Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brescia

Agenzia di Tutela della Salute di Brescia
Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia
Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - www.ats-brescia.it
Posta certificata: protocollo@pec.ats-brescia.it
Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980

DECRETO n. 438 del 31/07/2024

Cl.: 1.1.02

OGGETTO: Recepimento del D.d.u.o. n. 9830 del 28.06.2024 "Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)".

Il DIRETTORE GENERALE - Dott. Claudio Vito Sileo
nominato con D.G.R. XII/1645 del 21.12.2023

Acquisiti i ***pareri*** del
DIRETTORE SANITARIO — Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini
del
DIRETTORE SOCIOSANITARIO F.F. — Ing. Luca Chinotti
e del
DIRETTORE AMMINISTRATIVO — Dott.ssa Sara Cagliani

IL DIRETTORE GENERALE

Visti:
- 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;
- il Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- il D.Lgs. 27/2021 s.m.i., pubblicato in GU n. 60 del 11/03/2021 che individua all'art. 2, c. 1 le autorità competenti designate ai sensi del Reg. UE 2017/625, quali il Ministero della Salute, le Regioni e le AA.SS.LL. atte a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i Controlli Ufficiali e le Altre Attività Ufficiali, nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli artt. 137 e 138 del Regolamento e ad accertare e contestare le relative sanzioni ex art. 139 del Regolamento;
- il D.Lgs. 32/2021, che all'art. 1, c. 3 prevede: "Le Autorità competenti di cui all'art. 2, comma 1, del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, applicano e riscuotono le tariffe previste dal presente decreto.", mentre il c. 4 stabilisce che "Le tariffe sono a carico degli operatori dei settori interessati e sono destinate e vincolate alle Autorità competenti e agli altri enti di cui agli artt. 14 e 15, e concorrono, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio sanitario nazionale, ad assicurare adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare il sistema dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, nel rispetto delle disposizioni dell'Unione europea.";

Visti inoltre:
- l'Intesa Stato – Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", recepita con D.G.R. n. X/7502 del 11 dicembre 2017, che stabilisce i principi di pianificazione e programmazione dei controlli, basati sulla categorizzazione del rischio, definendo altresì delle frequenze minime degli stessi, a seconda delle categorie di imprese alimentari, nonché i criteri di rendicontazione;
- la nota ministeriale DGISAN 21355 del 22/05/2023 avente per oggetto: controperizia e controversia-artt. 7 e 8 del D.Lgs. 21 aprile 2021, n. 27, indicazioni applicative;

Considerato che l'art. 12 del Regolamento (UE) n. 2017/625 stabilisce che i controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate che riguardano le aree tematiche di cui al capo II dell'allegato II del medesimo regolamento e contengono istruzioni per il personale addetto ai controlli ufficiali;

Richiamato il D.d.u.o. n. 9830 del 28/06/2024 che approva il Documento elaborato dalla U.O. Prevenzione regionale, con la collaborazione dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) "Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)", nonché stabilisce che le ATS lombarde conformino la loro attività a quanto indicato nel documento stesso e che dà, al tempo stesso, mandato alle ATS di recepire il documento nel proprio sistema documentale entro due mesi dall'approvazione;
Ribadito che con nota regionale prot. G1.2024.0027364 del 09/07/2024 (atti ATS Brescia prot. n. 0070119/24) viene chiesto alle ATS di recepire entro due mesi dall'approvazione il Documento in oggetto e di conformare la propria attività a quanto indicato nel Decreto di cui sopra;
Ritenuto pertanto opportuno procedere a recepire il D.d.u.o. n. 9830 del 28/06/2024 (Allegato "A" composto da n. 25 pagine) quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, alla luce del quale seguirà l'aggiornamento della procedura gestionale interna in uso (SGQ PG IAN 10);
Vista la proposta presentata dal Direttore f.f. del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, Dott.ssa Daria Barberis;
Dato atto che il Dirigente Responsabile f.f. della SSD Igiene Alimenti e Nutrizione, Dott.ssa Roberta Ferranti, qui anche Responsabile del procedimento, attesta la regolarità tecnica del presente provvedimento;
Dato atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Agenzia;
Acquisiti i pareri del Direttore Sanitario, Dott.ssa Laura Emilia Lanfredini, del Direttore Sociosanitario f.f., Ing. Luca Chinotti e del Direttore Amministrativo, Dott.ssa Sara Cagliani che attesta, altresì, la legittimità del presente atto;

D E C R E T A

per le motivazioni indicate in premessa e qui integralmente richiamate:

a) di recepire il contenuto del D.d.u.o. n. 9830 del 28/06/2024 "Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)" (Allegato "A" composto da n. 25 pagine) quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, al quale seguirà l'aggiornamento della procedura gestionale interna in uso (SGQ PG IAN 10);
b) di dare atto che dall'adozione del presente documento non discendono oneri per l'Agenzia;
c) di demandare al Responsabile f.f. della SSD Igiene Alimenti e Nutrizione ogni conseguente adempimento connesso all'adozione del presente provvedimento;
d) di dare atto che il presente provvedimento è sottoposto al controllo del Collegio Sindacale, in conformità ai contenuti dell'art. 3-ter del D. Lgs. n. 502/1992 e ss.mm.ii. e dell'art. 12, comma 14, della L.R. n. 33/2009;
e) di disporre, a cura della SC Affari Generali e Legali, la pubblicazione all'Albo on-line – sezione Pubblicità legale - ai sensi dell'art. 17, comma 6, della L.R. n. 33/2009, e dell'art. 32 della L. n. 69/2009, ed in conformità alle disposizioni ed ai provvedimenti nazionali e comunitari in materia di protezione dei dati personali.

Firmato digitalmente dal Direttore Generale
Dott. Claudio Vito Sileo

RegioneLombardia

DECRETO N. 9830 Del 28/06/2024

Identificativo Atto n. 545

DIREZIONE GENERALE WELFARE

Oggetto

INDIRIZZI REGIONALI SULL'ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE DI ALIMENTI E DI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

L'atto si compone di_____pagine di cui

_____ pagine di allegati parte integrante

RegioneLombardia

IL DIRIGENTE DELL'UNITA' ORGANIZZATIVA PREVENZIONE

VISTI:

- 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;
- il Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);
- Il D.lgs. 27/2021 s.m.i, pubblicato in GU n. 60 del 11/03/2021 che individua all'articolo 2, comma 1 le autorità competenti designate ai sensi del Reg. UE 2017/625, quali il Ministero della Salute, le Regioni e le AA.SS.LL. atte a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i Controlli Ufficiali e le Altre Attività Ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento e ad accertare e contestare le relative sanzioni ex art. 139 del Regolamento;
- Il decreto legislativo 32/2021, che all'art. 1, c. 3 prevede: "Le Autorità competenti di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, applicano e riscuotono le tariffe previste dal presente decreto.", mentre il c. 4 stabilisce che "Le tariffe sono a carico degli operatori dei settori interessati e sono destinate e vincolate alle Autorità competenti e agli altri enti di cui agli articoli 14 e 15, e concorrono, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio sanitario nazionale, ad assicurare adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare il sistema dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, nel rispetto delle disposizioni dell'Unione europea.";

VISTI INOLTRE

- Il Codice di procedura penale in combinato disposto con il d.lgs. 28 luglio 1989, n. 271 "Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale";
- La Legge 7 agosto 1990, n. 241 s.m.i "*Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi*";
- La Legge 24 novembre 1981, n. 689 "*Modifiche al sistema penale*"**;**

- l'Intesa Stato – Regioni 212/CSR del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", recepita con D.G.R del 11 dicembre 2017 - n. X/7502, che stabilisce i principi di pianificazione e programmazione dei controlli, basati sulla categorizzazione del rischio, definendo altresì delle frequenze minime degli stessi, a seconda delle categorie di imprese alimentari, nonché i criteri di rendicontazione;
- Nota Ministeriale DGISAN 21355 del 22/05/2023 avente per oggetto: *controperizia e controversia-articoli 7 e 8 del Decreto Legislativo 21 aprile 2021, n. 27, indicazioni applicative*;

RICHIAMATE:

- La Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33 s.m.i "*Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità*";
- Legge Regionale 1° febbraio 2012, n. 1 s.m.i "*Riordino normativo in materia di procedimento amministrativo, diritto di accesso ai documenti amministrativi, semplificazione amministrativa, potere sostitutivo e potestà sanzionatoria*";

CONSIDERATO che l'art. 12 del Regolamento (UE) n. 2017/625 stabilisce che i controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate che riguardano le aree tematiche di cui al capo II dell'allegato II del medesimo regolamento e contengono istruzioni per il personale addetto ai controlli ufficiali;

RITENUTO pertanto di aggiornare il D.D.U.O n. 10239 del 12/07/2019 alla normativa vigente e quindi fornire indicazioni alle ATS, quali Autorità Competenti Locali (ACL), relativamente alle procedure di campionamento di alimenti e MOCA e garantire comportamenti omogenei in tutte le ATS della Lombardia, permettendo ai servizi coinvolti di avere un protocollo operativo al fine di assicurare la qualità e l'appropriatezza dei controlli ufficiali;

VISTA l'istruttoria compiuta dalla Unità Organizzativa Prevenzione, con la collaborazione dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) ed i Laboratori di Prevenzione delle ATS, che ha portato all'elaborazione del documento "*Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)*";

RITENUTO quindi

- Di approvare il documento "*Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)*", di cui all'allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, strumento utile al fine di raggiungere i seguenti obiettivi:
  - Disporre di procedure ex art. 12 del Reg. UE 2017/625 atte ad assicurare la qualità e l'appropriatezza dei controlli ufficiali;
  - Adottare comportamenti omogenei in tutte le ATS della Lombardia, permettendo alla ACL di avere un protocollo operativo;
- Di stabilire che le ATS Lombarde conformino la loro attività a quanto indicato nel documento stesso;

RegioneLombardia

- Di dare mandato alle ATS di recepire il presente documento nel proprio sistema documentale entro due mesi dall'approvazione;
- Di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul Portale di Regione Lombardia (www.regione.lombardia.it).

VISTA la Legge Regionale 20/2008 nonché i provvedimenti organizzativi della XII Legislatura ed in particolare la D.G.R. XII/546 del 3 luglio 2023 che ha affidato al Dr. Danilo Cereda l'incarico di Dirigente della UO Prevenzione, tra le cui competenze è individuata "*Programmazione e coordinamento delle attività di prevenzione e sorveglianza delle malattie da trasmissione alimentare, controllo e monitoraggio in materia di sicurezza alimentare degli alimenti di origine vegetale, dei materiali a contatto con alimenti, della nutrizione e della qualità delle acque destinate al consumo umano, in attuazione delle normative comunitarie e nazionali*";

DECRETA

1. **DI APPROVARE** il documento "*Indirizzi regionali sull'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)*", di cui all'allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. **DI STABILIRE** che le ATS lombarde conformino la loro attività a quanto indicato nel documento stesso;
3. **DI DARE MANDATO** alle ATS di recepire il presente documento nel proprio sistema documentale entro due mesi dall'approvazione;
4. **DI DISPORRE** la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul Portale di Regione Lombardia (www.regione.lombardia.it);
5. **DI ATTESTARE** che il presente atto non è soggetto agli obblighi di pubblicazione di cui agli artt. 26 e 27 del D. Lgs 33/2013.

Il Dirigente
DANILO CEREDA

Atto firmato digitalmente ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

INDIRIZZI REGIONALI SULL'ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE DI ALIMENTI E DI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Rev	Data di approvazione	Descrizione delle modifiche	Gruppo di Lavoro	Referente Gruppo di lavoro
0	12/07/2019	Prima emissione: Decreto 10293	Barberis Daria Cioccarelli Anna Maria Coccione Nicola Foti Marina Lionetti Claudia Marino Alessandra Masala Eleonora Molinari Anna Montanelli Alessandro Somenzi Cristina Vitaliti Sonia	Michela Viscardi
1	05/03/2024	Introduzione delle modifiche apportate dal D.lgs.27/2021 s.m.i.	Aldi Manila Aroldi Elda Castagna Federica Dominoni Lorella Malacrida Christian Mogavero Tiziana Palazzi Sabrina Pestoni Elena	Carmela Monica Cosentino

SOMMARIO

1 SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE 3

2 DEFINIZIONI - ACRONIMI - ABBREVIAZIONI 3

2.1 Definizioni ..... Errore. Il segnalibro non è definito.

3 PROGRAMMAZIONE 4

4 EFFETTUAZIONE DEL CAMPIONAMENTO 5

4.1 VERBALE DI CAMPIONAMENTO 6

4.1.1 Indicazioni sulla compilazione del verbale di prelevamento 7

4.1.2 Documentazione da allegare al verbale di campionamento 7

5 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI CAMPIONI 8

5.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI E/O TECNICI SU TEMPERATURA E ALTRE CONDIZIONI DI TRASPORTO . 9

6 CONSEGNA CAMPIONI IN LABORATORIO 10

7 TRASMISSIONE VERBALE DI CAMPIONAMENTO / AVVISO INIZIO OPERAZIONI DI ANALISI ALLE PARTI INTERESSATE 11

8 REGISTRAZIONE 11

9 FLUSSO RADISAN 11

10 GESTIONE DEL RAPPORTO DI PROVA 11

11 AZIONI DA ADOTTARE IN CASO DI CAMPIONAMENTO CON ESITO SFAVOREVOLE 13

12 FASI DEL PROCESSO 14

13 INDICATORI MONITORAGGIO 16

1 SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente documento di indirizzo definisce criteri comuni per la gestione dell'attività di campionamento ufficiale di alimenti e di Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA) da parte degli operatori dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e dei Laboratori ufficiali.

Si applica a tutti i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali effettuate mediante campionamento presso aziende alimentari o aziende del settore relativo ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

Come specificato nella Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (2022/C 467/02) si riportano alcuni esempi pratici di controlli ufficiali (CU) e altre attività ufficiali (AAU):

Attività	CU	AAU	Osservazione/ragionamento
Monitoraggio di contaminanti negli alimenti eseguito al fine di verificare la conformità rispetto a un livello normativo stabilito da norme dell'Unione o nazionali oppure al fine di verificare la conformità da parte di un operatore rispetto a misure di riduzione dei rischi stabilite da norme dell'Unione o nazionali.	CU		Attività tesa alla verifica della conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, Reg. UE 2017/625
Monitoraggio dei contaminanti in alimenti per i quali non è stato stabilito alcun livello normativo, effettuato al fine di verificare la presenza di contaminanti in alimenti oppure con l'obiettivo di raccogliere dati conformemente all'articolo 33 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio.		AAU	Attività di monitoraggio non mirata, non tesa a verificare la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 Reg. UE 2017/625

Il campo di applicazione è l'attività di campionamento:

- Effettuata nell'ambito dei piani comunitari/nazionali (piani pluriennali) e regionali declinati annualmente e consultabili sui siti ufficiali del Ministero della Salute e della Regione Lombardia – Direzione Generale Welfare;
- Conseguente a interventi non programmabili relativi a casi di emergenza, Malattie trasmissibili con gli Alimenti, esposti, etc.

2 DEFINIZIONI

Di seguito sono riportate le definizioni di alcuni termini utilizzati nel testo:

TERMINE	DEFINIZIONE
Altre attività ufficiali	Attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali (Reg. UE 2017/625 art. 2 par. 2)
Attività programmata	Attività programmabile ad inizio anno sulla base di una anagrafica esistente e nel rispetto dei criteri previsti dalle normative vigenti
Autorità Competente	Le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali, in conformità al Reg. UE 2017/625 e alle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del medesimo. Nello specifico, in base al d.lgs. 27/2021 s.m.i. e legge regionale 33/2009 s.m.i. le Autorità Competenti Locali sono le Agenzie di Tutela della salute (ATS) mediante i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)
Campionamento per l'analisi	Metodo utilizzato nell'ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio (D.lgs. 27/2021 s.m.i - allegato 1 Sez. 1)
Controllo Ufficiale	Attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare: a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale (Reg. UE 2017/625 art. 2 par. 1)
Operatore	Qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Reg. UE 2017/625
Operatore del settore alimentare	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/02 art. 3 par. 3)
Impresa alimentare	Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg. CE 178/02 art. 3 par. 2)
Operatore economico	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo (Reg. CE 1935/04 art. 2 par.2 lett. d)
Non conformità	La mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali.
Sistema informativo	Sistema informativo collegato al sistema I.M.Pre.S@, ove sono riportati i dati relativi all'ispezione ed agli eventuali provvedimenti scaturiti dai controlli ufficiali
Struttura semplice	Unità funzionale ove afferiscono gli ispettori addetti al controllo ufficiale
Struttura complessa	Unità organizzativa del Dipartimento di igiene e Prevenzione Sanitaria di cui alla L.R. 33/09 e L.R. 7/10 e L.R. 23/15, competente per l'attività di programmazione, verifica e controllo
Dirigenti	Tutti i dirigenti della ACL - D.lgs. 502/92, mod. ed int. da D.lgs. 229/99
Addetti al Controllo Ufficiale	Professionista sanitario che opera come dipendente e funzionario pubblico all'interno dell'Autorità Competente Locale designato ad eseguire controlli ufficiali, tra cui: Biologo, Chimico, Medico, Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, Dirigenti Sanitari - D.lgs. 502/92, Decreto Ministeriale 17 gennaio 1997, n. 58, Accordo Collettivo Nazionale per la disciplina dei rapporti con gli specialisti ambulatoriali interni, veterinari ed altre professionalità sanitarie (biologi, chimici, psicologi) 25 giugno 2018
Personale di vigilanza ed Ispezione	Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro - Decreto Ministeriale 17 gennaio 1997, n. 58

Per le altre definizioni di settore si fa riferimento alle norme ed ai piani unionali, nazionali e trasversali.

3 PROGRAMMAZIONE

L'attività di campionamento di matrici alimentari e MOCA rientra nell'ambito dei controlli ufficiali di cui all'art 14 del Regolamento (UE) 2017/625. La programmazione deve essere svolta tenendo conto

delle indicazioni regionali impartite nei piani di campionamento, delle norme di settore vigenti, delle *"Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e (CE) 854/2004 – CSR 212 del 10.11.2016"* nonché degli indirizzi regionali di pianificazione e programmazione monitoraggio e rendicontazione delle prestazioni del servizio di igiene alimenti e nutrizione.

4 EFFETTUAZIONE DEL CAMPIONAMENTO

Il campionamento è effettuato dal personale del SIAN, adeguatamente formato.
Per le modalità di campionamento occorre fare riferimento agli specifici piani comunitari, nazionali, regionali, tenendo conto delle relative normative di settore, delle disposizioni del Decreto Legislativo n. 27/2021 e s.m.i. e della nota DGISAN 21355 del 22/05/2023. Inoltre, annualmente i Laboratori di Prevenzione delle ATS trasmettono ai SIAN il contratto tecnico, allegando delle specifiche indicazioni "SCHEDE DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI" per supportare gli addetti al controllo.

In particolare tenendo conto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80, del D.lgs 27/2021 s.m.i. e della circolare DGISAN 21355 del 22/05/2023 per le parti non in contrasto con le successive norme dell'Unione europea e nazionali, nell'ambito dei campionamenti effettuati per l'accertamento di pericoli chimici e nei casi in cui siano previsti limiti di legge, si prelevano le seguenti aliquote:

- una aliquota per l'analisi presso il primo Laboratorio Ufficiale;
- una aliquota da consegnare all'operatore presso cui è stato effettuato il campionamento stesso; in caso di attivazione della procedura di controperizia tale aliquota potrà essere analizzata da un laboratorio accreditato di fiducia dell'operatore;
- una aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria, da consegnare al primo Laboratorio Ufficiale;
- una aliquota, da consegnare al primo Laboratorio Ufficiale per l'analisi presso l'ISS, o altro Laboratorio Ufficiale individuato dall'ISS stesso, nell'ambito della procedura di controversia analitica, con convocazione della parte;
- una aliquota per l'operatore produttore (inteso come fabbricante, allevatore o come operatore che appone il proprio marchio, nome o segno distintivo) qualora si tratti di campionamento su alimenti preimballati (da intendersi preconfezionati) per il consumatore finale oppure di campionamento nell'ambito del Piano nazionale residui (PNR), da consegnare al primo laboratorio ufficiale;
- una aliquota ulteriore nel caso in cui il Laboratorio Ufficiale sia in grado di effettuare una prova di screening con metodo accreditato ma non disponga del metodo di conferma, oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta.

Si preleva un'unica aliquota nei seguenti casi:

- Campionamento per analisi microbiologiche (eccetto le acque minerali naturali in bottiglia che richiedono 4/5 aliquote), per le quali non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico a causa della prevalenza e distribuzione del pericolo nelle merci. In particolare:
  - Per la verifica di conformità ai criteri di sicurezza alimentare di cui al regolamento (CE) 2073/2005 (con 5 unità campionarie - uc - o 1 uc tenendo conto di quanto indicato dalla 41/CSR del 3 marzo 2016 relativa all'applicazione del Reg. 2073/05), con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223, comma 1 del d.lgs. n. 271/89. In questi casi l'aliquota per l'operatore non deve essere prelevata.
  - Per la verifica di conformità ai criteri di igiene di processo di cui al regolamento (CE) 2073/2005 e ai criteri di igiene di processo aggiuntivi previsti dall'Intesa n. 212 del 10 novembre 2016 *"Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"*, senza convocazione delle parti. In questi casi l'aliquota per l'operatore non deve essere prelevata.
- Per quanto riguarda gli ulteriori valori guida fissati dalle suddette Linee guida, si applicano le indicazioni relative ai due precedenti punti, a seconda che si tratti di criteri di sicurezza alimentare o di igiene di processo.
- Campionamento in ambito chimico con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223, comma 1 del d.lgs. n. 271/89, per analisi su aliquota unica ed irripetibile nel caso in cui non è assicurata la quantità sufficiente per effettuare un campione rappresentativo o in caso di MTA, indagini di polizia giudiziaria, piani di monitoraggio.

Nel caso di prelievo di un'unica aliquota, tale modalità di prelievo deve essere esplicitamente menzionata nel verbale di prelevamento.
In tutti i casi sopra descritti in cui sia previsto il diritto di difesa ai sensi dell'art. 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n. 271, art. 35 Regolamento (UE) 2017/625 e art. 7 comma 2 Decreto Legislativo n. 27/2021, l'invio alle parti interessate del verbale di prelevamento viene effettuato a mezzo PEC in tempo utile per l'inizio delle operazioni di analisi del campione.

I campioni "conoscitivi" possono essere eseguiti sugli alimenti/moca consegnati dai privati cittadini o Enti in seguito ad esposti. In caso di non conformità rilevata, poiché non è garantito il diritto alla difesa, non possono essere proposte azioni esecutive ex artt. 138 e 139 del Reg. UE 2017/625. Tuttavia, devono essere intraprese ulteriori indagini o segnalazioni.

4.1 VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Ciascun campione deve essere accompagnato dal verbale di prelevamento predisposto a livello regionale (allegato A) o nazionale (nel caso di ricerca di OGM), che deve contenere, in modo chiaro e leggibile, tutte le indicazioni previste per legge.
Il verbale di prelevamento può essere predisposto in forma digitalizzata.

4.1.1 Indicazioni sulla compilazione del verbale di prelevamento

Per i piani di solo monitoraggio (ad esempio, radioattività, monitoraggio contaminanti) e nel caso di indagini per la valutazione dei criteri di igiene di processo, o comunque dove non ci sono limiti di legge sia chimici che microbiologici (DGISAN 21355 del 22/05/2023), che prevedono il prelevamento di una sola aliquota senza convocazione della parte, il verbale deve comunque essere redatto in tre copie.

Nel caso si debba procedere all'omogeneizzazione del campione globale e alla successiva formazione delle aliquote ufficiali presso il laboratorio ufficiale, l'Autorità competente o il suo delegato che ha effettuato il prelievo redige uno specifico verbale (Allegato B), contenente informazioni leggibili sulle procedure utilizzate.

La compilazione dell'Allegato B, relativo alla formazione delle aliquote, deve essere effettuata:

- con possibilità di delega all'Autorità competente del luogo dove è sito il laboratorio presso il quale si formano le aliquote ufficiali,
- alla presenza del titolare dell'impresa, del suo rappresentante o del detentore dei prodotti alimentari, previo accordo con il laboratorio di controllo ufficiale di riferimento sul territorio.

Nel caso in cui l'interessato decida di non assistere, è necessario acquisire per iscritto la relativa dichiarazione.

Sul verbale di campionamento devono essere indicati:

- data, ora e luogo di svolgimento delle operazioni di omogeneizzazione del campione globale e di formazione delle aliquote di legge, ai sensi del Decreto Legislativo n. 27/2021 s.m.i.;
- in alternativa, che le suddette indicazioni verranno comunicate con atti successivi dall'Autorità Competente Locale (ACL), in accordo con il Laboratorio.

4.1.2 Documentazione da allegare al verbale di campionamento

Quando possibile, al verbale di campionamento deve essere allegata l'etichetta originale, una copia, o un documento commerciale dell'alimento campionato, poiché contengono informazioni necessarie al Laboratorio Ufficiale che esegue le analisi.

Per il campionamento di MOCA, è necessario acquisire la dichiarazione di conformità, che deve essere disponibile ai sensi del DPR 777/82 art. 4 comma 5, dalla produzione fino alla vendita al dettaglio inclusa.

Nel caso di campionamento effettuato in produzione, trasformazione, importazione o immissione nel territorio italiano di MOCA soggetti a misure specifiche stabilite dall'ordinamento italiano (ad esempio: carta, vetro, acciaio, ecc.), oltre alla dichiarazione di conformità, è necessario acquisire la

documentazione di supporto di cui al Reg. (CE) 1935/2004 art. 16 paragrafo 1, DM 21/03/73 art. 6 e Reg. (CE) 2023/2006.

In merito alla documentazione sopra descritta, si puntualizza che in assenza della stessa si deve comunque procedere all'esecuzione del campionamento e adottare le azioni esecutive di cui all'articolo 138 paragrafo 2 del Reg. 2017/625, come specificato nel Decreto 3960 del 08/03/2024 *"Indirizzi regionali sulle azioni esecutive conseguenti al controllo ufficiale e la verifica della risoluzione delle non conformità rilevate"*.

5 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI CAMPIONI

I campioni devono essere inviati al laboratorio il più rapidamente possibile e comunque entro le 72 ore dal prelievo, nonché consegnati in uno stato idoneo alle analisi.
Il documento "SANCO 12571/2013" al paragrafo B3 stabilisce che: *"La condizione dei campioni consegnati al laboratorio dovrebbe approssimarsi a quella accettabile per un acquirente esigente, altrimenti i campioni dovrebbero di norma essere considerati non idonei per l'analisi"*.
Pertanto, i campioni devono essere confezionati e conservati in condizioni idonee ad evitare il deterioramento della matrice e/o dei parametri, dal momento del prelievo sino alla consegna al laboratorio, soprattutto per quanto riguarda il corretto mantenimento delle temperature di conservazione e la prevenzione dei possibili danneggiamenti per schiacciamento, sia del prodotto che dell'involucro.
Le aliquote devono essere poste in imballi puliti e chimicamente inerti che offrano una protezione sicura da qualsiasi contaminazione, danneggiamento o perdita.
Ogni involucro contenente l'aliquota deve essere:

- opportunamente sigillato, con dispostivi idonei ad evitare qualsiasi manomissione, fissati in modo tale da non essere rimovibili senza danneggiare l'involucro stesso;
- identificato in maniera univoca riportante le diciture previste dall'Allegato 1 Decreto Legislativo n. 27/2021.
- accompagnato dal verbale di prelevamento (in forma cartacea o digitalizzata).

Il trasporto dei campioni deteriorabili, in particolare quelli destinati a determinazioni microbiologiche, deve avvenire a temperatura controllata, con consegna al Laboratorio possibilmente entro la stessa giornata in cui è avvenuto il prelievo e comunque nel più breve tempo possibile.
Per il trasporto dei campioni a temperatura controllata si deve utilizzare uno dei seguenti dispositivi:

- frigorifero portatile elettrico con indicatore esterno della temperatura;
- contenitori coibentati con piastre refrigeranti, purché inserite in modo tale da evitare contatti diretti con il campione onde impedire il congelamento;
- altri sistemi di trasporto, purché forniscano le medesime garanzie di mantenimento della temperatura.

Occorre riportare sul verbale di campionamento il tipo di contenitore utilizzato per il trasporto.
Nella fase di trasporto deve essere garantito il monitoraggio e la registrazione della temperatura (es. mendiate apposizione di *datalogger* nei contenitori coibentati) e il "campione sentinella" (provetta o analogo contenitore a bocca larga con tappo a vite, della capacità di circa 50 ml, riempita per ¾ con acqua distillata per i campioni refrigerati o alcool etilico denaturato/glicerolo per i campioni congelati/surgelati) che, conservato insieme ai campioni, potrà essere utilizzato per rilevare la temperatura al momento della consegna, all'accettazione del laboratorio.
Anche nel caso di consegna differita del campione al laboratorio in giorni successivi al prelievo, la temperatura di conservazione deve essere registrata (es. datalogger).
Nel caso in cui il trasporto sia effettuato con frigoriferi non removibili installati sugli automezzi, il trasferimento dei campioni dal frigorifero all'accettazione dei campioni viene effettuato in contenitori coibentati al cui interno siano poste piastre refrigeranti e il "campione sentinella".

5.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI E/O TECNICI SU TEMPERATURA E ALTRE CONDIZIONI DI TRASPORTO

Nella seguente tabella sono riassunte le condizioni di trasporto con i criteri di accettabilità e i relativi riferimenti tecnici e/o normativi, in funzione delle tipologie di campioni prelevati.
Tolleranza massima in accettazione in base al tipo di campione

Prodotti alimentari deteriorabili refrigerati	
DM Sanità 16/12/93 D.P.R. 327/80 ISO 7218	2 ± 2 °C accettabile fino a + 8 °C

Prodotti alimentari deteriorabili congelati e/o surgelati	
DM Sanità 16/12/93 D.P.R. 327/80 ISO 7218	-18 ±3 °C surgelati -15 ±3 °C congelati Accettabile fino a 0°C purchè il campione pervenga al laboratorio ancora congelato

Prodotti alimentari non deteriorabili	Temperatura ambiente

Prodotti alimentari (compresi i funghi) destinati a ricerca di infestanti (anche se non deteriorabili)	
Rapporti ISTISAN 10/18	+ 5/-3°C Accettabile fino +10°C

Campioni di acque minerali e di sorgente

ISO 19458	Temperatura ambiente Al riparo dalla luce
Tamponi ambientali	
ISO 7218 ISO 19458	5+/-3°C Accettabile fino a +10°C

Campioni non deteriorabili (es. erbe e spezie) per verifica trattamento con radiazioni ionizzanti	
UNI EN 13751	Temperatura ambiente e al riparo dalla luce

6 CONSEGNA CAMPIONI IN LABORATORIO

I campioni che prevedono la convocazione delle parti interessate devono essere consegnati al laboratorio di analisi, nel più breve tempo possibile dall'esecuzione del prelevamento, in tempo utile per rispettare l'orario di inizio analisi/omogeneizzazione e aliquotazione indicato sul verbale.
La consegna viene effettuata dal personale appositamente incaricato da ATS (dipendente o esterno), tenendo in considerazione la deteriorabilità degli alimenti prelevati.
I Laboratori riconosciuti per le specifiche analisi sono identificati dai Piani regionali, emanati annualmente con appositi Decreti dalla Direzione Generale Welfare Prevenzione.
Le corrette operazioni di trasporto sono accertate dal Laboratorio all'atto della consegna dei campioni (es. temperatura, sigillatura e confezionamento delle aliquote) mediante apposizione di timbro di accettazione sulla copia del verbale di prelevamento destinato all'autorità che ha disposto il prelievo, indicando la temperatura di consegna ove necessario.
Inoltre, il Laboratorio Ufficiale verifica la corrispondenza degli elementi relativi al campionamento riportati nel verbale e il corretto numero delle aliquote in base alle analisi richieste. Se i campioni risultano conformi alle indicazioni di legge e a quanto riportato nel verbale sono registrati e processati.

Qualora la temperatura di trasporto risulti al di fuori del "range" di accettabilità, il campione viene comunque accettato e sottoposto a prova. Nel rapporto di prova verrà esplicitamente indicata la mancata applicazione della procedura, ad esempio con la dicitura: "*assenza di evidenza della temperatura di trasporto*".

Se nella fase di accettazione, il Laboratorio Ufficiale riscontra errori formali sulla documentazione che comportano una mera operazione di rettifica/correzione (ad esempio, numero di verbale non corrispondente a quello riportato sulle aliquote, incompletezza delle determinazioni richieste, assenza di dichiarazione di conformità per i MOCA, assenza di etichetta allegata etc.) ne sospende l'accettazione informando immediatamente la ACL affinché provveda a regolarizzare il campione o il verbale, oppure invii un supplemento di documentazione (ad esempio: rettifica del verbale,

dichiarazione di conformità MOCA etc.) del prelievo *"non conforme"*. Con la regolarizzazione del verbale entro 24 ore dalla consegna, il campione verrà accettato.

Se la regolarizzazione non avviene entro 24 ore dalla consegna, il campione è considerato "non idoneo" e ne viene data comunicazione all'ACL che dovrà annullare il procedimento ai sensi della L. 241/1990 s.m.i. Nel frattempo, il campione viene conservato in modo idoneo a cura dell'Accettazione del Laboratorio Ufficiale.

7 TRASMISSIONE VERBALE DI CAMPIONAMENTO / AVVISO INIZIO OPERAZIONI DI ANALISI ALLE PARTI INTERESSATE

Nel caso in cui il campionamento non sia effettuato presso la Ditta produttrice/importatrice o comunque responsabile dell'immissione sul mercato nazionale del campione prelevato, viene garantita la trasmissione della copia del verbale di campionamento a mezzo PEC.
Per i campioni che richiedono la convocazione delle parti interessate presso il laboratorio di analisi, la ACL invia loro il verbale di prelevamento in tempo utile per l'inizio delle operazioni di analisi, omogeneizzazione e aliquotazione del campione, sempre tramite PEC.

8 REGISTRAZIONE

L'operatore che ha effettuato il campionamento o altro personale della ACL appositamente individuato inserisce il controllo nel proprio gestionale.

9 FLUSSO RADISAN

Il sistema informatico RaDISAN ha l'obiettivo di raccogliere i dati analitici relativi ai campioni ufficiali di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti prelevati dalle autorità sanitarie lungo l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione e distribuzione. Tale flusso viene alimentato dai Laboratori che effettuano le analisi.
Il prelevatore compila tutte le parti del verbale di prelevamento allegato, al fine di garantire al laboratorio le informazioni necessarie ad alimentare il flusso RaDisan.
In caso di NC, la ACL deve comunicare le azioni esecutive intraprese al Laboratorio Ufficiale per la corretta e completa trasmissione del campione nel flusso RaDisan. In caso di campionamento presso il produttore è necessario indagare le cause della NC e comunicare l'esito al laboratorio.

Tutta la documentazione utile alla compilazione della scheda RaDisan è disponibile al seguente link:
https://zenodo.org/communities/radisan/

10 GESTIONE DEL RAPPORTO DI PROVA

La nota DGISAN 21355 del 22.05.2023 stabilisce che *"Il laboratorio ufficiale comunica tempestivamente all'Autorità Competente l'esito delle analisi"*.

La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi e la comunicazione dell'esito analitico spetta all' ACL competente per territorio dove è stato effettuato il campione, anche nel caso di prelievi effettuati dai Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) ai sensi dell'articolo 2, comma 10, del d.lgs. n. 27/2021;
La valutazione del risultato delle analisi, prove, diagnosi da parte dell'ACL è finalizzata all'adozione delle azioni esecutive sulle merci/materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti oggetto di campionamento.
L'ACL effettua la valutazione del risultato e comunica il più tempestivamente possibile alle parti interessate (operatore, laboratorio e NAS) l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove o diagnosi.
In caso di esito sfavorevole, l'ACL nel documento con cui trasmette all'operatore l'esito sfavorevole delle analisi, prove o diagnosi, rappresenta in modo chiaro il riferimento normativo e le motivazioni che hanno determinato la decisione (norme dell'unione o nazionali di riferimento).

L'ACL comunica il più tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi (nota DGISAN 21355 del 22.05.2023) ai sensi dell'art. 7 comma 4 del Decreto Legislativo n.27/2021, con l'indicazione della possibilità di avvalersi degli istituti di controperizia/controversia.
La richiesta di esame documentale (procedimento di controperizia) deve essere proposta dall'operatore alla ACL, nel caso in cui il campionamento sia stato disposto ed eseguito dalla medesima o dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS).
A fronte della richiesta di controperizia (che deve essere presentata nel termine indicato di 15 giorni dalla comunicazione del suddetto esito sfavorevole) da parte dell'operatore i cui prodotti sono stati oggetto di controllo ufficiale mediante campionamento con esito sfavorevole, l'ACL a cui è stata presentata la richiesta deve mettere a disposizione dell'operatore i documenti richiesti inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi, nel più breve tempo possibile e, comunque, non oltre il termine massimo di trenta giorni.
Nello specifico, in mancanza dell'indicazione nella norma di un termine certo per la conclusione del procedimento, si applica il termine generale (30 giorni) di cui all'articolo 2, comma 2 della L. n. 241/90 e s.m.i.
Nel caso di campionamento di prodotti preimballati (preconfezionati) per il consumatore finale (cfr. lettera A. punto 5 della Nota DGISAN 21355 del 22.05.2023), la richiesta di esame documentale di cui sopra potrà essere presentata sia dall'operatore produttore (inteso come fabbricante, allevatore o come operatore che appone il proprio marchio, nome o segno distintivo) che dall'operatore del commercio al dettaglio, anche disgiuntamente.
L'ACL, al fine di assicurare la tempestività e, comunque, il rispetto del termine di trenta giorni per evadere la richiesta di esame documentale avanzata dall'operatore, richiede immediatamente al

Laboratorio Ufficiale che ha effettuato l'analisi/prova/diagnosi tutti i documenti utili per l'espletamento della controperizia.

Al momento del rilascio della documentazione richiesta, l'ACL deve fissare un congruo termine, motivandone le ragioni, entro il quale l'operatore (OSA/OE) dovrà far pervenire la relazione redatta sulla base degli esiti della controperizia condotta dall'esperto di parte qualificato e formalmente incaricato.

L'operatore (OSA/OE), laddove ritenga non congruo il termine, può fare motivata richiesta di proroga all'ACL.

Come da Nota DGISAN 21355 del 22.5.2023 in assenza dell'indicazione nell'articolo 8, comma 1 del d.lgs. n. 27/2021 di un termine certo, l'ACL deve comunicare gli esiti della valutazione della controperizia e le relative motivazioni e notificare il relativo provvedimento adottato all'operatore quanto prima e, comunque, non oltre il termine dei trenta giorni previsto dall'articolo 2, comma 3, della L. n. 241/90.

Il termine perentorio di trenta giorni previsto dall'articolo 8, comma 1 deve intendersi decorrere dal ricevimento da parte dell'operatore (OSA/OE) della suddetta comunicazione e non dalla comunicazione dell'esito sfavorevole dell'analisi, prova o diagnosi di cui all'articolo 7, comma 4."

A seguito dell'eventuale richiesta di controversia documentale, l'ACL deve inoltrare la stessa all'ISS (e per conoscenza al Laboratorio Ufficiale) con allegata la documentazione prodotta per l'iter di controperizia.

Per quanto concerne i MOCA si deve fare riferimento alla nota ISS 37061_04.08.2023.

L'operatore, ricevuto l'esito della controversia documentale, qualora non si ritenga soddisfatto può fare istanza di controversia analitica all'ISS, all'ACL e al laboratorio, esclusivamente per le prove per le quali sono state prelevate le opportune aliquote.

Gli esiti della ripetizione dell'analisi/prova/diagnosi da parte dell'ISS devono essere tenuti in considerazione da parte dell'ACL per l'adozione di eventuali ulteriori provvedimenti nei confronti dell'operatore.

11 AZIONI DA ADOTTARE IN CASO DI CAMPIONAMENTO CON ESITO SFAVOREVOLE

A seguito di campioni non conformi per superamento di limiti o livelli di azione/di riferimento imposti dalla normativa vigente l'ACL deve adottare le azioni esecutive opportune ex art. 138 paragrafo 2 del Reg. UE 2017/625 per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio alla non conformità e ne impedisca il ripetersi; inoltre deve verificare l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'OSA e le misure predisposte al fine di prevenire o ridurre al minimo il ripetersi della non conformità.

Anche in caso di ricorso alla controperizia da parte dell'operatore (OSA/OE), l'ACL deve adottare azioni esecutive proporzionate al rischio rilevato. Nel caso in cui gli esiti della controversia siano favorevoli all'operatore, l'ACL deve riesaminare il proprio giudizio e nel caso in cui una non conformità

che costituisce illecito amministrativo sia stata già contestata all'operatore, l'ACL deve disporre l'annullamento in autotutela dell'atto di contestazione dell'illecito stesso.
In caso di esito sfavorevole, per superamento dei criteri di sicurezza alimentare di cui al Reg. CE 2073/05 e/o contaminanti con tenori massimi, che costituiscono un delitto contro la salute pubblica (Codice Penale, Libro secondo, titolo IV, capo II) oppure una contravvenzione (Legge 283/1962 s.m.i.), in attesa di ricevere e quindi valutare la controperizia e/o controversia ex artt. 7 comma 5 e 8 del d.lgs. 27/2021, l'ACL ha l'obbligo di comunicare all'Autorità Giudiziaria il sospetto di reato, informandola del procedimento in corso.

In caso di campionamenti effettuati al fine di verificare la presenza di contaminanti in alimenti oppure con l'obiettivo di raccogliere dati per il monitoraggio di contaminanti in alimenti, per i quali non è stato stabilito alcun livello normativo, l'autorità competente nel caso individui un pericolo nell'alimento deve condurre una valutazione del rischio tramite il sistema RACE al fine di evidenziare la sussistenza di rischi per il consumatore e in tal caso, deve adottare le azioni esecutive opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio alla non conformità e ne impedisca il ripetersi.
Qualora vengano superati i limiti previsti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di igiene di processo e/o i valori guida per gli ulteriori criteri di igiene di processo previsti nell'Allegato 7 delle Linee guida CSR/212 del 10/11/2016, sulla base del risultato, l'ACL adotterà nei confronti dell'operatore l'azione esecutiva di cui al Reg. UE 2017/625 art. 138 paragrafo 2 e D.lgs. 193/07 art. 6 comma 7 (inadeguatezza), fissando un congruo termine per la risoluzione della NC ed effettuerà le successive verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare.
Qualora il campionamento venga effettuato in distribuzione, l'esito verrà comunicato all'autorità competente per territorio per gli eventuali seguiti di competenza.

12 FASI DEL PROCESSO

ATTIVITA'	RESPONSABILITA'
Pianificazione (tipologia e n. campioni)	Regione
Programmazione (calendarizzazione campioni)	SIAN di concerto con il Laboratorio
Campionamento, costituzione del campione globale, sua eventuale riduzione e costituzione delle aliquote. Redazione del verbale completo di tutte le informazioni utili ad identificare e rintracciare l'operatore nonché l'allegato al verbale per i flussi ministeriali	SIAN

Nel caso di analisi irripetibili e/o aliquota unica: invio convocazione alle parti interessate ad assistere all'apertura e inizio delle analisi. La convocazione viene effettuata attraverso comunicazione sul verbale di campionamento.	SIAN in accordo con i laboratori secondo le indicazioni Regionali
Nel caso del campione globale, a completamento del campionamento con operazioni di macinazione, omogeneizzazione e formazione delle aliquote di legge: invio della convocazione alle parti interessate. La convocazione viene effettuata attraverso comunicazione sul verbale di campionamento.	SIAN in accordo con i laboratori secondo le indicazioni Regionali
Conservazione e trasporto del campione all'accettazione del Laboratorio garantendo eventuali indicazioni di norma (es: temperatura, riparo dalla luce...)	SIAN
Conservazione campione e sue aliquote di legge dopo accettazione	Laboratorio
Verifica idoneità del campione all'accettazione del Laboratorio	Laboratorio
Analisi	Laboratorio
Trasmissione del Rapporto di prova all'AC ai sensi del D. Lgs 27/21	Laboratorio
Valutazione della conformità/ non conformità del campione e dell'applicabilità dei risultati alla partita. Invio esiti analitici alle parti interessate. In caso di non conformità avvio procedure di contestazione e dell'iter previsto dalla normativa, con avviso al Laboratorio/NAS	SIAN
IN CASO DI CAMPIONE NON CONFORME	
Adozione provvedimenti e applicazione sanzioni amministrative	SIAN
Attivazione sistema di allerta	SIAN
Richiesta di controperizia	OSA/OEMOCA
Accoglimento della controperizia e comunicazione al LABORATORIO/NAS	SIAN
Trasmissione registrazioni al SIAN	Laboratorio
Trasmissione registrazioni ad OSA/OEMOCA	SIAN

Produzione della Controperizia e inoltro al SIAN	OSA/OEMOCA
Valutazione controperizia ed adozione atti conseguenti (comunicazioni a OSA/ OEMOCA e LABORATORIO/NAS)	SIAN
Richiesta di controversia documentale all'ISS	OSA/OEMOCA
accoglimento controversia documentale e trasmissione dati a ISS	SIAN
conclusione controversia documentale e trasmissione esito a OSA/OE MOCA, AC e Laboratorio/NAS	ISS
richiesta di controversia analitica ad ISS	OSA/OEMOCA
accoglimento controversia analitica e comunicazione ad AC e Laboratorio NAS - Indicazioni ai laboratori per la trasmissione dell'aliquota	ISS
Trasmissione aliquota a ISS	Laboratorio
Conclusione definitiva controversia e trasmissione esito a OSA/OE MOCA, AC e Laboratorio NAS	ISS o altro LNR
Attività conseguenti	SIAN
Trasmissione dei dati ai sistemi ministeriali	Laboratorio
Trasmissione dei dati ai sistemi regionali	SIAN
Eliminazione delle aliquote di legge	Laboratorio

13 INDICATORI MONITORAGGIO

Ogni ATS deve effettuare un monitoraggio periodico sullo stato di avanzamento dei piani di campionamento al fine del raggiungimento dell'obiettivo.

LOGO ATS	**DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA** SC Alimenti e Nutrizione SS Via Tel. fax E-mail: E-mail pec:	**ALLEGATO A** **VERBALE DI CAMPIONAMENTO** **ALIMENTI – MOCA**

Verbale Prelevamento n. del

In data alle ore **io/noi sottoscritto/a/i (***nominativi e qualifiche***) .....**
..... effettivi al sopra indicato
Servizio, avvalendoci delle facoltà di legge, ci siamo presentati presso:

(Tipologia di attività)			
Comune di	Via/piazza		
Ragione Sociale			
Sede legale in	Via/piazza		
Partita IVA/Codice Fiscale		TEL	MAIL

di cui risulta Legale Rappresentante

il sig./sig.ra
Nato il a
DOMICILIO per la carica
CODICE FISCALE

Qui, dopo esserci qualificati, alla presenza di
.....
..... *(estremi anagrafici: nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, documento di identità e qualifica funzionale/ruolo dei soggetti che assistono al controllo ufficiale in rappresentanza dell'impresa)*

Ho/abbiamo proceduto al sotto indicato campionamento.

Denominazione commerciale del prodotto: ……..		
Matrice campionata come da piano regionale: ……		
Codice foodex	Alimenti Additivi/Aromi RF.00000 MOCA	|__|__|__|__|__| |__|__|__|__|__|__| |__|__|__|__|__|__|
Che costituisce: ☐ **Materia prima** ☐ **Semilavorato** ☐ **Prodotto finito** ☐ Altro …….		
Motivo del Prelievo	☐ Campionamento programmato ☐ Allerta ☐ Sospetta MTA ☐ Indagine a seguito di esposto/iniziativa ☐ Altro……	
Produzione/distribuzione	☐ Produzione ☐ Distribuzione	
B.07 - sampPoint Punto della filiera in cui il campione è stato prelevato	MS _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ (Utilizzare codice di dettaglio di 10 caratteri)	

Tipo di programma per cui il campione è stato prelevato	☐ Programma nazionale ufficiale ☐ Monitoraggio conoscitivo ☐ Programma ufficiale (Nazionale e dell'UE)[1] ☐ _____

☐ **Produttore/ Importatore**	Ragione sociale o nome _____ Indirizzo_ _____ nazione _____ Tel._____ E-mail _____PIVA/CF_____
☐ **Responsabile immissione sul mercato**	Ragione sociale o nome _____ Indirizzo: _____ Tel._____ E-mail _____

[1] Per le matrici di cui al PCC (Piano Coordinato Comunitario) per ricerca di fitosanitari barrare "Programma ufficiale (Nazionale e dell'UE)" quale tipo di programma; per tutte le altre matrici barrare "Programma nazionale ufficiale" quale tipo di programma, compresi i campioni ufficiali non programmati.

LOGO ATS	**DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA** SC Alimenti e Nutrizione SS Via Tel. fax E-mail: E-mail pec:	**VERBALE DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI – MOCA**

☐ **Fornitore**:	Ragione sociale o nome _____ Indirizzo: _____ Tel._____ E-mail _____	
Metodo di produzione	☐ biologico ☐ convenzionale - tradizionale ☐ sconosciuto ☐ altro _____	
Determinazioni analitiche richieste:	☐ chimiche ☐ microbiologiche ☐ infestanti / corpi estranei ☐ altro _____	
Normativa di riferimento per l'analisi effettuata		**Riferimento Normativo**
	☐	Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione (CONTAMINANTI)
	☐	Regolamento (CE) 1333/2008 (ADDITIVI NEGLI ALIMENTI)
	☐	Regolamento (CE) 1334/2008 (AROMI NEGLI ALIMENTI)
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 231/2012 (ADDITIVI TAL QUALI)
	☐	Decreto Ministero della Sanità 21 marzo 1973 (MOCA IN GOMMA, CELLULOSA RIGENERATA, CARTA E CARTONE, VETRO E ACCIAIO INOSSIDABILE)
	☐	Decreto Ministero della Sanità 04/04/1985 aggiornato dal Decreto Ministero della Sanità 01/02/2007 (CERAMICA)
	☐	Decreto Ministero della Sanità 18 febbraio 1984 e Decreto Ministero della Sanità 405 del 13 luglio 1995 (BANDA STAGNATA)
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 10/2011 (MOCA IN PLASTICA)
	☐	Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio (CE) 396/2005 (FITOSANITARI))
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 2016/127 (FITOSANITARI - formule per lattanti e formule di proseguimento)
	☐	Regolamento della Commissione (CE) 2073/2005 (CRITERI MICROBIOLOGICI)
	☐	Intesa n. 212 del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" – Allegato 7 / Regolamento della Commissione (CE) 2073/2005 (CRITERI MICROBIOLOGICI)
	☐	D.lgs. 176/2011 (ACQUA MINERALE)
	☐	Legge 238/2013 (ETANOLO)
	☐	Circolare del Ministero della Sanità n. 1 del 11/01/1991 (COMPOSTI POLARI)
	☐	D.lgs. 94/2001 (IRRADIATI)
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 828/2014 (GLUTINE)
	☐	Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio (UE) 1169/2011(LATTOSIO)
	☐	DPR 376/1995 – DM 09/10/1998 (FUNGHI - Esame microscopico, Esame macroscopico, Esame morfobotanico, Larve, Umidità (secchi)
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 2017/2158 (ACRILAMMIDE)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2019/1888/UE (ACRILAMMIDE)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2013/711/UE (DIOSSINE, FURANI, PCB)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2013/165/UE (T-2, HT-2)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2022/1342/UE (MERCURIO)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2018/464/UE (METALLI E IODIO)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2016/1111/UE (NICHEL)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2022/533/UE (ALTERNARIA)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2022/495/UE (FURANO E ALCHIL FURANO)
	☐	Raccomandazione della Commissione 2022/1431/UE (SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE- PFAS)
	☐	Regolamento della Commissione (UE) 2017/625 per il monitoraggio di contaminanti/tossine vegetali e/o alimenti non considerati da Raccomandazioni
	☐	Altro_____
Metodo di campionamento	☐	Secondo la Dir. 2002/63/EC (Antiparassitari)
	☐	Secondo il Reg. CE 333/2007 (Piombo, Cadmio, Stagno, Mercurio, 3-MCPD, benzo(a)pirene)
	☐	Secondo il Reg CE 1882/2006 (Nitrati in alimenti)
	☐	Secondo il Reg. UE 2023/2782 (Micotossine in alimenti)
	☐	Secondo il Reg UE 644/2017 (diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili)
	☐	Secondo il Reg. UE 2023/2783 (Tossine vegetali in alimenti)
	☐	Secondo il Reg. UE 2022/1428 (PFAS)
	☐	Campionamento Ufficiale (tutto quello che non è codificato)
	☐	Altro_____
Condizioni della merce all'atto del prelievo:	☐ in confezione originale ☐ integra ☐ aperta ☐ sfuso ☐ preimballato nel luogo di vendita ☐ escluso dalla distribuzione _____ ☐ altro _____	Mantenuta in _____ alla temperatura di °C _____ nelle seguenti condizioni _____ _____

Informazioni riportate in etichetta, altro documento o comunque accertate sul posto riguardanti il modo di evitare possibili effetti nocivi per la salute:	_____ _____ _____ _____ _____ _____	Lotto: _____ ☐ TMC ☐ scadenza: _____ Data preparazione: _____ Si allega etichetta ☐ SI ☐NO
Composizione e/o modalità di preparazione:	_____ _____ _____	
Modalità di consumo:	☐ Ready-to-eat, RTE ☐ Tal quale ☐ Previa riattivazione a ___°C per ___ min. ☐ Previa cottura ☐ Altro _____	

Da una partita/giacenza di complessivi _____
si preleva/prelevano, a garanzia della sua rappresentatività, n. _____ di_____
Mediante:
☐ Materiale sterile ed in condizioni che non modifichino lo stato microbiologico dell'alimento;
Altro _____

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE CON 4/5/6 ALIQUOTE

☐ Il campione, ai sensi del D.lgs. 27/21 s.m.i. e nota DGISAN 21355 del 22/05/2023, è prelevato e subito suddiviso in **n° ___ aliquote** composto da **n°_____ per ogni aliquota,** del peso totale di _____. Ciascuna è stata racchiusa in sacchetti antimanomissione/sigillati, contenenti: buste/confezioni sterili, ☐ confezione/i originale/i, ☐ _____, munita di indicazioni (n° verbale di prelievo, data prelievo, firma ispettore/i e presenziante al campionamento).
Un'aliquota viene lasciata al detentore, sig. _____

unitamente ad una copia del verbale, mentre le altre sono:

☐ trasportate per l'esecuzione dell'analisi al laboratorio_____.

☐ trasportate presso _____per essere successivamente inviate al laboratorio di _____ per l'esecuzione dell'analisi.

OMOGENEIZZAZIONE PER ANALISI CHIMICHE

☐ Il campione è raccolto in aliquota unica globale a garanzia della sua rappresentatività rispetto alla partita da cui è estratto. Il suddetto campione è

☐ trasportato per l'esecuzione dell'analisi al laboratorio_____.

☐ trasportato presso _____per essere successivamente inviate al laboratorio di _____ per l'esecuzione dell'analisi dove il personale dell'AC che ha effettuato il campionamento o suo delegato presenzierà alla successiva macinazione, omogeneizzazione ai sensi della normativa sopra indicata e suddivisione in aliquote ai sensi del D.lgs. 27/2021 s.m.i. e nota DGISAN 21355 del 22/05/2023 che si svolgerà:

☐ in data _____ alle ore_____

☐ nella data e all'ora che saranno comunicate con atto successivo;

☐ L'interessato, informato della possibilità di assistere alla formazione delle aliquote in laboratorio, dichiara di rinunciare ad assistere.

ANALISI MICROBIOLOGICHE

☐ Ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021 e nota DGISAN 21355 del 22/05/2023, il campione composto da **n°_____ unità campionarie** è prelevato in aliquota unica, racchiusa in sacchetti antimanomissione/sigillati……, contenenti: ☐ buste/confezioni sterili, ☐ confezione/i originale/i, ☐ _____, muniti di indicazioni (n° verbale di prelievo, data prelievo, firma ispettore/i e presenziante al campionamento), è

☐ trasportato per l'esecuzione dell'analisi al laboratorio_____.

☐ trasportato presso _____per essere successivamente inviato al laboratorio di _____ per l'esecuzione dell'analisi.

LOGO ATS	**DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA** SC Alimenti e Nutrizione SS Via Tel. fax E-mail: E-mail pec:	**VERBALE DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI – MOCA**

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE CON MATRICE IN QUANTITATIVO INSUFFICIENTE

☐ Considerato il quantitativo rinvenuto pari a _____non è stato possibile procedere al campionamento delle aliquote di legge. Ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021 e della nota DGISAN 21355 del 22/05/2023 il prelievo effettuato è pertanto costituito da aliquota unica e non ripetibile, racchiusa in sacchetto antimanomissione/sigillato, contenente ☐ busta/confezione sterile, ☐ confezione/i originale/i, ☐ _____, munito di indicazioni (n° verbale di prelievo, data prelievo, firma ispettore/i e presenziante al campionamento) ed è

☐ trasportato per l'esecuzione dell'analisi al laboratorio_____.

☐ trasportato presso _____per essere successivamente inviato al laboratorio di _____ per l'esecuzione dell'analisi.

La/e aliquota/e destinata/e all'analisi in stato di: ☐ congelamento/surgelamento ☐ refrigerate ☐ a temperatura ambiente

Viene/Vengono posta/e in contenitore: ☐ non coibentato ☐ coibentato ☐ frigorifero autoalimentato

Idoneo al mantenimento della temperatura sino al momento della consegna al laboratorio.

GARANZIA DEL DIRITTO ALLA DIFESA (art. 223 D.lgs. 271 del 28/07/89)

poiché non sarà possibile ripetere le analisi richieste, in quanto:

☐ **Non è possibile costituire il numero di aliquote necessario**	☐ **L'analisi da condurre non assicura la riproducibilità dell'esito analitico, come nel caso delle analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare di cui alla normativa comunitaria e nazionale**

A tal fine si comunica che le operazioni di analisi, cui l'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata potrà presenziare a garanzia del diritto alla difesa, inizieranno:

☐ Il _____ alle ore _____ presso il Laboratorio _____ di_____

Indirizzo_____

☐ Nella data e all'ora che saranno comunicate con atto successivo.

La partita/lotto relativa al campione prelevato ☐ viene ☐ non viene posta in sequestro/blocco ufficiale fino all'esito dell'esame.

Eventuali allegati o note degli ispettori: (*giustificare ai sensi della normativa*) _____

_____

Preso atto del contenuto del verbale, il presenziante per conto dell'impresa dichiara: _____

_____

Il presente verbale è stato redatto in n° __ copie, che vengono firmate in calce dagli ispettori e dal presenziante per l'impresa, cui viene lasciata 1 copia. Le operazioni terminano alle ore _____. Fatto, letto sottoscritto in data e luogo di cui sopra.

Si informa che le aliquote non analizzate degli alimenti/MOCA risultati conformi, se non richieste entro 2 mesi dalla data del rapporto di prova, potranno essere indirizzate al recupero per fini di solidarietà sociale.

☐ Ai sensi dell'articolo 7 comma 1 del D.lgs. 27/2021 il sig._____, in qualità di _____, dichiara di rinunciare alle aliquote per la controperizia/controversia.

Firma detentore: Firma ispettori:

_____ _____

_____ _____

DA COMPILARE SUCCESSIVAMENTE

ACCETTAZIONE LABORATORIO	
Laboratorio:	
Temperatura di trasporto all'accettazione:	Ora consegna:
Data	Timbro o firma per accettazione:

LOGO ATS	**DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA** SC Alimenti e Nutrizione SS Via Tel. fax E-mail: E-mail pec:	**ALLEGATO B** **Verbale di omogeneizzazione e formazione delle aliquote**

VERBALE DI FORMAZIONE ALIQUOTE UFFICIALI N° ..... **del …….**			
VERBALE DI PRELEVAMENTO N° ..... **del …….**			
LABORATORIO UFFICIALE:		**Sede:**	

In data ..... alle ore ..... io/noi sottoscritto/a/i *(nominativi e qualifiche)* .... effettivi al Servizio…… di ……via…….., avvalendoci delle facoltà di legge, con la presenza di…….. in qualità di rappresentante/i del laboratorio ufficiale che ha accettato il campione e/o che effettua l'analisi (*eliminare quanto non pertinente*)

☐ *In assenza di un rappresentante dell'impresa*

☐ Davanti a *(estremi anagrafici: nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, docuemnto di identità e qualifica funzionale/ruolo dei soggetti che assistono alla formazione delle aliquote in rappresentanza dell'impresa)*

.....

……

Procedo/procediamo dopo la *(barrare/eliminare se non pertinente)*:

☐ omogeneizzazione della merce prelevata

☐ macinazione della merce prelevata

alla formazione di n……aliquote ufficiali, ai sensi del Decreto Legislativo n. 27/2021 e s.m.i. e dalla nota DGISAN 21355 del 22/05/2023 ciascuna di peso pari a *g/ml*……dal campione globale (*oppure - barrare/eliminare se non pertinente)* da n. …… campioni di laboratorio, ciascuna identificata con lettera_____, racchiusa in sacchetti antimanomissione.
L'aliquota contraddistinta con la lettera ____ viene consegnata al sig. _____, sopra identificato (*barrare nel caso in cui non sia presente un rappresentante dell'impresa) .*

Le restanti aliquote vengono conservate presso il Laboratorio ufficiale nelle seguenti condizioni:……. *(descrivere le modalità di conservazione)*.

Il campione globale o i campioni di laboratorio *(barrare/eliminare quanto non pertinente),* consegnati al laboratorio come da verbale di prelievo, è/ sono macinati "a secco"/ "a umido tramite la formazione dello slurry" *(barrare/eliminare quanto non pertinente).*

☐ Macinazione a secco:

- *Rapporto ponderale guscio/parte edibile:*

☐ Macinazione a umido:

- *Rapporto ponderale guscio/parte edibile:*
- *Rapporto acqua/matrice:*

Il presenziante, dichiara quanto segue: …….

Informativa sull'uso dei dati personali (art. 13 del Reg. (UE) 679/2016) *Titolare del trattamento: ATS XXX, il cui Legale Rappresentante è il Direttore Generale, domiciliato agli effetti della carica in CITTA', INDIRIZZO. Responsabile del trattamento: ……....le modalità di accesso all'elenco dei responsabili aziendali e l'informativa sul trattamento dei dati sono disponibili sul sito INDIRIZZO SITO WEB ATS nella sezione dedicata.*

Note/altre dichiarazioni da parte dei verbalizzanti: ……..

La formazione delle aliquote di cui al presente verbale termina alle ore .....del……

Rappresentanti del laboratorio ufficiale **Firma degli addetti al controllo ufficiale**

....

Firma del presenziante/i

.....