (comprese le denominazioni e le date di conservazione) e delle affermazioni in etichetta relative agli ingredienti effettivamente utilizzati, la verifica visiva delle etichette e delle confezioni.

ALTRO: rientrano in questa voce anche le infrazioni per i libretti sanitari e per le autorizzazioni sanitarie.

PROVVEDIMENTI (amministrativi e notizie di reato): i dati consentono di valutare gli esiti delle infrazioni riscontrate; rientrano fra i provvedimenti amministrativi anche quelli che riguardano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni, ecc.

6. MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI

Il MODELLO B ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito di controlli analitici sui campioni.

La parte introduttiva del modello B riporta gli stessi dati del modello A al quale si può fare riferimento per la compilazione. Nel "tipo di struttura" indicare IZS o PMP per i dati provenienti dagli Istituti zooprofilattici sperimentali o dai Presidi multizonali di prevenzione (o strutture ad essi subentrate).

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

Le classi di alimenti sono state raggruppate nelle categorie alimentari che sono state proposte dalla Commissione europea.

CAMPIONI ANALIZZATI

Definizione di campione: si tratta di campione ufficiale prelevato nel quadro delle procedure ufficiali di controllo. Anche se il campione ufficiale comprende diverse aliquote (ad esempio per le analisi di revisione), solo l' aliquota analizzata ufficialmente deve essere contabilizzata nella colonna "CAMPIONI ANALIZZATI (totali)".

Vanno esclusi dal numero totale di campioni analizzati quelli per i quali non sono ancora disponibili i risultati delle analisi (questi campioni potranno essere inclusi nella rilevazione dell'anno successivo).

CAMPIONI ANALIZZATI (irregolari): si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

Si richiama l'attenzione sul fatto che un medesimo campione può essere non conforme per più di un motivo; ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente (contaminazione microbiologica, chimica, contaminazioni diverse, composizione, etichettatura e presentazione, altro); nella colonna "TOTALE INFRAZIONI" compare pertanto la somma di tutte le infrazioni accertate.

CONTAMINAZIONI (microbiologiche): viene effettuata una disaggregazione per avere un migliore dettaglio statistico.

CONTAMINAZIONI (chimiche e diverse): in questa categoria, che è residuale rispetto alla precedente, si sono evidenziate le contaminazioni per micotossine e per metalli pesanti. Alla voce "ALTRE" includere anche le sostanze indesiderabili (frantumi di vetro, legno, acciaio, insetti, ecc.).

COMPOSIZIONE: infrazioni che hanno determinato il giudizio di non conformità per la presenza di sostanze non consentite o per la presenza di sostanze in quantità non consentita (additivi vietati, adulterazioni).

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE: non conformità nell'etichettatura o nella presentazione (utilizzo di una denominazione non conforme alle norme comunitarie sulla composizione, affermazioni ingannevoli o false sulla presenza o sulla quantità di un componente, ecc.)

CLASSI DI ALIMENTI (vengono trattate solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione).

1. Prodotti lattiero-caseari: nella categoria non vanno inclusi i gelati ed i dessert che sono indicati in una categoria specifica.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

2. Uova e ovoprodotti: in questa categoria rientrano solo gli alimenti indicati; i prodotti trasformati contenenti uova, come i dessert e le salse, non devono essere inclusi in questa categoria ma alle voci corrispondenti.
5. Grassi ed oli: tutti i grassi e gli oli ad eccezione dei grassi del latte che sono già inclusi nella categoria prodotti lattiero-caseari.
6. Zuppe, brodi, salse: oltre agli alimenti indicati, includere la mostarda, la maionese e l'aceto.
7. Cereali e prodotti di panetteria: comprende cornetti, brioches ed in generale i prodotti della panificazione e da forno.
8. Frutta e verdura: comprende anche i funghi e le bacche.
9. Erbe e spezie: includere in questa categoria anche il sale e i succedanei del sale, nonché i condimenti come le preparazioni aromatiche.
15. Dolciumi: comprende anche lo zucchero e il miele.
17. Piatti preparati: indipendentemente dal tipo di alimento presente, comprende i piatti preparati freschi o surgelati e i panini farciti.