

Decreto del Presidente della Repubblica del 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.

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'appartenza 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 di 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 di 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:

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.

Art. 1. - Programmazione

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di 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.

Art. 2. - 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, lettere 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 igienicosanitari 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.

Art. 3. - 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 frontaliera 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 1993, 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, di 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 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.

Art. 4. - 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.

Art. 5. - 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

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.

Art. 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 in 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 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.

Art. 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 igienicosanitari 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.

Art. 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, i 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 nella Appendice 2 rilevati nell'anno precedente.

2. Le regioni e le provincie autonome di Trento e di 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 provincie autonome di Trento e di Bolzano e la successiva trasmissione al Ministero della sanità, avviene o mediante

schede cartacce, in conformità a quelle riportate nell'Appendice 2 o mediante registrazione su supporto magnetico, secondo quanto specificato nell'Appendice 3.

Art. 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 - TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI PER I QUALI IL CONTROLLO UFFICIALE E' DISCIPLINATO DA NORME SETTORIALI (prevista dall'art. 2, comma 2)

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	-DPR 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

Tabella 2 - FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A STABILIMENTI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI (prevista dall'art. 2, comma 4)

TIPO DI ATTIVITA'	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 CARAMELLE, (c) BUDINI E CREME, ALIMENTI SURGELATI.	OGNI 9 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: OLI DI SEMI, CAFFE', THE, SPEZIE - PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI	OGNI 12 MESI

PREPARATI FITOSANITARI - PRODUZIONE DI: ADDITIVI, AROMI, COADIUVANTI TECNOLOGICI E MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	
-CONFEZIONAMENTO DI ADDITIVI E AROMI	OGNI 18 MESI
-PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ARTIGIANALE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI RIENTRANTI NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRESENTE PROVVEDIMENTO	OGNI 9 MESI

(a) La frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla' base delle attivita' 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 - FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE (prevista dall'art.5 comma 1)

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE	FREQUENZE MINIME AZIONE
- ISTITUTI DI RICOVERO E ASSISTENZA A LUNGA DEGENZA, COLLEGI, ISTITUTI DI ASSISTENZA PER L'INFANZIA	- 6 MESI
- MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALI E MENSE DI SOLIDARIETA'	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 - 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 NUMERO DI CAMPIONI (prevista dall'art. 5, comma 3)

REGIONE/P.AUT.	NUMERO DI CAMPIONI		
	RISTORAZ. PUBBLI.	RISTOR. COLLET.	TOTALE
Piemonte	1005	1140	2145
V.Aosta	90	30	120
Lombardia	2250	2355	4605
Trento	285	120	405

Bolzano	780	120	900
Veneto	1935	1155	3090
Friuli VG	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
Basilic.	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 e' da verificarsi sulla base delle attivita' ispettive relative ad un periodo di tre anni.

Tabella 5 - FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE A ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE (prevista dall'art. 6, comma 1)

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 attivita' ispettive relative ad un periodo di tre anni.

Tabella 6 - NUMERO DI CAMPIONI MINIMO RACCOMANDATO (a) DA PRELEVARSI OGNI ANNO PRESSO GLI ESERCIZI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE PER CIASCUNA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA (prevista dall'art. 6, comma 2)

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-VENEZIA 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 e' da verificarsi sulla base delle attivita' ispettive relative ad un periodo di tre anni.

Tabella 7 - CONSUMI MEDI NAZIONALI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI ALIMENTI E BEVANDE (prevista dall'art. 6, comma 3)

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
Oli	2,4
* olio di oliva	1,2
* olio di semi	1,2
Lardo e strutto	0,4
Zucchero	2,5
miele	0,1
Caffè 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)

Tabella 8 - Priorita' nei controlli microbiologici e biologici

		Produzione(*), confezionamento e importaz. da stati terzi	Somministrazione pubblica e collettiva	Commercia- lizzazione
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 03 07	Molluschi bivalvi	Cf, Ec, Sa, Vi, Ta		* Cf, Ec, Sa
03 08	Molluschi cefalopodi	Sa, Vi		Sa
03 09	Echinodermi		Cf, Fc, 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).	Ec, St	Ec, St, Sa, Li (prodotti freschi, erborinati, a crosta fiorita)

		Br (mat. prima non pastorizz.)		
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 consumare da freschi)		Ec, Sa, Li (ortaggi consumare da freschi)
09 04	Pepe	Mi, Sr, Bs, Sa		
09 09	Altre spezie	Fi, Mi, Sr, Bs		
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 (cotti), 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	Conserve e semi-conserve di pesci	CM, CT (pr. trattati al calore), St, Sa, Sr		
16 05	Conserve e semi- conserve di crostacei	CM, CT (pr. trattati al calore) St, Sa, Sr, Vi (semiconserva), 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 07 01-001	Pane grattugiato	Mi, Fi		
19 08 01-001	Prodotti di pasticceria deperibili	CM, Co, Ec, St, Sa		CM, Co, Ec, St, Sa
20 02	Conserve vegetali a bassa acidita' 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 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

CP = carica batterica totale psicofila

Hw = esame diretto ifomiceti

Lc = Lattococchi

Cf = Coliformi fecali

En = Enterobatteri totali

Sr = spore di clostridi solfito-riduttori

Cp = *Clostridium perfringens*

Bs = spore di *Bacillus* spp.

St = stafilococchi coagulasi-pos./enterotoss.staf.

Li = *Listeria monocytogenes*.

Vi= *Vibrio cholerae* O1 e *V. parahaemolyticus*

Br = *Brucella* spp.

CT = carica batterica totale termofila

Mi = lieviti ed ifomiceti

La = Lattobacillacee

Co = Coliformi totali

Ec = *E. coli*

Sf = Streptococchi fecali

Bc = *Bacillus cereus*

Sa = *Salmonella* spp.

Esami biologici complementari

Pa = esame parassitologico

Ta = tossine algali

Fo = fosfatasi

Sb = test di stabilità

Fi = Filth-test

In = Inibenti

Pe = Perossidasi

		Produzione (*) <i>confezionamento e importaz. da stati terzi</i>	Somministrazione <i>Pubblica e collettiva</i>	Commerciali- zzazione
Codice	Classe di alimenti (DM 22-4-91)			
02 01	Carni e frattaglie commestibili	Residui di ormoni, farmaci veterinari e contaminanti ambientali (Piano Naz. Circ. DGSV 14 / .1989 e DLvo 118/27-1-92); Radioattività (Cs134 e Cs137-Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (Piano annuale quelli sfusi 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
03 01	Selaci	Stato di alterazione 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	Stato di alterazione, 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	Stato di alterazione Hg, Pb, Cd; Biotossine algali	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	Stati d'alterazione; 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	Stati di alterazione (con particolare riferimento al TVN); Additivi.	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....	Valutazione stress termico; Aflatossine M1:	Verifica dello stato di alterazione correlabile a	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei

		Radioattività (Cs 134 e Cs 137- Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992)	parametri chimici	prodotti confezionati ed in quelli sfusi
04 05	Burro	Identificazione grassi estranei; Composizione.	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	Additivi (con particolare riferimento agli antimicrobici); Composizione; Radioattività (Cs134 e Cs137- Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (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	Valutazione freschezza; Medicinali veterinari; Antiparassitari (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
0409	Uova di volatili sgusciati e tuorli	Identificaz. uova di scarto di incubatoio; Medicinali veterinari; Antiparassitari (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	Medicinali veterinari: HMF; Elementi tossici (con Part. rif. al Pb); Radioattività (Cs 134 e Cc 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	Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992):	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti

		Radioattività (Cs 134 e Cs 137 - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento ad ortaggi a bulbo, carote, patate, patate dolci, funghi coltivati, tartufi); Nitrati e nitriti (ortaggi a foglia larga, anche surgelati).		confezionati ed in quelli sfusi
08 00	Frutta	Aflatossine (con riferimento alla frutta a guscio e frutta secca); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992); Radioattività (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 temporaneam. 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, ...	Radioattività (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 infusione) Filth test; Aflatossine. Caffeine e solventi di estrazione (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	Aflatossine; Antiparassitari	Verifica dello stato di alterazione	Verifica del rispetto delle modalità di

		(Piano annuale Decr. 23-12-1992).	correlabile a parametri chimici	conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
11 00	Prodotti della macinazione	Filth test. Aflatossine; Zearalenone, tossina T2; Additivi	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 15 07 02 15 07 03 15 07 04	Olii vegetali di oliva	Solventi organici. n.perossidi, acidità. Composizione; Antiparassitari (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
15 07 05	Olii Vegetali di semi	Additivi, (con particolare riferimento agli antiossidanti) Antiparassitari (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
15 13	Margarina, imitazione dello strutto ed altri grassi alimentari preparati	Additivi (con particolare riferimento agli antiossidanti).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 01	Carni lavorate o comunque preparate insaccate e non	Additivi (con particolare riferimento a Nitrati e Nitriti). IPA (in carni affumicate); Antiparassitari (Piano animale 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
16 03	Estratti di carne e pesce	Radioattività (Cs134 e Cs137 - 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
16 04	Preparazioni e conserve di pesci	Stato di alterazione (TVN (1); Istamina; solo in alcune specie ittiche), Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 05	Preparazioni e conserve di	Stato di	Verifica dello stato	Verifica del rispetto

	crostacei e molluschi	alterazione (TVN (1); Istamina: solo in alcune specie ittiche). Additivi.	di alterazione correlabile a parametri chimici	delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
18 00	Cacao e sue preparazioni	Filth test Stato di alterazione.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 01	Paste alimentari secche	Additivi. Coloranti	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	Additivi. Coloranti. Steroli.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 03	Paste alimentari speciali	Additivi. Coloranti. Nitriti (ortaggi a foglia larga)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 07	Pane ed altri prodotti della panetteria	Composizione (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); Additivi.	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	Composizione (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); Additivi; Coloranti.	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	Additivi (con particolare riferimento agli antimicrobici); Patulina (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,	Radioattività (Cs134 e Cs117 - 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	Caratterizzazione	Verifica dello stato	Verifica del rispetto

		dei grassi, Coloranti.	di alterazione correlabile a parametri chimici	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	Aflatossine (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 aromatizzare	Additivi (con particolare riferimento ai benzoati), Caffeina (bevande a base di Cola); Coloranti.	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	Additivi (con particolare riferimento ad anidride solforosa ed antifermentativi): Antiparassitari; Alcool metilico.	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	Alcool metilico ed alcoli superiori; Coloranti. Additivi.	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 requisiti di purezza (DM 31-6-1965 e modificaz.). Contaminanti (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica); Riferimento normativa (D.Lvo 107 del 25-1- 1992 sulle sostanze aromatizzanti artificiali, All. II, III e IV); IPA (negli aromi da fumo).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
31 00	Coloranti	Verifica requisiti di purezza (DM 22-12-1967 e	Verifica dello stato di alterazione correlabile a	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei

		modificaz.); Contaminanti (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica)	parametri chimici	prodotti confezionati ed in quelli sfusi
32 00	Prodotti dietetici	Composizione (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 nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
33 01	Latti per la prima infanzia	(Medicinali veterinari; composizione (con particolare riferimento alle vitamine ed agli oligoelementi).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
33 02	Prodotti per lo svezzamento	Medicinali veterinari (prodotti a base di carne); Antiparassitari, Nitrati, Nitriti (per i prodotti a base di ortaggi). Patulina (prodotti a base di a base di frutta: mele)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
34 00	Materiali a contatto con gli Alimenti	Verifica del rispetto della migrazione globale e/o specifica (DM 21- 3-1977 e modif., DM 18-2-1984, DM 4-4-1985, DM 2-6-1988 n. 243).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
40 04	Frutta secca od essiccata	Aflatossine	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 caratteristiche di purezza		

Note:

(*) deve intendersi grande produzione (industriale) e piccola produzione (artigianale), nonché importazione al 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 - Modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 1)

(prevista dall'art. 8, comma 1)

MOD. A

ANNO

MINISTERO DELLA SANITA'
DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONE

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
(codici)
NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE:
(codice)
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
.....
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

e) etichet- tatura e presenta- zione									
f) altro									
PROVVEDI- MENTI									
a) ammini- strativi									
b) notizie di reato									

(1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

(2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata

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.

MOD.B

ANNO

MINISTERO DELLA SANITA'
DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
(codici)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE:
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

.....

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

21. ALTRI ALIMENTI												
0411	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											
2107	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											

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

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 150701001 e 150703001

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.

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).

1. 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 strutturali e 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 subentrate).

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

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 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 NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVE RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA, E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSTARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

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 ad 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 del 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 elle 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 pulito 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)
- 05.02 piscicoltura
- 15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasse (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

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

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, pasticci, 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 ai 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, 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'ATTIVITÀ PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolge 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 varino 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.

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 infrazioni 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 subentrato).

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.
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.

Tabella A - REGIONI

CODICE	DENOMINAZIONE
R 010 000 0	PIEMONTE
R 020 000 0	VALLE D'AOSTA
R 030 000 0	LOMBARDIA
R 041 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
R 042 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
R 050 000 0	VENETO
R 060 000 0	FRIULI VENEZIA GIULIA
R 070 000 0	LIGURIA
R 080 000 0	EMILIA ROMAGNA
R 090 000 0	TOSCANA
R 100 000 0	UMBRIA
R 110 000 0	MARCHE

R 120 000 0	LAZIO
R 130 000 0	ABRUZZO
R 140 000 0	MOLISE
R 150 000 0	CAMPANIA
R 160 000 0	PUGLIA
R 170 000 0	BASILICATA
R 180 000 0	CALABRIA
R 190 000 0	SICILIA
R 200 000 0	SARDEGNA

Tabella B - ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

CODICE	DENOMINAZIONE
I 010 000 0	TORINO
I 020 000 0	BRESCIA
I 030 000 0	PADOVA
I 050 000 0	ROMA
I 060 000 0	PERUGIA
I 070 000 0	TERAMO
I 080 000 0	FOGGIA
I 090 000 0	PORTICI

I 100 000 0	PALERMO
I 200 000 0	SASSARI

Tabella C - PRESIDI MULTINAZIONALI DI PREVENZIONE

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 010 120 0	ALESSANDRIA
P 010 119 0	ASTI
P 010 105 0	GRUGLIASCO (TO)
P 010 109 0	IVREA (TO)
P 010 113 0	NOVARA
P 010 101 0	TORINO
P 010 111 0	VERCELLI
P 010 115 0	CUNEO

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 020 101 0	AOSTA

LOMBARDIA	

CODICE	DENOMINAZIONE
P 030 201 0	VARESE
P 030 205 0	COMO
P 030 207 0	LECCO
P 030 209 0	SONDRIO
P 030 212 0	BERGAMO
P 030 218 0	BRESCIA
P 030 221 0	MANTOVA
P 030 223 0	CREMONA
P 030 234 0	PARABIAGO (MI)
P 030 242 0	PAVIA
P 030 238 0	MILANO

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

CODICE	DENOMINAZIONE
P 041 101 0	BOLZANO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

CODICE	DENOMINAZIONE
P 042 101 0	TRENTO

VENETO

CODICE	DENOMINAZIONE
P 050 112 0	VENEZIA
P 050 120 0	VERONA
P 050 106 0	VICENZA
P 050 101 0	BELLUNO
P 050 109 0	TREVISO
P 050 116 0	PADOVA
P 050 118 0	ROVIGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 060 106 0	PORDENONE
P 060 101 0	TRIESTE
P 060 104 0	UDINE
P 060 102 0	GORIZIA

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 070 103 0	GENOVA
P 070 101 0	IMPERIA
P 070 102 0	SAVONA
P 070 105 0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA

CODICE	DENOMINAZIONE
P 080 111 0	FORLI'
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	PARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 108 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA

CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FIRENZE
P 090 105 0	PISA
P 090 103 0	PISTOIA
P 090 101 0	MASSA CARRARA
P 090 102 0	LUCCA
P 090 106 0	LIVORNO
P 090 108 0	AREZZO

P 090 033 0	PIOMBINO (LI)
P 090 109 0	GROSSETTO
P 090 107 0	SIENA
P 090 104 0	PRATO

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 100 102 0	PERUGIA
P 100 105 0	TERNI

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 110 113 0	ASCOLI PICENO
P 110 109 0	MACERATA
P 110 101 0	PESARO
P 110 107 0	ANCONA

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 120 111 0	LATINA
P 120 109 0	VITERBO
P 120 110 0	RIETI

P 120 112 0	FROSINONE
P 120 102 0	ROMA B
P 120 101 0	ROMA A

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 130 102 0	CHIETI
P 130 104 0	L'AQUILA
P 130 105 0	PESCARA
P 130 106 0	TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 140 103 0	CAMPOBASSO
P 140 102 0	ISERNIA

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 150 112 0	SALERNO
P 150 102 0	AVELLINO
P 150 103 0	BENEVENTO
P 150 104 0	CASERTA

P 150 106 0	NAPOLI 2
P 150 040 0	NAPOLI 1

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 160 104 0	BARI
P 160 112 0	TARANTO
P 160 109 0	FOGGIA
P 160 106 0	BRINDISI
P 160 110 0	LECCE

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 170 104 0	MATERA
P 170 102 0	POTENZA

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 180 107 0	CATANZARO
P 180 104 0	COSENZA
P 180 111 0	REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 190 106 0	PALERMO
P 190 109 0	TRAPANI
P 190 101 0	AGRIGENTO
P 190 102 0	CALTANISSETTA
P 190 104 0	ENNA
P 190 107 0	RAGUSA
P 190 108 0	SIRACUSA
P 190 103 0	CATANIA
P 190 105 0	MESSINA

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 200 108 0	CAGLIARI
P 200 101 0	SASSARI
P 200 103 0	NUORO
P 200 105 0	ORISTANO
P 200 107 0	PORTOSCUSO (CA)

TAB. D - USL - SERVIZI IGIENE PUBBLICA/SERVIZI VETERINARI

Per costruire il proprio codice aggiungere in fondo al codice della U.S.L. di appartenenza, rispettivamente:
 - la lettera "G" per I Servizi Igiene Pubblica

- la lettera "V" per I Servizi Veterinari

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 010 101 0	USL TORINO I
U 010 102 0	USL TORINO II
U 010 103 0	USL TORINO III
U 010 104 0	USL TORINO IV
U 010 105 0	USL COLLEGNO
U 010 106 0	USL CIRIE'
U 010 107 0	USL CHIVASSO
U 010 108 0	USL CHIERI
U 010 109 0	USL IVREA
U 010 110 0	USL PINEROLO
U 010 111 0	USL VERCELLI
U 010 112 0	USL BIELLA
U 010 113 0	USL NOVARA
U 010 114 0	USL OMEGNA
U 010 115 0	USL CUNEO
U 010 116 0	USL MONDOVI'
U 010 117 0	USL SAVIGLIANO
U 010 118 0	USL ALBA

U 010 119 0	USL ASTI
U 010 200 0	USL ALESSANDRIA
U 010 210 0	USL CASALE MONFERRATO
U 010 220 0	USL NOVI LIGURE

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 020 101 0	USL AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 030 201 0	USL VARESE
U 030 202 0	USL GALLARATE
U 030 203 0	USL BUSTO ARSTIZIO
U 030 204 0	USL SARONNO
U 030 205 0	USL COMO
U 030 206 0	USL CANTU'
U 030 207 0	USL LECCO
U 030 208 0	USL MERATE
U 030 209 0	USL SONDRIO
U 030 210 0	USL ALBINO
U 030 211 0	USL PONTE S. PIETRO

U 030 212 0	USL BERGAMO
U 030 213 0	USL TREVIGLIO
U 030 214 0	USL CHIARI
U 030 215 0	USL BRENO
U 030 216 0	USL GARDONE VAL TROMPIA
U 030 217 0	USL SALO'
U 030 218 0	USL BRESCIA
U 030 219 0	USL LENO
U 030 220 0	USL VIADANA
U 030 221 0	USL MANTOVA
U 030 222 0	USL OSTIGLIA
U 030 223 0	USL CREMONA
U 030 224 0	USL CREMA
U 030 225 0	USL LODI
U 030 226 0	USL MELEGNANO
U 030 227 0	USL CERNUSCO
U 030 228 0	USL VIMERCATE
U 030 229 0	USL MONZA
U 030 230 0	USL DESIO
U 030 231 0	USL CINISELLO BALSAMO
U 030 232 0	USL GARBAGNATE

U 030 233 0	USL RHO
U 030 234 0	USL LEGNANO
U 030 235 0	USL MAGENTA
U 030 236 0	USL MILANO 1
U 030 237 0	USL MILANO 2
U 030 238 0	USL MILANO 3
U 030 239 0	USL MILANO 4
U 030 240 0	USL MILANO 5
U 030 241 0	USL MILANO 6
U 030 242 0	USL PAVIA
U 030 243 0	USL VIGEVANO
U 030 244 0	USL VOGHERA

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

CODICE	DENOMINAZIONE
U 041 101 0	USL CENTRO SUD
U 041 102 0	USL OVEST MERANO
U 041 103 0	USL OVEST BRESSANONE
U 041 104 0	USL EST BRUNICO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

CODICE	DENOMINAZIONE
U 042 101 0	TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 050 101 0	USL BELLUNO
U 050 102 0	USL FELTRE
U 050 103 0	USL BASSANO DEL GRAPPA
U 050 104 0	USL THENE
U 050 105 0	USL ARZIGLIANO
U 050 106 0	USL VICENZA
U 050 107 0	USL PIEVE DI SOLIGO
U 050 108 0	USL ASOLO
U 050 109 0	USL TREVISO
U 050 110 0	USL S. DONA' DEL PIAVE
U 050 111 0	USL VENEZIA
U 050 112 0	USL MESTRE
U 050 113 0	USL MIRANO
U 050 114 0	USL CHIOGGIA
U 050 115 0	USL CITTADELLA
U 050 116 0	USL PADOVA
U 050 117 0	USL ESTE

U 050 118 0	USL ROVIGO
U 050 119 0	USL ADRIA
U 050 120 0	USL VERONA
U 050 121 0	USL LEGNAGO
U 050 122 0	USL BUSSOLENGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 060 101 0	USL TRIESTINA
U 060 102 0	USL ISONTINA
U 060 103 0	USL ALTO FRIULI
U 060 104 0	USL MEDIO FRIULI
U 060 105 0	USL BASSA FRIULANA
U 060 106 0	USL FRIULI OCCIDENTALE

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 070 101 0	USL IMPERIESE
U 070 102 0	USL SAVONESE
U 070 103 0	USL GENOVESE
U 070 104 0	USL CHIAVARESE

U 070 105 0	USL SPEZZINO
-------------	--------------

EMILIA ROMAGNA

CODICE	DENOMINAZIONE
U 080 101 0	USL PIACENZA
U 080 102 0	USL PARMA
U 080 103 0	USL REGGIO EMILIA
U 080 104 0	USL MODENA
U 080 105 0	USL BOLOGNA SUD
U 080 106 0	USL IMOLA
U 080 107 0	USL BOLOGNA NORD
U 080 108 0	USL BOLOGNA
U 080 109 0	USL FERRARA
U 080 110 0	USL RAVENNA
U 080 111 0	USL FORLI'
U 080 112 0	USL CESENA
U 080 113 0	USL RIMINI

TOSCANA

CODICE	DENOMINAZIONE
U 090 101 0	USL MASSA CARRARA
U 090 102 0	USL LUCCA

U 090 103 0	USL PISTOIA
U 090 104 0	USL PRATO
U 090 105 0	USL PISA
U 090 106 0	USL LIVORNO
U 090 107 0	USL SIENA
U 090 108 0	USL AREZZO
U 090 109 0	USL GROSSETTO
U 090 110 0	USL FIRENZE
U 090 111 0	USL EMPOLI
U 090 112 0	USL VERSILIA

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 100 101 0	USL CITTA' DI CASTELLO
U 100 102 0	USL PERUGIA
U 100 103 0	USL FOLIGNO
U 100 104 0	USL ORVIETO
U 100 105 0	USL TERNANA

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 110 101 0	USL PESARO

U 110 102 0	USL FANO
U 110 103 0	USL URBINO
U 110 104 0	USL SENIGALLIA
U 110 105 0	USL JESI
U 110 106 0	USL FABRIANO
U 110 107 0	USL ANCONA
U 110 108 0	USL CIVITANOVA MARCHE ALTA
U 110 109 0	USL MACERATA
U 110 110 0	USL CAMERINO
U 110 111 0	USL FERMO
U 110 112 0	USL S. BENEDETTO DEL TRONTO
U 110 113 0	USL ASCOLI PICENO

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 120 101 0	USL ROM/A
U 120 102 0	USL ROM/B
U 120 103 0	USL ROM/C
U 120 104 0	USL ROM/D
U 120 105 0	USL ROM/E
U 120 106 0	USL ROM/F

U 120 107 0	USL ROM/G
U 120 108 0	USL ROM/H
U 120 109 0	USL VITERBO
U 120 110 0	USL RIETI
U 120 111 0	USL LATINA
U 120 112 0	USL FROSINONE

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 130 101 0	USL AVEZZANO/SULMONA
U 130 102 0	USL CHIETI
U 130 103 0	USL LANCIANO/VASTO
U 130 104 0	USL L'AQUILA
U 130 105 0	USL PESCARA
U 130 106 0	USL TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 140 101 0	USL ALTO MOLISE
U 140 102 0	USL PENTRIA
U 140 103 0	USL CENTRO MOLISE
U 140 104 0	USL BASSO MOLISE

CAMPANIA

CODICE	DENOMINAZIONE
U 150 101 0	USL AVELLINO 1
U 150 102 0	USL AVELLINO 2
U 150 103 0	USL BENEVENTO 1
U 150 104 0	USL CASERTA 1
U 150 105 0	USL CASERTA 2
U 150 106 0	USL NAPOLI 1
U 150 107 0	USL NAPOLI 2
U 150 108 0	USL NAPOLI 3
U 150 109 0	USL NAPOLI 4
U 150 110 0	USL NAPOLI 5
U 150 111 0	USL SALERNO 1
U 150 112 0	USL SALERNO 2
U 150 113 0	USL SALERNO 3

PUGLIA

CODICE	DENOMINAZIONE
U 160 101 0	USL BA/1
U 160 102 0	USL BA/2

U 160 103 0	USL BA/3
U 160 104 0	USL BA/4
U 160 105 0	USL BA/5
U 160 106 0	USL BR/1
U 160 107 0	USL FG/1
U 160 108 0	USL FG/1
U 160 109 0	USL FG/1
U 160 110 0	USL LE/1
U 160 111 0	USL LE/2
U 160 112 0	USL TA/1

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 170 101 0	USL VENOSA
U 170 102 0	USL POTENZA
U 170 103 0	USL LAGONEGRO
U 170 104 0	USL MATERA
U 170 105 0	USL MONTALBANO JONICO

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 180 101 0	USL PAOLA

U 180 102 0	USL CASTROVILLARI
U 180 103 0	USL ROSSANO
U 180 104 0	USL COSENZA
U 180 105 0	USL CROTONE
U 180 106 0	USL LAMEZIA TERME
U 180 107 0	USL CATANIA
U 180 108 0	USL VIBO VALENTIA
U 180 109 0	USL LOCRI
U 180 110 0	USL PALMI
U 180 111 0	USL REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 190 101 0	USL AGRIGENTO
U 190 102 0	USL CALTANISSETTA
U 190 103 0	USL CATANIA
U 190 104 0	USL ENNA
U 190 105 0	USL MESSINA
U 190 106 0	USL PALERMO
U 190 107 0	USL RAGUSA
U 190 108 0	USL SIRACUSA

U 190 109 0	USL TRAPANI
-------------	-------------

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U 200 101 0	USL SASSARI
U 200 102 0	USL OLBIA
U 200 103 0	USL NUORO
U 200 104 0	USL LANUSEI
U 200 105 0	USL ORISTANO
U 200 106 0	USL GUSPINI
U 200 107 0	USL IGLESIAS
U 200 108 0	USL CAGLIARI

APPENDICE 3 - NORME DI REGISTRAZIONE DATI

Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 3)

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD									
MOD. A: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI									
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI									
PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE	
	da	a		Formato (*)	Allineam. Riempim. (**)	Valore di vuoto			
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	Valore fisso = A	
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento		
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT	

4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	blank	Telefono del referente	
7	59	63	5	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	64	68	5	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati	
9	69	70	2	N	RZ	zero	Codice classe di attività	Valori ammessi = codici del Mod. A
10	71	75	5	N	RZ	zero	Numero di unità operative	
11	76	80	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate	
12	81	85	5	N	RZ	zero	Numero di ispezioni effettuate	
13	86	90	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate non regolari	
14	91	97	7	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati	
15	98	102	5	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati non regolamentari	E' un "di cui" del campo 14
16	103	110	8	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate
17	111	118	8	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene (HACCP, informazione personale)	Numero di infrazioni riscontrate
18	119	126	8	N	RZ	zero	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci
19	127	134	8	N	RZ	zero	Infrazioni per contaminazione	Numero di infrazioni nelle merci
20	135	142	8	N	RZ	zero	Infrazioni per etichetta/presentazione	Numero di infrazioni nelle merci

21	143	150	8	N	RZ	zero	Infrazioni per motivi diversi dai suddetti
22	151	155	5	N	RZ	zero	Numero provvedimenti amministrativi
23	156	160	5	N	RZ	zero	Numero notizie di reato

(*) N = Numerico

X = Alfanumerico

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra

LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra

RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD

MOD. B: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE

ANALISI DEI CAMPIONI

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Riempim. (**)	Valore di vuoto		
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	blank	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno fornito i dati	
9	65	73	9	N	LZ	zero	Classe di alimenti	Valori ammessi = codici del Mod. B

10	74	80	7	N	RZ	zero	Totale campioni analizzati	
11	81	85	5	N	RZ	zero	Totale campioni non regolari	E' un "di cui" del campo 10
12	86	90	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di Salmonella	
13	91	95	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di Listeria monocytogenes	
14	96	100	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micotossine	
16	106	110	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura o nella presentazione	
20	126	130	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per motivi diversi dai suddetti	
21	131	136	6	N	RZ	zero	Totale infrazioni riscontrate	

(*) N = Numerico

X = Alfanumerico

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra

LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra

RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra