

**GUIDA DESTINATA ALLE AUTORITÀ COMPETENTI**  
**PER IL CONTROLLO DEL RISPETTO DELLA**  
**LEGISLAZIONE COMUNITARIA IN MATERIA DI**  
**AFLATOSSINE**

**AVVERTENZA**

**Il presente documento non ha valore giuridico; in caso di controversia spetta alla Corte di giustizia pronunciarsi sull'interpretazione delle norme.**

**AMBITO DI APPLICAZIONE**

Questa guida riguarda principalmente il controllo ufficiale della contaminazione da aflatossine nei prodotti alimentari oggetto di specifiche decisioni della Commissione (cfr. Allegato: “Misure specifiche di salvaguardia”). Tuttavia, le indicazioni che vi sono contenute sono applicabili, ove pertinenti, anche al controllo delle aflatossine nei prodotti non oggetto di specifiche decisioni della Commissione.

**NOTA**

Il presente documento è di carattere evolutivo e sarà aggiornato per tener conto dell'esperienza acquisita dalle autorità competenti o delle informazioni fornite (si veda il particolare il punto II.6)

# INDICE

INDICE .....	- 2 -
I. ASPETTI GENERALI DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGISLAZIONE SULLE AFLATOSSINE .....	- 5 -
<u>I.1. Utilizzazione dei codici TARIC .....</u>	- 5 -
<u>I.2. Punti di entrata .....</u>	- 6 -
<u>I.3. Arachidi, frutta a guscio e frutta secca destinate ad essere sottoposte a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari .....</u>	- 7 -
II. APPLICAZIONE DELLE DECISIONI DELLA COMMISSIONE (ELENcate IN ALLEGATO) .....	- 9 -
<u>II.1. Arrivo al punto di entrata della partita di prodotti destinati al consumo umano diretto/destinati ad essere sottoposti a cernita e/o ad altri trattamenti fisici .....</u>	- 9 -
<u>II.2. Selezione della partita per il prelievo di campioni .....</u>	- 10 -
<u>II.3. Chiarimenti circa le disposizioni relative al campionamento in relazione alla definizione del termine "partita" .....</u>	- 11 -
<u>Partita costituita da più contenitori .....</u>	- 11 -
<u>Più partite contenute in uno stesso contenitore o uno stesso camion .....</u>	- 11 -
<u>II.4. Procedure di campionamento per arachidi, pistacchi, noci del Brasile, fichi secchi e spezie .....</u>	- 12 -
<u>II.5. Procedura di campionamento per la frutta a guscio diversa dai pistacchi e dalle noci del Brasile e la frutta secca diversa dai fichi secchi .....</u>	- 14 -
<u>II.6. Procedure di campionamento diverse da quelle di cui alla direttiva 98/53/CE della Commissione che possono essere applicate per forme particolari di imballaggio e di commercializzazione dei prodotti di cui ai punti II.4 e II.5 .....</u>	- 15 -
<u>II.7 Campionamento di prodotti derivati e alimenti composti .....</u>	- 17 -
<u>Prodotti derivati costituiti da particelle molto fini, quali farina, pasta di fichi, pasta d'arachidi (distribuzione omogenea della contaminazione da aflatossine) .....</u>	- 17 -
<u>Prodotti derivati costituiti da particelle relativamente grandi (distribuzione eterogenea della contaminazione da aflatossine) .....</u>	- 17 -
<u>II.8. Durata della detenzione .....</u>	- 17 -

<u>II.9. Preparazione del campione di prodotti destinati al consumo umano diretto / destinati a essere sottoposti a cernita e/o ad altri trattamenti fisici (v. sopra)</u> .....	- 18 -
* <u>Mescolamento del campione</u> .....	- 18 -
* <u>Trattamento del campione ricevuto in laboratorio</u> .....	- 18 -
* <u>Procedura di omogeneizzazione</u> .....	- 18 -
* <u>Accreditamento – procedura operativa standard</u> .....	- 18 -
<u>II.10. Campioni prelevati a fini di ricorso e di riferimento</u> .....	- 19 -
* <u>Campioni a fini di ricorso e di riferimento prelevati dal sottocampione omogeneizzato</u> .....	- 19 -
* <u>I campioni di ricorso e di riferimento sono prelevati sul luogo di campionamento</u> .-	20 -
<u>II.11. Prescrizioni relative ai laboratori</u> .....	- 21 -
<u>II.12. Prescrizioni relative al metodo d'analisi</u> .....	- 22 -
<u>    Criteri fissati dalla direttiva 1998/53/CE della Commissione</u> .....	- 22 -
<u>    Definizioni</u> .....	- 23 -
<u>II.13. Precauzioni da prendere e calcolo del risultato dell'analisi per la parte commestibile</u> ...-	24 -
* <u>Precauzioni</u> .....	- 24 -
* <u>Calcolo della proporzione di guscio/parte commestibile nei frutti a guscio interi</u> -	24 -
<u>II.14. Presentazione dei risultati</u> .....	- 25 -
<u>II.15. Accettazione di una partita o sottopartita e interpretazione dei risultati</u> .....	- 26 -
<u>II.16. Rilascio del documento di accompagnamento in caso di conformità</u> .....	- 26 -
<u>II. 17. Diritto dell'operatore alla controanalisi in caso di non conformità</u> .....	- 27 -
<u>II.18. Notifica al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF)</u> .....	- 27 -
<u>II.19. Comunicazione alla Commissione dei risultati delle analisi</u> .....	- 28 -
<u>II.20 Procedura da seguire in caso di partite non conformi</u> .....	- 28 -
<u>II.20.1. Disposizioni generali e osservazioni</u> .....	- 28 -
<u>II.20.2. Il caso particolare delle noci del Brasile non sgusciate</u> .....	- 28 -
<u>II.20.3. Altri casi (diversi dalle noci del Brasile non sgusciate importate dal Brasile)</u> .-	29 -
* <u>Prodotti alimentari prodotti nell'UE (esportati) o immessi sul mercato dell'UE dopo essere stati importati (riesportati)</u> .....	- 29 -
* <u>Prodotti alimentari respinti alle frontiere esterne dell'UE</u> .....	- 30 -

<u>II.21. Costi dei controlli ufficiali</u> .....	- 31 -
<u>Questioni particolari</u> .....	- 32 -
* <u>Procedura per il frazionamento di una partita</u> .....	- 32 -
* <u>Non conformità constatata tramite campionamento nella fase della vendita al dettaglio</u> .....	- 32 -
* <u>Controllo /ispezioni di stabilimenti</u> .....	- 32 -
ALLEGATO - LEGISLAZIONE .....	- 33 -
Livelli massimi.....	- 33 -
Campionamento e analisi .....	- 33 -
MISURE SPECIFICHE DI SALVAGUARDIA .....	- 33 -
ALTRE DISPOSIZIONI QUADRO PERTINENTI.....	- 34 -

# I. ASPETTI GENERALI DELL'APPLICAZIONE DELLA LEGISLAZIONE SULLE AFLATOSSINE

## I.1. Utilizzazione dei codici TARIC

Le decisioni della Commissione<sup>1</sup> utilizzano i codici TARIC per designare i prodotti che rientrano nel loro campo d'applicazione. Il fatto che le autorità competenti di diversi Stati membri non utilizzino i codici TARIC può creare difficoltà sia per quanto riguarda i controlli, sia per giustificare/comunicare la frequenza dei controlli stessi. Si raccomanda pertanto alle autorità competenti di utilizzare i codici TARIC per consentire l'identificazione dei prodotti e facilitare la comunicazione con le autorità doganali.

Per informazioni sui codici TARIC si rimanda al sito web della DG TAXUD: [http://europa.eu.int/comm/taxation\\_customs/dds/en/tarhome.htm](http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/dds/en/tarhome.htm)

### **Codici TARIC di prodotti oggetto di specifiche decisioni della Commissione<sup>2</sup>**

Arachidi non tostate né altrimenti cotte, anche sgusciate o frantumate:

- con guscio – non destinate alla semina: NC 1202 10 90
- sgusciate, anche frantumate: NC 1202 20 00

Arachidi tostate

- in imballaggi immediati di contenuto netto superiore a 1 kg: NC 2008 11 92
- in imballaggi immediati di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg: NC 2008 11 96

Arachidi - altre

- in imballaggi immediati di contenuto netto superiore a 1 kg: NC 2008 11 94
- in imballaggi immediati di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg: NC 2008 11 98

Pistacchi: NC 0802 50 00

Pistacchi tostatati

- in imballaggi immediati di contenuto netto superiore a 1 kg: NC 2008 19 13
- in imballaggi immediati di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg: NC 2008 19 93

Nocciole (Corylus spp.)

- con guscio: NC 0802 21 00
- sgusciate: NC 0802 22 00

Noci del Brasile

- con guscio: NC 0801 21 00
- (-con guscio: NC 0801 22 00 – non sono oggetto di specifica decisione della Commissione)

Fichi

- (- freschi: NC 0804 20 10 - non sono oggetto di specifica decisione della Commissione)
- secchi: NC 0804 20 90

Farine, semolini e polveri di nocciole, fichi e pistacchi: NC 1106 30 90

---

<sup>1</sup> Cfr. Allegato Misure specifiche di salvaguardia.

<sup>2</sup> Le disposizioni delle decisioni della Commissione si applicano anche ai prodotti composti contenenti i prodotti definiti dai codici doganali/TARIC di cui alle pertinenti decisioni della Commissione.

Miscugli di frutta secca o di frutta a guscio: NC 0813 50

nocciole, fichi e pistacchi, preparate o conservate, compresi i miscugli: NC 2008 19

Paste di nocciole e paste di fichi: NC 2007 99 98 (o commercializzate come codice CN 1106 30 90)

## **I.2. Punti di entrata**

È essenziale la presenza al punto di entrata di personale esperto per il prelievo dei campioni e che esistano laboratori in grado di effettuare analisi per il rilevamento delle aflatossine; in particolare, è importante che essi dispongano di adeguati strumenti di macinatura.

**Le autorità competenti degli Stati membri dovranno pertanto esaminare l'elenco dei punti di entrata e accertarsi che in tutti i punti di entrata i controlli siano effettuati in modo efficace e in condizioni ottimali.**

**I punti di entrata devono rispondere almeno ai seguenti requisiti:**

- \* presenza di personale qualificato per effettuare controlli delle partite;
- \* esistenza di istruzioni dettagliate per il prelievo dei campioni e il loro inoltro al laboratorio, in conformità delle disposizioni della direttiva 1998/53/CE della Commissione;
- \* possibilità di eseguire le operazioni di scarico e di prelievo in luogo protetto al punto di entrata (deve essere almeno possibile porre la partita sotto controllo ufficiale dal punto di entrata in poi, nel caso in cui per il prelievo dei campioni sia necessario trasportare la partita);
- \* disponibilità di locali o magazzini in cui conservare in buone condizioni le partite sotto esame per il periodo di tempo in cui vengono trattenute in attesa dei risultati delle analisi);
- \* disponibilità di attrezzature idonee per lo scarico e il prelievo dei campioni;
- \* disponibilità di un laboratorio ufficiale accreditato per le analisi delle aflatossine, situato in modo che i campioni possano esservi trasportati in tempi brevi. Il laboratorio deve essere dotato di apparecchiature per la macinatura e l'omogeneizzazione di campioni del peso di 10-30 kg ed essere in grado di analizzare il campione entro un periodo di tempo ragionevole, per rispettare il periodo massimo di 15 giorni nel quale le partite possono essere trattenute.

Inoltre, gli operatori del settore alimentare devono mettere a disposizione personale e logistica sufficienti per lo scarico della partita, in modo da permettere un campionamento rappresentativo. Inoltre, nei casi di trasporti speciali e/o di forme particolari di imballaggio, l'operatore del settore alimentare responsabile deve mettere a disposizione dell'ispettore ufficiale l'idonea attrezzatura per il prelievo dei campioni qualora le attrezzature normali non permettano di effettuare un prelievo rappresentativo (cfr. anche punto II.2).

### **I.3. Arachidi, frutta a guscio e frutta secca destinate ad essere sottoposte a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari**

Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione fissa il tenore massimo per l'aflatossina B1 e il tenore massimo complessivo per tutte le forme di aflatossine nelle arachidi, nella frutta a guscio e nella frutta secca e nei prodotti derivati dalla loro trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari; tali tenori sono più severi di quelli fissati per le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca destinate a essere sottoposte a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano diretto o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari.

L'applicazione dei tenori massimi più elevati alle arachidi, alla frutta a guscio e alla frutta secca da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici è ammessa solo se sono rigorosamente rispettate le condizioni seguenti:

- le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca non sono destinate al consumo umano diretto né all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari;
- le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca sono sottoposte a successiva cernita o ad altri trattamenti fisici tali da ricondurre i residui entro i limiti massimi stabiliti per i prodotti destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari;
- la destinazione di tali prodotti è evidenziata chiaramente da un'etichettatura comportante l'indicazione "Prodotto destinato ad essere obbligatoriamente sottoposto a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari".

**Perché possa essere applicato il “tenore massimo superiore”, ciascuna delle tre condizioni deve essere rispettata ed essere oggetto di un controllo dell'autorità competente.**

Ciò significa che, perché possa essere applicato il “tenore massimo superiore”, l'imballaggio in cui sono commercializzate le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca deve soddisfare TUTTI i seguenti requisiti: deve risultare **evidente** che i prodotti devono **subire un ulteriore trattamento** prima del consumo o dell'impiego come ingredienti; **il destinatario della partita deve disporre della possibilità/delle attrezzature per effettuare tale trattamento; sull'imballaggio deve essere apposta un'etichetta su cui figurino esattamente questa indicazione: “Prodotto destinato a essere obbligatoriamente sottoposto a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari”**

Per “**trattamento fisico per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine**” si intende ogni tipo di trattamento, non comportante l'uso di sostanze chimiche, atto ad eliminare le aflatossine; un trattamento di questo tipo è, ad esempio, la sbiancatura associata alla cernita. La tostatura non può essere considerata un “trattamento fisico per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine” poiché le aflatossine sono termostabili e la tostatura non le elimina o riduce in modo significativo. Può invece considerarsi un “trattamento fisico per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine” l'utilizzazione di carbonio attivo per la purificazione degli oli ricavati dalla frutta a guscio.

**Indicazioni del tipo “prodotto grezzo” non sono sufficienti.**

**L'indicazione può figurare sull'etichetta di ogni singola confezione o sul documento di accompagnamento originale, che deve riportare il codice di identificazione della partita. Il codice di identificazione deve figurare su ogni sacco, scatola ecc. della partita; è essenziale che tale indicazione sia apposta sulla documentazione di accompagnamento al momento della sua emissione. (Un'indicazione che risulti evidentemente aggiunta *a posteriori* sul documento di accompagnamento non ha alcun valore).**

**Se tutte le condizioni di cui sopra sono rispettate e il tenore di aflatossine è inferiore al tenore massimo applicabile ai prodotti “destinati ad essere sottoposti a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo da parte dell'uomo o dell'impiego come ingrediente di derrate alimentari”, la partita può essere immessa sul mercato. È compito dell'operatore del settore alimentare accertarsi, sotto il controllo dell'autorità competente, che siano effettuati i trattamenti autorizzati necessari affinché i prodotti di quella partita destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari siano conformi ai tenori massimi di aflatossine meno elevati applicabili a tali prodotti.**



## **II. APPLICAZIONE DELLE DECISIONI DELLA COMMISSIONE (ELENcate IN ALLEGATO)**

### **II.1. Arrivo al punto di entrata della partita di prodotti destinati al consumo umano diretto/destinati ad essere sottoposti a cernita e/o ad altri trattamenti fisici**

Per ogni partita è effettuato un controllo della documentazione per accertare che siano soddisfatti i requisiti relativi al certificato sanitario, al campionamento e ai risultati delle analisi.

**Particolare attenzione deve essere prestata alle partite di frutta a guscio spedite da paesi che non sono produttori, poiché le condizioni speciali fissate da una decisione di salvaguardia si applicano anche alla frutta a guscio proveniente da un paese non interessato dalle misure di salvaguardia, ma originaria di un paese interessato da tali misure. Ad esempio, la decisione 2003/493/CE della Commissione, che impone condizioni speciali all'importazione di noci del Brasile in guscio originarie del Brasile o da esso spedite, si applica anche alle noci del Brasile in guscio spedite dagli Stati Uniti, ma originarie del Brasile.**

**In particolare**, i controlli devono accertare che il codice di identificazione della partita corrisponda al lotto indicato nel certificato sanitario e nei risultati del campionamento e delle analisi ufficiali. Per i prodotti originari della Turchia e dell'Iran (decisioni 2002/80/CE e 2005/85/CE della Commissione) si dovrà verificare se la firma dell'agente che ha firmato il certificato sanitario figura in un elenco aggiornato di agenti autorizzati del sistema RASFF.

Inoltre, qualora il certificato abbia un termine di validità (come nel caso dei pistacchi originari dall'Iran) tale termine di validità non deve superare i quattro mesi e il certificato deve essere valido al momento dell'importazione.

**Nel caso delle noci del Brasile in guscio originarie del Brasile o da esso spedite (decisione 2003/493/CE della Commissione), l'analisi del tenore di aflatoxine deve essere effettuata dal laboratorio di controllo ufficiale per l'analisi delle aflatoxine nelle noci del Brasile di Belo Horizonte, Brasile (Laboratório de Controle de Qualidade de Segurança Alimentar - LACQSA).**

**Sui singoli sacchi, pacchi ecc. deve figurare il codice di identificazione della partita.**

**Se la partita reca chiaramente l'indicazione della destinazione e la dicitura "prodotto destinato ad essere obbligatoriamente sottoposto a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatoxine prima del consumo da parte dell'uomo o dell'impiego come ingrediente di derrate alimentari" (sull'etichetta del sacco e/o sul documento di accompagnamento contenente un chiaro riferimento al codice della partita che figura sui sacchi), si applicano i tenori massimi e le procedure di campionamento (30 kg in media) previsti per questa categoria (cfr. II.4)**

## **II.2. Selezione della partita per il prelievo di campioni**

Le decisioni della Commissione stabiliscono diverse frequenze dei controlli:

- 10 % (decisioni 2002/79/CE della Commissione - arachidi e taluni prodotti derivati, originari o provenienti dalla Cina - e 2002/80/CE - fichi, nocciole e pistacchi e taluni prodotti da essi derivati originari o provenienti dalla Turchia);
- 20 % (decisione 2000/49/CE della Commissione - arachidi e taluni prodotti derivati, originari o provenienti dall'Egitto);
- 100 % (decisioni 2005/85/CE della Commissione - pistacchi e alcuni prodotti derivati, originari o provenienti dall'Iran - e 2003/493/CE - noci del Brasile in guscio originarie del Brasile o da esso spedite).

Le autorità competenti devono organizzare i controlli in modo tale che la frequenza del 10 % o del 20 % sia raggiunta entro un determinato periodo di tempo. La frequenza dei controlli è da intendersi come frequenza minima, nel senso che le autorità competenti possono decidere di aumentarla se i risultati delle analisi indicano che questo è necessario tutelare la salute pubblica. La selezione delle partite deve avvenire in modo casuale, in modo da garantire l'eguaglianza di trattamento degli operatori interessati. Tuttavia, la frequenza dei controlli può anche dipendere dai precedenti dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità dei prodotti che egli ha immesso sul mercato.

**Il campionamento deve essere rappresentativo e quindi i campioni elementari devono essere prelevati dall'insieme della partita. Di conseguenza, è quasi sempre necessario scaricare il camion o il container per effettuare il prelievo dei campioni. L'operazione di scarico non deve esporre il prodotto a condizioni climatiche avverse o ad eccessiva umidità.**

L'articolo 11 della direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari<sup>3</sup> dispone che le persone fisiche e giuridiche interessate (l'operatore responsabile) sono tenute a sottoporsi ad ogni controllo esercitato conformemente alla direttiva e ad assistere gli agenti incaricati del controllo nell'esercizio delle loro funzioni. Analoghe disposizioni figurano all'articolo 4, paragrafo 2, lettera g) del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali<sup>4</sup>, in vigore dal 1° gennaio 2006.

**Questo significa che l'operatore del settore alimentare deve mettere a disposizione personale e logistica sufficienti per le operazioni di scarico della partita in modo da permettere un campionamento rappresentativo.**

**Inoltre, nei casi di trasporti speciali e/o di forme particolari di imballaggio l'operatore del settore alimentare responsabile deve mettere a disposizione dell'ispettore ufficiale l'idonea attrezzatura per il prelievo dei campioni qualora le attrezzature normali non permettano di effettuare un prelievo rappresentativo.**

---

<sup>3</sup> GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

<sup>4</sup> GU, L 165 del 30.04.2004, pag. 1. Rettifica pubblicata nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

### **II.3. Chiarimenti circa le disposizioni relative al campionamento in relazione alla definizione del termine “partita”**

La direttiva 98/53/CE della Commissione dispone che ciascuna partita è oggetto di campionatura separata. Per partita si intende un quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale l'addetto al controllo ufficiale ha accertato la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura.

#### **Partita costituita da più contenitori**

Se, ad esempio, una partita di arachidi si compone di 10 contenitori da 22 tonnellate ciascuno, per un totale di 220 tonnellate di prodotto recante lo stesso codice di identificazione di partita, la normativa prevede che la partita sia suddivisa in cinque sottopartite da 44 tonnellate (due contenitori). Un campione rappresentativo deve essere prelevato per ogni sottopartita costituita da due contenitori. Tuttavia, se l'ispettore decide di controllare solo due dei dieci contenitori, il risultato delle analisi saranno validi solo per i due contenitori dai quali sono stati prelevati i campioni e in caso di non conformità le eventuali misure ufficiali potranno applicarsi solo a quei due contenitori. Qualora vi sia il sospetto che anche gli altri contenitori della partita siano non conformi, si dovrà prelevare un campione rappresentativo da ogni sottopartita di due contenitori prima di decidere di applicare misure ufficiali all'insieme dei contenitori. Di conseguenza, se si decide di prelevare campioni dall'intera partita (10 contenitori), dovranno essere prelevati cinque campioni da 30 kg.

Si noti che, qualora la misura di salvaguardia richieda una frequenza di controllo del 100 % all'importazione, tutte le partite e tutti i contenitori (sottopartite) di una partita devono essere oggetto di campionamento.

#### **Più partite contenute in uno stesso contenitore o uno stesso camion**

Se un contenitore o un camion contiene, ad esempio, due partite di arachidi, l'una di 8 tonnellate e l'altra di 15 tonnellate, aventi ciascuna un proprio codice di identificazione, le due partite devono essere oggetto di un campionamento separato, conformemente alle disposizioni della direttiva 1998/53/CE, anche se il prodotto è identico (in questo caso particolare, si dovranno prelevare 80 campioni elementari da 300 g dalla partita di 8 tonnellate, ossia un campione complessivo di 24 kg e 100 campioni elementari da 300 g dalla partita di 15 tonnellate, ossia un campione complessivo di 30 kg). È importante che per ogni partita sia rilasciato un distinto certificato sanitario e che ogni partita sia stata sottoposta a campionamento e ad analisi nel paese d'origine.

#### **II.4. Procedure di campionamento per arachidi, pistacchi, noci del Brasile, fichi secchi e spezie**

Come si è indicato, il campionamento deve essere rappresentativo; è pertanto necessario prelevare i campioni elementari dall'insieme della partita. Di conseguenza, è in quasi ogni caso necessario scaricare il camion o il contenitore. L'operazione di scarico non deve esporre il prodotto a condizioni climatiche avverse o ad eccessiva umidità.

**Il materiale per il campionamento e il condizionamento dei campioni dovrà essere pulito, di materiale inerte, tale da proteggere il campione contro qualsiasi fattore di contaminazione.**

- Sempreché le sottopartite possano essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite conformemente alla **tabella 1**. Dato che il peso di una partita non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può differire dal peso indicato al massimo del 20 %. (Se, dopo la suddivisione in sottopartite, il peso di una sottopartita supera di più del 20% il peso indicato nella tabella 1, il numero delle sottopartite deve essere aumentato, anche se il peso delle sottopartite così ottenute è inferiore al peso indicato nella tabella 1).
- Ciascuna sottopartita deve essere oggetto di campionamento separato.
- Numero di campioni elementari: **100**. Ogni campione elementare pesa 300 grammi, tranne nel caso delle spezie, per le quali il peso del campione elementare è di 100 grammi (NB: per le confezioni per la vendita al dettaglio *si veda la nota qui di seguito*). Se il peso della partita è inferiore a 15 tonnellate, il numero di campioni elementari da prelevare dipende dal peso della partita ed è compreso tra 10 e 100 (**cf. tabella 2**).

*Nota: nel caso delle confezioni per la vendita al dettaglio il peso del campione elementare è proporzionale al peso di una singola confezione. Se il peso di una confezione per la vendita al dettaglio è superiore a 300 grammi o a 100 grammi nel caso delle spezie, il campione globale supererà, rispettivamente, i 30 kg e 10 kg. Se il peso di una singola confezione è molto superiore a 300 grammi o a 100 grammi nel caso delle spezie, vengono prelevati come campioni elementari campioni rispettivamente di 300 grammi o 100 grammi da ciascuna confezione per la vendita al dettaglio. Questo prelievo può essere effettuato o al momento del campionamento o in laboratorio.*

*Tuttavia, nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte senza causare danni alla partita con inaccettabili conseguenze commerciali, possono essere applicate altre modalità. È il caso, ad esempio, dei fichi secchi venduti in confezioni da 500 grammi o 1 kg. In questo caso, il campione globale può essere ottenuto aggregando un numero di campioni elementari inferiore al numero indicato nelle tabelle 1 e 2, a condizione che il peso del campione globale corrisponda al peso del campione globale specificato nelle tabelle 1 e 2.*

*Se il peso della confezione per la vendita al dettaglio è di poco inferiore a 300 grammi o rispettivamente a 100 grammi, una confezione per la vendita al dettaglio è considerata un campione elementare e il campione globale è inferiore rispettivamente a 30 kg o 10 kg. Se il peso della confezione per la vendita al dettaglio è di molto inferiore a 300 grammi o rispettivamente a 100 grammi, un campione elementare è composto dal numero di confezioni singole necessario per avvicinarsi quanto più possibile al peso, rispettivamente, di 300 o 100 grammi.*

- **Il campione globale del peso di 30 kg** deve essere **accuratamente mescolato** (per evitare, ad esempio, che i campioni elementari prelevati alla superficie della partita si trovino sul fondo del campione globale e inversamente) e **solo in un secondo tempo suddiviso in tre sottocampioni di 10 kg che saranno macinati e omogeneizzati**. La suddivisione in tre sottocampioni non è necessaria per le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca destinate ad essere sottoposti a cernita o altri trattamenti fisici (con chiara indicazione in tal senso sull'etichetta – cfr. punto I. 3).

Se il peso del campione globale è inferiore a 30 kg, il campione globale deve essere suddiviso in sottocampioni nel modo seguente:

- \* < 10 kg: la suddivisione in sottocampioni non è necessaria
- \* 12/18 kg: suddivisione in due sottocampioni
- \* 24 kg: suddivisione in 3 sottocampioni

. Nel caso delle spezie, il peso del campione globale non è superiore a 10 kg e pertanto non è necessaria alcuna suddivisione in sottocampioni.

- Campione di laboratorio: un sottocampione di 10 kg. **Ogni sottocampione deve essere macinato finemente separatamente e accuratamente mescolato, in modo da ottenere una omogeneizzazione completa, conformemente alle disposizioni della direttiva 1998/53/CE della Commissione.**

- Se non è possibile applicare il metodo di campionamento sopra descritto per le conseguenze commerciali che avrebbe il danneggiamento della partita (ad esempio a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto), si può ricorrere a un metodo alternativo, a condizione che il campionamento sia il più rappresentativo possibile e che il metodo applicato sia descritto e documentato in modo esauriente. (Cfr. l'esempio delle nocciole confezionate sottovuoto.)

Tabella 1: Suddivisione delle partite in sottopartite in funzione del prodotto e del peso della partita

<b>Prodotto</b>	<b>Peso della partita (in tonnellate)</b>	<b>Peso o numero delle sottopartite</b>	<b>Numero di campioni elementari</b>	<b>Peso del campione globale (kg)</b>
<b>Fichi secchi e altra frutta secca</b>	≥ 15	15-30 tonnellate	100	30
	< 15	--	10-100 (tabella 2)	£ 30
<b>Arachidi, pistacchi, noci del Brasile e altra frutta a guscio</b>	≥ 500	100 tonnellate	100	30
	>125 e <500	5 sottopartite	100	30
	≥ 15 e ≤ 125	25 tonnellate	100	30
	< 15	--	10-100 (tabella 2)	£ 30
<b>Spezie</b>	≥ 15	25 tonnellate	100	10
	< 15	--	10-100 (tabella 2)	£ 10

**Tabella 2:** Numero di campioni elementari da prelevare per fichi secchi e altra frutta secca, arachidi, pistacchi, noci del Brasile e altra frutta a guscio per partite inferiori a 15 tonnellate e per le spezie

<b>Peso della partita (in tonnellate)</b>	<b>Numero campioni elementari</b>	<b>di Peso del campione globale (kg)</b>
≤ 0,1	10	3
> 0,1 - ≤ 0,2	15	4,5
> 0,2 - ≤ 0,5	20	6
> 0,5 - ≤ 1,0	30	9
> 1,0 - ≤ 2,0	40	12
> 2,0 - ≤ 5,0	60	18
> 5,0 - ≤ 10,0	80	24
> 10,0 - ≤ 15,0	100	30

### **II.5. Procedura di campionamento per la frutta a guscio diversa dai pistacchi e dalle noci del Brasile e la frutta secca diversa dai fichi secchi**

Per la frutta a guscio diversa dai pistacchi e dalle noci del Brasile e la frutta secca diversa dai fichi secchi è preferibile applicare la procedura di campionamento prevista per arachidi, pistacchi, noci del Brasile e fichi secchi (v. sopra). Tuttavia, in considerazione della bassa incidenza della contaminazione per questi prodotti e/o delle più recenti forme di condizionamento in cui questi prodotti possono essere commercializzati, possono essere applicati metodi di campionamento più semplici.

Uno di questi metodi è, per esempio, quello previsto per il controllo del tenore di ocratossina A nelle uve secche dalla direttiva 2002/26/CE della Commissione, del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari<sup>5</sup>, che consiste nel prelievo di 100 campioni elementari di 100 grammi, ossia di un campione globale di 10 kg.

<sup>5</sup> GU L 75 del 16.3.2002, pag. 38. Modificato da ultimo dalla direttiva 2004/43/CE della Commissione, del 13 aprile 2004 (GU L 113 del 20.4.2004, pag. 14).

## **Il.6. Procedure di campionamento diverse da quelle di cui alla direttiva 98/53/CE della Commissione che possono essere applicate per forme particolari di imballaggio e di commercializzazione dei prodotti di cui ai punti Il.4 e Il.5**

Alcune forme particolari di imballaggio e di commercializzazione non si prestano all'applicazione della la procedura normale di campionamento:

- confezione sotto vuoto (v. oltre)
- sacchi e casse di grandi dimensioni
- palette fasciate
- paste (pasta di nocciola, ...)
- confezionamento in CO<sub>2</sub>
- ....

### **N.B.:**

**Nocciole originarie o provenienti dalla Turchia: la decisione 2002/80/CE della Commissione dispone che, per le nocciole originarie o provenienti dalla Turchia, il campionamento sia effettuato secondo la procedura previste per le arachidi, i pistacchi e le noci del Brasile.**

**Nel caso delle nocciole vendute in confezioni sotto vuoto, per le partite di peso eguale o superiore a 15 tonnellate devono essere prelevati almeno 25 campioni elementari, per un campione globale di 30 kg; per le partite di peso inferiore a 15 tonnellate deve essere prelevato il 25 % dei campioni elementari previsti alla tabella 2.**

### **RACCOMANDAZIONE**

- **Applicare, per quanto possibile, la procedura di campionamento prevista per arachidi, pistacchi, noci del Brasile e fichi secchi anche all'altra frutta a guscio e all'altra frutta secca (v. sopra).**
- **Per le arachidi e la frutta a guscio diversa dalle nocciole, vendute in confezioni sotto vuoto:**
  - \* **pistacchi, arachidi, noci del Brasile e fichi secchi (interi): per le partite di peso eguale o superiore a 15 tonnellate devono essere prelevati almeno 50 campioni elementari, per un campione globale di 30 kg; per le partite di peso inferiore a 15 tonnellate deve essere prelevato il 50 % dei campioni elementari previsti alla tabella 2.**
  - \* **altra frutta a guscio o prodotti a base di frutta a guscio o fichi con frammenti: per le partite di peso eguale o superiore a 15 tonnellate devono essere prelevati almeno 25 campioni elementari, per un campione globale di 30 kg; per le partite di peso inferiore a 15 tonnellate deve essere prelevato il 25 % dei campioni elementari previsti alla tabella 2.**
- **Individuare altre forme particolari di imballaggio d'uso corrente che non si prestano all'applicazione della normale procedura di campionamento e per le quali è opportuno stabilire una procedura di campionamento specifica comune (come quella descritta per le confezioni sotto vuoto).**

Esempio: una partita di 20 tonnellate di pasta di nocciole commercializzata in 100 fusti da 200 kg ciascuno. Una procedura di campionamento applicata da uno Stato membro consiste nel prelevare campioni elementari da 10 fusti (da strati diversi all'interno di uno stesso fusto) per ottenere un campione globale di 6 kg (10 x 600 g).

Inoltre, la procedura di campionamento dovrebbe tenere conto anche di altri fattori pertinenti, quali l'igiene. Si consideri ad esempio il prelievo di campioni di pasta di nocciole trasportata in un'autobotte munita di aperture in alto e in basso. Il prelievo dall'apertura inferiore potrebbe comportare problemi di igiene dovuti alla formazione di un tappo; in casi del genere è pertanto preferibile prelevare il campione dall'apertura superiore, a tre altezze (in fondo, a metà e in superficie).

**Le autorità competenti e gli altri enti e organismi interessati sono invitati a comunicare ai servizi della Commissione informazioni sulle migliori pratiche in fatto di procedure di campionamento applicate o applicabili a queste forme particolari di imballaggio ed eventualmente a riferire sulle loro esperienze di applicazione di tali procedure. Le autorità competenti e gli altri enti e organismi interessati sono altresì invitati a fornire informazioni e descrizioni relative alle attrezzature di prelievo.**

Le informazioni devono essere comunicate a Frans Verstraete, Commissione europea, Direzione generale Salute e protezione dei consumatori, **preferibilmente** per e-mail ([Frans.Verstraete@cec.eu.int](mailto:Frans.Verstraete@cec.eu.int)) o per fax (+32-2 299.18.56) o per posta (Commissione europea - ufficio B232 04/67 - B-1049 Bruxelles)

Le informazioni fornite, dopo essere state esaminate del competente comitato di esperti, saranno incluse in questo capitolo.



## **II. 7 Campionamento di prodotti derivati e alimenti composti**

### **Prodotti derivati costituiti da particelle molto fini, quali farina, pasta di fichi, pasta d'arachidi (distribuzione omogenea della contaminazione da aflatossine)**

- Numero di campioni elementari: 100. Per le partite di peso inferiore a 50 tonnellate il numero di campioni elementari dovrebbe essere compreso tra 10 e 100, a seconda del peso della partita (cfr. tabella 3).
- Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi e dipende dal peso della confezione per la vendita al dettaglio
- Il peso del campione globale (sufficientemente mescolato) è compreso tra 1e 10 kg.
- Le partite di peso compreso tra 50 e 300 tonnellate devono essere suddivise in sottopartite di 100 tonnellate; le partite di peso compreso tra 300 e 1500 tonnellate devono essere suddivise in tre sottopartite; le partite di peso superiore a 1500 tonnellate devono essere suddivise in sottopartite di 500 tonnellate.

Tabella 3: numero di campioni elementari

<b>Peso della partita (in tonnellate)</b>	<b>Numero di campioni elementari</b>	<b>Peso del campione globale (kg)</b>
£ 1	10	1
> 1 - £ 3	20	2
> 3 - £ 10	40	4
> 10 - £ 20	60	6
> 20 - £ 50	100	10

### **Prodotti derivati costituiti da particelle relativamente grandi (distribuzione eterogenea della contaminazione da aflatossine)**

Le procedure di campionamento e di accettazione sono quelle stabilite per i prodotti agricoli non trasformati.

## **II.8. Durata della detenzione**

Una partita di un prodotto oggetto di una misura di salvaguardia da sottoporre a campionamento e analisi non deve essere trattenuta dal momento del prelievo dei campioni al momento dell'immissione sul mercato dal punto di entrata nella Comunità per più di **quindici giorni lavorativi (3 settimane di calendario)**. Questo periodo massimo di quindici giorni si applica al solo campionamento ufficiale e non comprende i tempi addizionali necessari per una seconda analisi richiesta dall'operatore.

## **II.9. Preparazione del campione di prodotti destinati al consumo umano diretto / destinati a essere sottoposti a cernita e/o ad altri trattamenti fisici (v. sopra)**

### **\* Mescolamento del campione**

Il campione deve essere accuratamente mescolato (e non macinato), al momento del prelievo o in laboratorio, prima di essere suddiviso in tre sottocampioni quando si tratta di prodotti destinati al consumo umano diretto.

Sul luogo del prelievo il campione viene chiaramente etichettato; il campione globale o i tre sottocampioni sono sigillati. La suddivisione in sottocampioni può anche essere effettuata in laboratorio.

### **\* Trattamento del campione ricevuto in laboratorio**

Il campione globale o i tre sottocampioni devono pervenire al laboratorio **sigillati**, in un sacco o contenitore opaco (poiché le aflatossine si degradano sotto l'effetto dei raggi UV o della luce del giorno).

Il documento che accompagna il campione deve chiaramente specificare se i prodotti della partita sono destinati al consumo umano diretto o devono essere sottoposti a cernita e/o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano.

Se i prodotti della partita sono destinati al consumo umano diretto:

- il campione è ricevuto dal laboratorio suddiviso in tre sottocampioni: procedere all'omogeneizzazione;
- il campione è ricevuto dal laboratorio in forma di campione globale: il campione globale deve essere suddiviso in tre sottocampioni prima di procedere all'omogeneizzazione

### **\* Procedura di omogeneizzazione**

Ciascun sottocampione/campione di laboratorio è nella sua integralità (e **non** solo in parte) macinato finemente e mescolato accuratamente, utilizzando un metodo che garantisca una omogeneizzazione completa

Si raccomanda la macinatura e l'omogeneizzazione a umido, che permette in genere di ottenere una pasta più omogenea che con il procedimento a secco.

Poiché l'omogeneizzazione può dar luogo a una pasta soggetta a degradazione microbica, è opportuno conservare i sottocampioni omogeneizzati e i campioni d'analisi prelevati dal campione omogeneizzato in condizioni tali da escludere ogni forma di contaminazione e proliferazione microbica.

### **\* Accreditemento – procedura operativa standard**

La preparazione del campione deve poter essere effettuata presso il laboratorio come procedura operativa standard (SOP) e deve essere oggetto di un accreditemento. Il laboratorio deve poter dimostrare che la procedura di omogeneizzazione utilizzata produce un'omogeneizzazione completa; a questo scopo, possono essere prelevati diversi campioni in diversi punti del campione di laboratorio/sottocampione omogeneizzato e analizzarne il tenore di aflatossine. Il tenore di aflatossine nei diversi campioni tratti da un sottocampione omogeneizzato deve situarsi nel margine di variabilità del metodo.

## II.10. Campioni prelevati a fini di ricorso e di riferimento

### \* Campioni a fini di ricorso e di riferimento prelevati dal sottocampione omogeneizzato

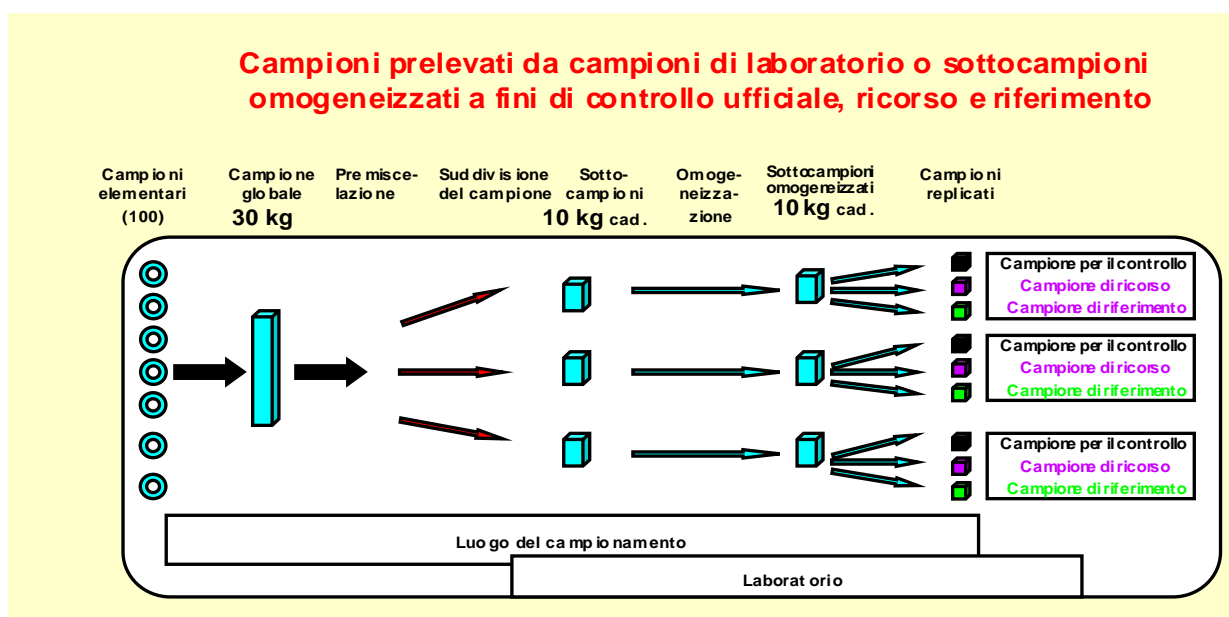
I campioni a fini di ricorso e di riferimento sono prelevati dai sottocampioni omogeneizzati (campioni di laboratorio) – cfr. disposizioni della direttiva 1998/53/CE della Commissione, allegato II, punto 3.

Nel caso dei prodotti destinati al consumo umano diretto sono prelevati da ciascun sottocampione (campione di laboratorio) tre campioni, destinati rispettivamente a essere utilizzati per l'analisi, in caso di ricorso e come campione di riferimento (nelle quantità necessarie secondo le buone pratiche di laboratorio).

Quindi, per ogni campione globale proveniente da una partita di frutta a guscio destinata al consumo umano diretto sono prelevati in totale dai sottocampioni omogeneizzati 9 campioni (campioni di laboratorio): tre campioni d'analisi, tre campioni di ricorso e tre campioni di riferimento).

Per quanto riguarda la presenza obbligatoria in laboratorio di un ispettore ufficiale e dell'operatore al momento del prelievo dei campioni di ricorso e di riferimento, gli Stati membri applicano regole diverse.

Poiché l'omogeneizzazione può dar luogo a una pasta soggetta a degradazione microbica, è opportuno conservare i sottocampioni omogeneizzati e i campioni d'analisi prelevati dal campione omogeneizzato in condizioni tali da escludere ogni forma di contaminazione e proliferazione microbica.

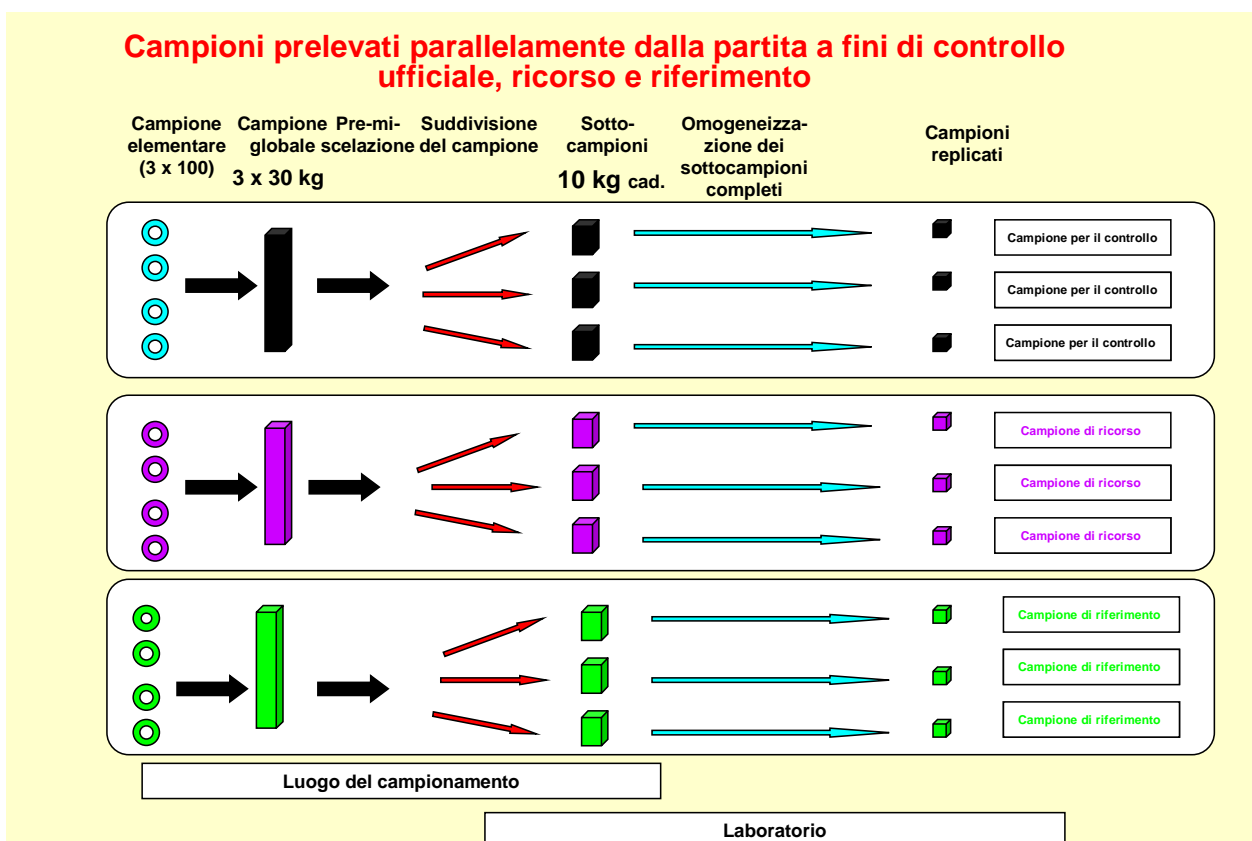


**\* I campioni di ricorso e di riferimento sono prelevati sul luogo di campionamento**

In **pochissimi** Stati membri è previsto che i campioni di ricorso e di riferimento debbano essere prelevati dalla partita in presenza dell'operatore, anche in caso di campionamento per l'analisi delle aflatossine. Questa possibilità è prevista dalla direttiva 1998/53 della Commissione.

In tal caso, la procedura di campionamento da applicare è quella descritta ai punti II.4 e II.5; devono quindi essere prelevati, ad esempio, 2 x 100 (analisi + ricorso) o 3 x 100 (analisi + ricorso + riferimento) campioni elementari, pari a 2 o 3 campioni globali di 30 kg. Ogni campione globale deve essere trattato come descritto sopra.

Poiché l'omogeneizzazione può dar luogo a una pasta soggetta a degradazione microbica, è opportuno conservare i sottocampioni omogeneizzati e i campioni d'analisi prelevati dal campione omogeneizzato in condizioni tali da escludere ogni forma di contaminazione e proliferazione microbica.



## **II.11. Prescrizioni relative ai laboratori**

La direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari<sup>6</sup> dispone che le analisi, comprese le controanalisi, devono essere effettuate da laboratori ufficiali e che gli Stati membri possono anche autorizzare altri laboratori ad effettuare dette analisi. È preferibile che le analisi del campione prelevato ai fini del controllo ufficiale e del campione prelevato a fini di ricorso siano effettuate in due laboratori diversi.

La direttiva 93/99/CEE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari<sup>7</sup> dispone che tali laboratori devono essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova, stabiliti dalla norma europea EN 45001 (ora sostituita dalla norma EN ISO/IEC 17025, “Prescrizioni generali relative alla competenza dei laboratori di prova e calibratura”) e dalle procedure operative standard (“Standard Operating Procedures”), ed essere sottoposti a verifiche casuali della loro conformità da parte del personale responsabile dei controlli di qualità.

È inoltre essenziale che i laboratori dispongano di procedure operative standard (SOP) non solo per l’analisi in sé, ma anche per la preparazione del campione e le procedure di estrazione e di bonifica.

Nel quadro del controllo ufficiale, l’analisi del campione di controllo e quella del campione di ricorso, qualora il risultato dell’analisi del campione di ricorso prevalga su quello dell’analisi del campione di controllo (cfr. II.17, punto 1), devono essere eseguite da un laboratorio accreditato e ufficiale dipendente dall’autorità competente o da un laboratorio da essa designato. L’autorità competente deve assicurarsi che i laboratori da essa designati soddisfino pienamente i criteri summenzionati e figurino nell’elenco dei laboratori ufficiali trasmesso alla Commissione a norma dell’articolo 15 della direttiva 89/397/CE del Consiglio. L’operatore del settore alimentare ha il diritto di scegliere, per l’analisi del campione di ricorso prelevato durante il controllo ufficiale, un laboratorio ufficiale o un laboratorio dell’elenco dei laboratori designati dall’autorità competente.

Negli altri casi (cfr. II.17, punti 2 e 3) l’analisi del campione di ricorso deve essere eseguita da un laboratorio accreditato; l’operatore del settore sanitario ha la facoltà di scegliere un laboratorio accreditato per l’analisi del campione di ricorso.

Le disposizioni di cui sopra figurano anche nel regolamento (CE) n. 882/2004, applicabile dal 1° gennaio 2006.

È da sottolineare che, qualora sia avviata un’azione giudiziaria a seguito dell’accertamento di non conformità, spetta alle autorità giudiziarie decidere la procedura da seguire e le analisi da effettuare.

---

<sup>6</sup> GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

<sup>7</sup> GU L 290 del 24.11.1993, pag. 14.

## II.12. Prescrizioni relative al metodo d'analisi

Il metodo d'analisi utilizzato dal laboratorio deve essere conforme ai criteri definiti nell'allegato II, punto 4 della direttiva 1998/53/CE. Il laboratorio deve essere in grado di dimostrare che il metodo d'analisi è conforme a tali criteri.

### Criteri fissati dalla direttiva 1998/53/CE della Commissione

I laboratori possono adottare un metodo di loro scelta, purché sia conforme ai criteri seguenti:

<b>Criterio</b>	<b>Gamma di concentrazione</b>	<b>Valore raccomandato</b>	<b>Valore massimo ammesso</b>
Valore sul bianco	Tutte le concentrazioni	Trascurabile	-
Recupero aflatossina M1	0.01-0.05 mg/kg	60 a 120 %	
	> 0.05 mg/kg	70 a 110 %	
Recupero aflatossine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	< 1.0 mg/kg	50 a 120 %	
	1 - 10 mg/kg	70 a 110 %	
	m> 10 g/kg	80 a 110 %	
Fedeltà RSD <sub>R</sub>	Tutte le concentrazioni	Derivato dell'equazione di Horwitz	2 x il valore derivato dell'equazione di Horwitz
La fedeltà RSD <sub>R</sub> può essere calcolata come rappresentante un coefficiente di 0,66 della fedeltà RSD <sub>R</sub> alla concentrazione che presenta un interesse.			

Nota bene:

- Valori da applicare tanto a B1 quanto alla somma di B1+B2+G1+G2.
- Se le somme delle aflatossine singole B1+B2+G1+G2 devono essere registrate, il tasso di recupero di ciascuna di esse mediante il metodo d'analisi deve essere noto o equivalente.
- I limiti di rilevazione dei metodi impiegati non sono indicati, dato che i valori di precisione sono espressi per le concentrazioni che presentano interesse.
- I valori di precisione sono calcolati partendo dall'equazione di Horwitz:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5\log C)}$$

dove:

- \* RSD<sub>R</sub> è la deviazione standard relativa, calcolata in base a risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità  $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$ , e
- \* C è il tasso di concentrazione (ovvero 1 = 100g/100g, 0,001 = 1,000 mg/kg).

Si tratta di un'equazione generale relativa alla precisione, che è indipendente dagli analiti e dalla matrice e, per la maggior parte dei metodi d'analisi impiegati, dipende unicamente dalla concentrazione.

## **Definizioni**

I parametri di precisione più comunemente citati sono la ripetibilità e la riproducibilità.

$r$  = ripetibilità: valore al di sotto del quale ci si aspetta che cada, entro un certo limite di probabilità (in linea di massima 95 %) la differenza assoluta tra i risultati di due prove singole ottenuti in condizioni di ripetibilità (ovvero stesso campione, stesso operatore, stessa apparecchiatura, stesso laboratorio e intervallo breve); per cui  $r = 2,8 \times s_r$ .

$s_r$  = deviazione standard, calcolata in base a risultati ottenuti in condizioni di ripetibilità.

$RSD_r$  = deviazione standard relativa, calcolata in base a risultati ottenuti in condizioni di ripetibilità  $[(s_r / \bar{x}) \times 100]$ .

$R$  = riproducibilità, valore al di sotto del quale ci si aspetta che cada, entro un certo limite di probabilità (in linea di massima 95 %) la differenza assoluta tra i risultati di prove singole ottenuti in condizioni di riproducibilità (ovvero ottenuti per un campione identico da operatori in diversi laboratori utilizzando un metodo di prova standardizzato); per cui  $R = 2,8 \times s_R$ .

$s_R$  = deviazione standard, calcolata in base a risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità.

$RSD_R$  = deviazione standard relativa, calcolato in base a risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità  $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$ .

## **II.13. Precauzioni da prendere e calcolo del risultato dell'analisi per la parte commestibile**

### **\* Precauzioni**

È opportuno evitare nella misura del possibile la luce del giorno per tutta la durata della procedura di trasporto, preparazione e analisi del campione, in quanto l'aflatossina si decompone progressivamente sotto l'influenza della luce ultravioletta. Data la distribuzione estremamente eterogenea dell'aflatossina, i campioni devono essere preparati (e soprattutto omogeneizzati) con la massima cura.

**Per la preparazione delle aliquote da analizzare deve essere utilizzata l'intera massa di ciascun campione di laboratorio.**

### **\* Calcolo della proporzione di guscio/parte commestibile nei frutti a guscio interi**

I limiti fissati per le aflatossine dal regolamento (CE) n. 466/2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari **si applicano alla parte commestibile.**

Il tenore di aflatossine nella parte commestibile può essere determinato come segue:

- i frutti a guscio interi sono sgucciati e la procedura analitica per la determinazione del tenore di aflatossine è applicata alla sola parte commestibile.
- i frutti a guscio interi sono utilizzati per la preparazione del campione. La procedura di campionamento e quella di analisi sono effettuate sulla base del peso della parte commestibile nel campione globale. Quest'ultimo viene stimato mediante un fattore che tiene conto della proporzione tra guscio e parte commestibile nel frutto intero.  
A tale scopo circa 100 frutti a guscio interi vengono prelevati casualmente dalla partita o dal campione globale. La proporzione, per ciascun campione di laboratorio, può essere ottenuta pesando i frutti interi, sgucciando e ripesando i gusci e la parte commestibile.  
La proporzione guscio/parte commestibile, una volta determinata dal laboratorio, può essere usata per le analisi successive. Tuttavia, se un campione di laboratorio risulta non conforme, superando leggermente il limite massimo, tale proporzione deve essere determinata con la procedura sopra descritta.

**Esempio: se per la preparazione del campione sono utilizzati frutti a guscio interi, la proporzione guscio/parte commestibile è di 50/50 e l'analisi rivela un tenore di aflatossina B1 di 1,5 µg/kg, il tenore di aflatossina B1 della parte commestibile è pari a  $1,5 \mu\text{g} \times 2 = 3 \mu\text{g/kg}$ .**



## **II.14. Presentazione dei risultati**

Il risultato dell'analisi deve essere presentato in forma corretta o non corretta per il recupero, indicando il modo di presentazione e il tasso di recupero. Il risultato dell'analisi corretto per il recupero è utilizzato per verificare la conformità.

Il risultato dell'analisi è riportato nella forma  $x \pm U$ , dove  $x$  è il risultato analitico e  $U$  l'incertezza di misura estesa, calcolata per mezzo di un fattore di copertura 2 che dà un livello di affidabilità del 95% circa.

Per ulteriori informazioni si rimanda al documento:

Relazione della Commissione europea sul rapporto fra i risultati d'analisi, l'incertezza di misura, i fattori di recupero e le disposizioni della legislazione comunitaria relativa alle derrate alimentari, in particolare per quanto riguarda:

- i contaminanti nei prodotti alimentari (regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari<sup>8</sup>);
- le sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali (direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali)<sup>9</sup>

Il documento può essere consultato sul sito web della Direzione generale SANCO: [http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/report-sampling\\_analysis\\_2004\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/report-sampling_analysis_2004_en.pdf)

---

<sup>8</sup> GUL 37 del 13.2.1993, pag. 1.

<sup>9</sup> GUL 140 del 30.5.2002, pag. 10.

## **II.15. Accettazione di una partita o sottopartita e interpretazione dei risultati**

- Per le arachidi, i frutti a guscio e la frutta secca destinati alla cernita o ad altri trattamenti fisici nonché per le spezie:
  - accettazione, se il campione globale o la media dei sottocampioni sono conformi al limite massimo, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero,
  - rifiuto, se il campione globale o la media dei sottocampioni superano **il limite massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero.**
- Per le arachidi, i frutti a guscio e la frutta secca destinati al consumo umano diretto:
  - accettazione, se nessuno dei sottocampioni supera il limite massimo, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero;
  - rifiuto, se uno o più dei sottocampioni superano **il limite massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero;**
- Se il peso del campione globale è inferiore o uguale a 10 kg:
  - accettazione, se il campione globale è conforme al limite massimo, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero;
  - rifiuto, se il campione globale supera il limite massimo **oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura e della correzione per recupero.**

## **II.16. Rilascio del documento di accompagnamento in caso di conformità**

Se la partita risulta conforme, l'autorità competente rilascia un documento di accompagnamento (documento ufficiale) attestante che la partita in questione è stata oggetto di campionamento ufficiale in data ....., è stata analizzata a norma della direttiva 98/53 e in base ai risultati dell'analisi è risultata conforme (può eventualmente essere allegato il rapporto d'analisi).

Se la partita risulta solo in parte conforme alla legislazione europea, il certificato originale (o copia autenticata) non modificato deve accompagnare la parte della partita di cui è stata autorizzata la circolazione. Poiché il quantitativo di cui è autorizzata la libera circolazione non corrisponde al quantitativo che figura sul certificato sanitario originale, sul documento di accompagnamento deve figurare una dichiarazione ufficiale esplicativa.

## **II. 17. Diritto dell'operatore alla controanalisi in caso di non conformità**

Nel caso in cui il campione ufficiale risulti non conforme, l'operatore ha il diritto di chiedere una controanalisi, come disposto dalla direttiva 89/397/CEE e dall'articolo 11, paragrafo 5 del regolamento (CE) n. 882/2004. L'analisi del campione di ricorso deve essere effettuata in un laboratorio ufficiale o in un laboratorio designato dall'autorità competente o in un laboratorio almeno accreditato; in ogni caso il laboratorio deve essere accreditato. (cfr. punto II.11).

Per le modalità di prelievo dei campioni a fini di ricorso e di riferimento si rimanda al punto II.10

Se il risultato dell'analisi del campione di ricorso è conforme, si possono distinguere negli Stati membri tre diversi indirizzi:

- 1) la partita è considerata conforme ed è immessa sul mercato (il risultato dell'analisi del campione di ricorso prevale sul risultato dell'analisi ufficiale);
- 2) il campione di riferimento è analizzato dal laboratorio nazionale di riferimento. Se il risultato dell'analisi è conforme alla norma, la partita è considerata conforme ed è immessa sul mercato;
- 3) l'operatore deve proporre ricorso all'autorità giudiziaria contro il risultato dell'analisi del campione ufficiale.

## **II.18. Notifica al sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF)**

Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare<sup>10</sup> istituisce un sistema di allarme rapido per la notifica dei rischi diretti o indiretti per la salute umana dei prodotti alimentari e dei mangimi.

**Ogni caso di non conformità constatato deve essere immediatamente notificato alla Commissione per mezzo del sistema di allarme rapido;** la Commissione trasmette immediatamente le informazioni ai membri della rete.

Gli Stati membri notificano altresì alla Commissione, nel quadro del sistema di allarme rapido, le misure prese per limitare l'immissione sul mercato di prodotti alimentari o imporne il ritiro dal mercato al fine di proteggere la salute pubblica, in particolare i casi di rifiuto di una partita di prodotti alimentari da parte dell'autorità competente ad un punto d'entrata nell'Unione europea.

Gli Stati membri informano immediatamente la Commissione delle azioni intraprese o delle misure adottate a seguito delle notifiche e delle successive informazioni ricevute nel quadro del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente dette informazioni ai membri della rete.

---

<sup>10</sup> GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1.

## **II.19. Comunicazione alla Commissione dei risultati delle analisi**

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione ogni tre mesi una relazione sui risultati delle analisi effettuate nel quadro dei controlli ufficiali su partite di prodotti oggetto di specifiche decisioni della Commissione. Tale relazione è presentata nel corso del mese successivo a ciascun trimestre (aprile, luglio, ottobre, gennaio).

## **II.20 Procedura da seguire in caso di partite non conformi**

### **II.20.1. Disposizioni generali e osservazioni**

**Se una partita risulta non conforme, il certificato sanitario e ogni altro documento di accompagnamento (in particolare i documenti per l'importazione nell'Unione) devono in ogni caso essere invalidati.** Il certificato sanitario e ogni altro documento di accompagnamento (in particolare i documenti per l'importazione nell'Unione), compresa la fattura commerciale, possono essere annullati apponendovi una delle diciture di cui all'articolo 6, paragrafi 1 e 2 del regolamento (CEE) n. 339/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, relativo ai controlli sulla conformità delle merci importate da paesi terzi alle norme in materia di sicurezza dei prodotti<sup>11</sup>.

Tuttavia, qualora a seguito della constatazione di non conformità sia stata avviata un'azione giudiziaria, spetta all'autorità giudiziaria decidere la sorte da riservare alla partita non conforme.

### **II.20.2. Il caso particolare delle noci del Brasile non sgusciate**

Le partite di noci del Brasile non conformi al livello massimo di aflatossine B1 e di aflatossine complessive stabilito dal regolamento (CE) n. 466/2001 possono essere rinviate al paese d'origine solo se, per ogni lotto non conforme, il Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) comunica per iscritto:

- a) l'accordo esplicito alla rispedizione della partita in questione, con indicazione del numero di codice della stessa;
- b) l'impegno a mettere la partita respinta sotto controllo ufficiale dal momento del suo arrivo;
- c) le seguenti indicazioni:
  - i) destinazione della partita respinta;
  - ii) trattamento previsto della partita respinta;
  - iii) il campionamento e le analisi che saranno effettuati sulla partita respinta.

Se le condizioni di cui ai punti a), b) e c) non sono soddisfatte dal Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tutte le partite successive che risultino non conformi al livello massimo di aflatossine B1 e di aflatossine complessive stabilito dal regolamento (CE) n. 466/2001 saranno distrutte dallo Stato membro importatore.

---

<sup>11</sup> GU L 40 del 17.2.1993, pag. 1.

### **II.20.3. Altri casi (diversi dalle noci del Brasile non sgusciate importate dal Brasile)**

La legislazione in vigore non prevede disposizioni specifiche. Le possibilità sono: la rispedizione al paese di origine, l'utilizzazione a fini non alimentari (in caso di utilizzazione per i mangimi, si applica la legislazione vigente in materia) e la distruzione.

**Il certificato sanitario deve in ogni caso essere invalidato (v. sopra le disposizioni generali).**

Per quanto riguarda le partite non conformi, sono applicabili dal 1° gennaio 2005 o lo saranno nel prossimo futuro (1° gennaio 2006) le disposizioni seguenti.

#### **\* Prodotti alimentari prodotti nell'UE (esportati) o immessi sul mercato dell'UE dopo essere stati importati (riesportati)**<sup>12</sup>

Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare<sup>13</sup>, dispone come regola generale all'articolo 12, applicabile dal 1° gennaio 2005, che le partite non conformi già immesse sul mercato interno possono essere riesportate solo se conformi alla legislazione comunitaria in materia di prodotti alimentari, salvo diversa disposizione delle autorità, della legislazione o delle procedure amministrative del paese importatore.

In questo caso, i paesi terzi hanno stabilito il proprio livello di protezione per un alimento o mangime particolare; gli esportatori o riesportatori devono quindi conformarsi alle prescrizioni dei paesi importatori.

Se non esistono prescrizioni fissate dalle autorità dei paesi importatori (legislazione o procedure amministrative), i prodotti alimentari e i mangimi destinati all'esportazione o alla riesportazione devono essere conformi alle prescrizioni pertinenti della legislazione alimentare comunitaria.

In tutti gli altri i casi, ossia in assenza di disposizioni pertinenti della legislazione alimentare comunitaria e di prescrizioni specifiche applicabili alle importazioni fissate dal paese terzo, il citato articolo 12, paragrafo 1, secondo comma prevede che gli alimenti ed i mangimi possano essere esportati o riesportati soltanto qualora le autorità competenti del paese di destinazione vi abbiano acconsentito espressamente, dopo essere state pienamente informate dei motivi per cui non è stato possibile immettere o mantenere gli alimenti o i mangimi in questione sul mercato comunitario.

Tuttavia, nel caso in cui gli alimenti o i mangimi non siano conformi alle disposizioni in materia di sicurezza alimentare, ("nel caso in cui gli alimenti siano dannosi per la salute o i mangimi siano a rischio"), tali alimenti e mangimi non possono essere esportati o riesportati e devono essere eliminati in condizioni di sicurezza.

L'applicazione per analogia di queste disposizioni al caso delle aflatossine implica che una partita non conforme può essere riesportata solo se il paese terzo di destinazione ha stabilito requisiti specifici e se la partita è conforme ad essi. In tutti gli altri casi le partite non possono essere esportate o riesportate e devono essere eliminate in condizioni di sicurezza.

<sup>12</sup> Cfr. « Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare – Conclusioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali - 20 dicembre 2004 » disponibile sul sito web della Direzione generale Salute e protezione dei consumatori [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance\\_rev\\_7\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_en.pdf)

<sup>13</sup> GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1.

### **\* Prodotti alimentari respinti alle frontiere esterne dell'UE**

Per quanto riguarda i prodotti alimentari **respinti alle frontiere esterne dell'UE, il regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali<sup>14</sup>, applicabile dal 1° gennaio 2006, prevede agli articoli 19, 20 e 21, per le partite non conformi, le disposizioni seguenti.

L'autorità competente dispone il blocco ufficiale dei mangimi o degli alimenti provenienti da paesi terzi che non sono conformi alla normativa in materia di mangimi o di alimenti e, consultati gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti responsabili della partita, prende le seguenti misure:

- ordina che detti mangimi o alimenti siano distrutti o
- sottoposti a trattamento speciale

Il trattamento speciale è eseguito in stabilimenti sotto il controllo dell'autorità competente e possono comprendere

- il trattamento o la lavorazione, per mettere i mangimi o gli alimenti in conformità con i requisiti della normativa comunitaria o con i requisiti di un paese terzo di rinvio, compresa la decontaminazione, se del caso, ma esclusa la diluizione (NB: nel caso di alimenti contaminati dall'aflatossina la detossificazione tramite trattamento chimico è proibita);
  - il trattamento in qualsiasi altro modo adeguato a fini diversi dal consumo animale o umano.
- rinviati al di fuori della Comunità. In attesa del rinvio delle partite o della conferma dei motivi del rifiuto, l'autorità competente dispone il blocco ufficiale delle partite in questione. L'autorità competente autorizza il rinvio di partite solo nei casi in cui
- \* la destinazione sia stata convenuta con l'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, responsabile della partita;
  - \* l'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti abbia informato prima l'autorità competente del paese terzo di origine o del paese di destinazione se diverso dei motivi e delle circostanze per cui i mangimi o gli alimenti in questione non hanno potuto essere immessi sul mercato della Comunità;
  - \* quando il paese terzo di destinazione non è il paese terzo d'origine, l'autorità competente del paese terzo di destinazione abbia notificato all'autorità competente la sua disponibilità ad accettare la partita.

- L'autorità competente può anche prendere altre misure appropriate quali l'uso di mangimi o alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti.

Le autorità competenti cooperano per adottare le ulteriori misure necessarie (in aggiunta alla notifica di cui al capitolo II. 18) per impedire che le partite respinte siano reintrodotti nella Comunità.

Le spese sostenute dalle autorità competenti per le attività di cui sopra sono addebitate all'operatore del settore alimentare responsabile delle partite o al suo rappresentante.

**Le disposizioni del regolamento 882/2004 si applicano dal 1° gennaio 2006.**

---

<sup>14</sup> GU L 165 del 30.04.2004, pag.1. Rettifica pubblicata nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

## **II.21. Costi dei controlli ufficiali**

L'articolo 3 della decisione della Commissione, del 26 gennaio 2005, che subordina a particolari condizioni le importazioni di pistacchi e di alcuni prodotti derivati originari o provenienti dall'Iran dispone che tutti i costi relativi al campionamento, all'analisi e al magazzinaggio nonché al rilascio del documento ufficiale di accompagnamento e alle copie del certificato sanitario e dei documenti di accompagnamento sono sostenuti dall'operatore del settore alimentare responsabile della partita o dal suo rappresentante.

La decisione della Commissione 2005/85/CE non contempla disposizioni specifiche per quanto riguarda il calcolo dei costi. Per il calcolo dei costi del campionamento e delle analisi le disposizioni del regolamento (CE) 882/2004 possono servire da guida, in particolare i criteri di cui all'allegato VI del regolamento suddetto:

- stipendi del personale che partecipa ai controlli ufficiali dei pistacchi e di taluni prodotti derivati dai pistacchi originari dell'Iran o provenienti dall'Iran;
- costi per il personale addetto ai controlli ufficiali, ivi compresi strutture, strumenti, attrezzature, formazione, costi di viaggio e costi connessi;
- costi di analisi di laboratorio e di campionamento.

Occorre inoltre tenere conto dei costi del magazzinaggio e del rilascio dei documenti ufficiali.

L'articolo 3 della decisione 2005/85/CE della Commissione prevede inoltre, in conformità dell'articolo 22 del regolamento (CE) 882/2004, che tutti i costi relativi ai provvedimenti ufficiali adottati dalle autorità competenti in merito alle partite non conformi di pistacchi originari o provenienti dall'Iran sono sostenuti dall'operatore del settore alimentare responsabile della partita o dal suo rappresentante.

## Questioni particolari

### \* Procedura per il frazionamento di una partita

In caso di frazionamento di una partita, ognuna delle parti deve essere accompagnata da una copia del rapporto e del certificato sanitario nonché dei documenti di accompagnamento. Le copie devono essere autenticate dalle autorità competenti dello Stato membro nel cui territorio ha avuto luogo il frazionamento. Le copie autenticate devono accompagnare la frazione di partita solo fino alla vendita all'ingrosso inclusa.

### \* Non conformità constatata tramite campionamento nella fase della vendita al dettaglio

**È importante, in questo caso, considerare** in che misura il campione prelevato al dettaglio, da una frazione minima della partita, sia rappresentativo della partita d'origine, e quali sarebbero le conseguenze della procedura di richiamo.

Procedura proposta:

Campione prelevato alla vendita al dettaglio: il campione è rappresentativo della parte restante **della porzione dalla quale il campione è stato prelevato.**

Questo campione **non è però rappresentativo dell'intera partita originale, di cui la porzione dalla quale il campione è stato prelevato costituisce solo una (piccola) parte.**

La non conformità di una frazione di una partita constatata allo stadio della vendita al dettaglio è solo un'indicazione della possibile esistenza di problemi in altre parti della partita → localizzazione delle diverse frazioni della partita → blocco delle diverse frazioni della partita → prelievo di campioni rappresentativi da diverse porzioni della partita → distruzione/rinvio/ ... delle parti risultate non conformi.

### \* Controllo /ispezioni di stabilimenti

Le ispezioni di stabilimenti che fanno uso di frutti a guscio/arachidi/frutta secca (per ulteriore trasformazione, come ingrediente) dovrebbero riguardare i controlli interni (campionamento, analisi private, condizioni di magazzinaggio, ecc.) per l'identificazione delle aflatossine come rischio nel quadro della procedura permanente basata sui principi HACCP istituita, applicata e mantenuta dall'operatore del settore alimentare (direttiva 93/43/CE, regolamento 852/2004, regolamento 882/2004).



## ALLEGATO - LEGISLAZIONE

### Livelli massimi

Regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari<sup>15</sup>

Regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione, dell'8 marzo 2001, che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari<sup>16</sup> modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 684/2004 del 13 aprile 2004<sup>17</sup>

### Campionamento e analisi

Direttiva 85/591/CEE del Consiglio, del 20 dicembre 1985, concernente l'istituzione di modalità di prelievo dei campioni e di metodi d'analisi comunitari per il controllo dei prodotti destinati all'alimentazione umana<sup>18</sup>

Direttiva 98/53/CE della Commissione, del 16 luglio 1998, che fissa metodi per il prelievo di campioni e metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari<sup>19</sup>, modificata da ultimo dalla direttiva 2004/43/CE della Commissione del 13 aprile 2004<sup>20</sup>

### MISURE SPECIFICHE DI SALVAGUARDIA

Decisione 2000/49/CE della Commissione, del 6 dicembre 1999, che abroga la decisione 1999/356/CE e che subordina a particolari condizioni le importazioni di arachidi e di taluni prodotti derivati, originari o provenienti dall'Egitto<sup>21</sup>, modificata da ultimo dalla decisione 2004/429/CE della Commissione del 29 aprile 2004<sup>22</sup>

Decisione 2002/79/CE della Commissione, del 4 febbraio 2002, che subordina a particolari condizioni le importazioni di arachidi e di taluni prodotti derivati, originari o provenienti dalla Cina<sup>23</sup>, modificata da ultimo dalla decisione 2004/429/CE della Commissione del 29 aprile 2004

Decisione 2002/80/CE della Commissione, del 4 febbraio 2002, che impone speciali condizioni all'importazione di fichi, nocciole e pistacchi e di taluni prodotti da essi derivati originari o provenienti dalla Turchia<sup>24</sup>, modificata da ultimo dalla decisione 2004/429/CE della Commissione del 29 aprile 2004

---

<sup>15</sup> GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

<sup>16</sup> GU L 77 del 16.3.2001, pag.1.

<sup>17</sup> GU L 106 del 15.4.2004, pag. 6.

<sup>18</sup> GU L 372 del 31.12.1985, pag. 50.

<sup>19</sup> GU L 201 del 17.7.1998, pag. 93.

<sup>20</sup> GU L 113 del 20.4.2004, pag. 14.

<sup>21</sup> GU L 19 del 25.1.2000, pag. 46.

<sup>22</sup> GU L 154 del 30.4.2004, pag. 20

<sup>23</sup> GU L 34 del 5.2.2002, pag.21.

<sup>24</sup> GU L 355 del 5.2.2002, pag. 26.

Decisione 2003/493/CE della Commissione, del 4 luglio 2003, che impone condizioni speciali all'importazione di noci del Brasile in guscio originarie del Brasile o da esso spedite<sup>25</sup>, modificata da ultimo dalla decisione 2004/428/CE della Commissione del 29 aprile 2004<sup>26</sup>

Decisione 2005/85/CE della Commissione, del 26 gennaio 2005, che subordina a particolari condizioni le importazioni di pistacchi e di alcuni prodotti derivati, originari o provenienti dall'Iran.<sup>27</sup>

## **ALTRE DISPOSIZIONI QUADRO PERTINENTI**

Direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari<sup>28</sup>

Direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari<sup>29</sup>

Direttiva 93/99/CEE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (in vigore fino al 31.12.2005)<sup>30</sup>

Regolamento (CEE) n. 339/93 del Consiglio, dell' 8 febbraio 1993, relativo ai controlli sulla conformità delle merci importate da paesi terzi alle norme in materia di sicurezza dei prodotti<sup>31</sup>

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare<sup>32</sup>

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari<sup>33</sup> (applicabile dal 1° gennaio 2006)

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali<sup>34</sup> (applicabile dal 1° gennaio 2006)

---

<sup>25</sup> GU L 18 del 5.7.2003, pag. 33.

<sup>26</sup> GU L 154 del 30.4.2004, pag. 14.

<sup>27</sup> GU L 30 del 3.2.2005, pag.12.

<sup>28</sup> GU L 175 del 19.7.1993, pag. 1.

<sup>29</sup> GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

<sup>30</sup> GU L 290 del 24.11.1993, pag. 14.

<sup>31</sup> GU L 40 del 17.2.1993, pag. 1.

<sup>32</sup> GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1.

<sup>33</sup> GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

<sup>34</sup> GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1. Rettifica pubblicata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.