

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni
Lazio e Toscana**

OGM: legislazione, piani di controllo e gestione delle emergenze

**DANIELA
VERGINELLI**

01 Luglio 2015



Centro di Riferenza Nazionale per la ricerca di OGM



Agenda

- ✓ **Legislazione**
- ✓ **Piani Nazionali di Controllo**
- ✓ **Gestione delle emergenze**
- ✓ **Eventi autorizzati**
- ✓ **Eventi non autorizzati**



La legislazione nell'UE

Normativa quadro



- ❑ Direttiva 2001/18 sull'emissione deliberata nell'ambiente di OGM
- ❑ Regolamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- ❑ Regolamento (CE) 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da OGM, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE
- ❑ Regolamento della Commissione (CE) 65/2004 che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli OGM
- ❑ Regolamento (CE) 1946/2003 sui movimenti transfrontalieri degli OGM
- ❑ Regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici





La legislazione nell'UE

Decisioni comunitarie e note ministeriali su misure d'emergenza



- ❑ **Decisione 2010/315/CE** che abroga la decisione 2006/601/CE (modificata dalla dec.2006/754/CE) che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato **Riso LL601** proveniente dagli USA
- ❑ **Decisione 2013/287/UE** che modifica la decisione di esecuzione 2011/884/UE recante misure di emergenza relative alla presenza di **riso** geneticamente modificato non autorizzato **nei prodotti a base di riso originari della Cina**

Nota Ministero della Salute DGISAN 0028160-P-01/07/2013 **Frumento MON71800** proveniente dagli USA

Nota ministeriale prot. 35405 del 07/12/2009 **Lino FP967** proveniente dal Canada





La legislazione nell'UE

Normativa sul campionamento



- ❑ **Raccomandazione 2004/787/CE** relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003
- ❑ **Regolamento (UE) 519/2014** della Commissione, del 16 maggio 2014, che modifica il **Regolamento (CE) n. 401/2006** per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening. (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, del 17 maggio 2014 n. L 147).
- ❑ **Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs** — Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products — Sampling strategies





La legislazione nell'UE

Normativa sul campionamento



- ❑ Regolamento (UE) 691/2013 della commissione del 19 luglio 2013 che modifica il regolamento (CE) n. 152/2009 per quanto riguarda i metodi di campionamento e di analisi in mangimi
- ❑ Regolamento (UE) 619/2011 della Commissione che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta



Reg. CE 1829/2003 1830/2003

Autorizzazione

Tracciabilità

Etichettatura



REGOLAMENTO (CE) N° 1829/2003

Autorizzazione (Capo II, sez. 1; Capo III, sez. 1)

Nessuno può immettere in commercio un OGM destinato all'alimentazione umana/animale o un alimento/mangime contenente, costituito o prodotto da OGM, a meno che per esso non sia stata rilasciata un'autorizzazione e non vengano rispettate le relative condizioni

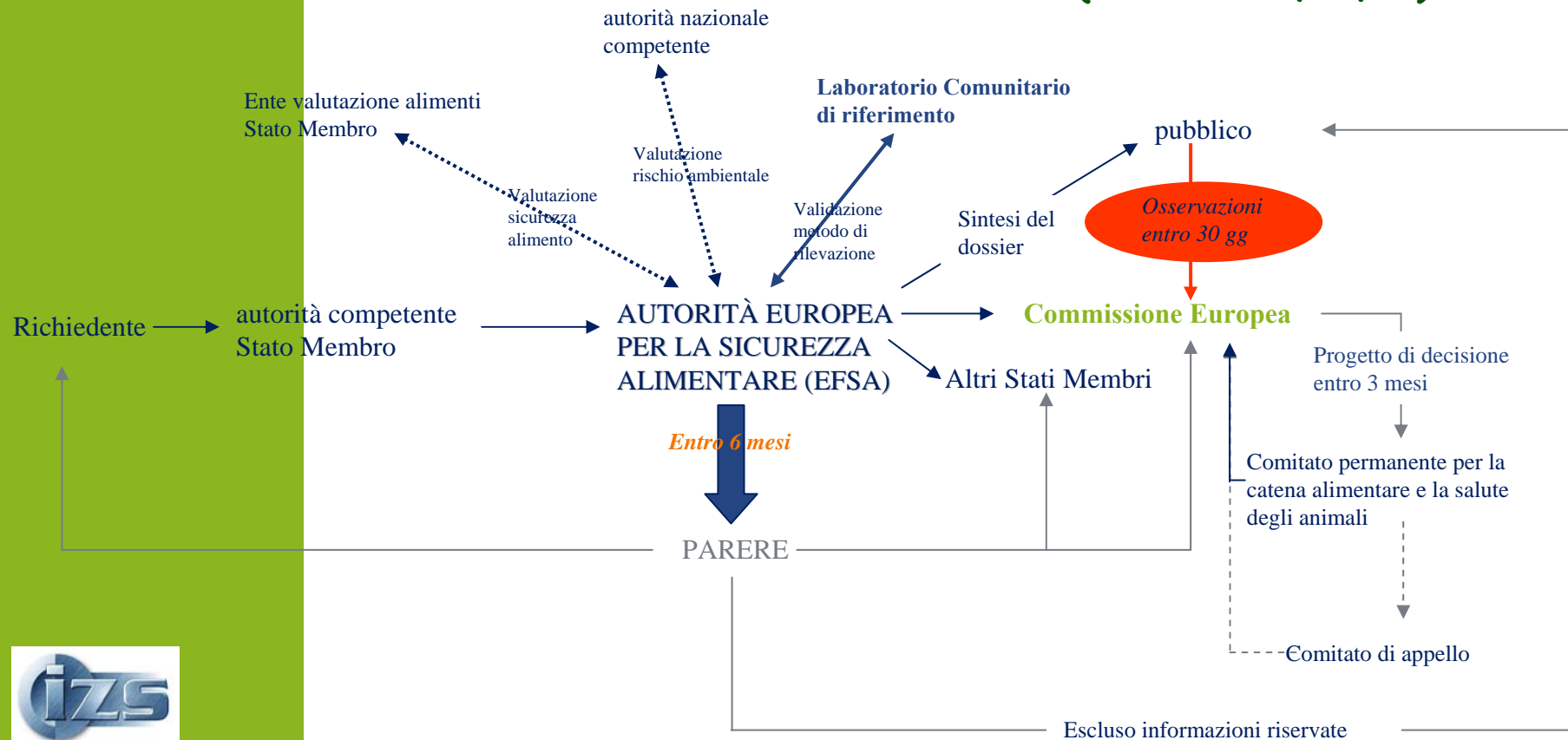




Regolamento (CE) n. 1829/2003

Procedura di autorizzazione

Procedura di autorizzazione (articoli 5, 6, 7)





Legislazione europea sugli OGM

Etichettatura



- ✓ Obbligo di etichettatura quando il materiale GM $> 0.9\%$ rispetto all'ingrediente/componente dell'alimento/mangime
- ✓ Etichettatura non obbligatoria quando il materiale GM $\leq 0.9\%$, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile

gli operatori devono essere in grado di dimostrare di aver adottato tutte le misure appropriate per evitarne la presenza



Legislazione europea sugli OGM

Etichettatura

~~CONTIENE OGM~~

CONTIENE
"NOME DELL'INGREDIENTE" GM

es.

CONTIENE FARINA DI MAIS GM



Legislazione europea sugli OGM

Tracciabilità

Capacità di tracciare gli OGM ed i prodotti derivati da OGM in tutte le fasi della commercializzazione lungo la catena di produzione e distribuzione



✓ tracciabilità di OGM

✓ tracciabilità di alimenti e mangimi prodotti da OGM



Reg. (CE) N° 1830/2003

Tracciabilità

Informazioni da trasmettere:

Prodotti che consistono o contengono OGM:

- dichiarazione: contiene
o consiste di OGM
- **identificatore unico**

**Obbligo al di sopra
dello 0,9%**

Alimenti e mangimi prodotti da OGM:

- indicazione di ciascuno
dei componenti prodotti
da OGM
- in caso di assenza di
lista di ingredienti,
indicazione che
l'alimento/mangime è
prodotto da OGM



Regolamento (CE) n° 65/2004

sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli OGM



Formato definito dall'OCSE: 3 componenti

1. **Detentore dell'autorizzazione** (2 o 3 caratteri alfanumerici)
2. **Evento di trasformazione** (5 o 6 caratteri alfanumerici)
3. **Strumento di verifica** (1 carattere alfanumerico)

C	E	D	-	A	B	8	9	1	-	6
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---





ACHI deve essere trasmessa l'informazione:



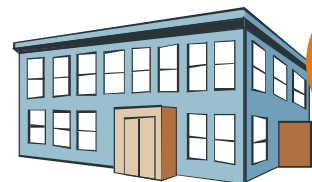
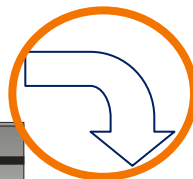
Istituti/Aziende di
produzione e biotech



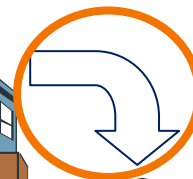
Agricoltura



Produzione
alimentare



Rivenditori



Consumatori

In tutte le fasi successive, le
informazioni **ricevute** vengono
trasmesse agli operatori che ricevono
il prodotto

Nelle prime fasi della
commercializzazione,
le informazioni sono
trasmesse
all'operatore che
riceve il prodotto



Tracciabilità

- Gli operatori devono adottare sistemi e procedure standardizzate al fine di consentire:
 - ✓ la conservazione dell'informazione
 - ✓ l'identificazione, per un periodo di cinque anni dopo ciascuna transazione, dell'operatore che ha messo a disposizione e di quello che ha ricevuto i prodotti



Regolamento (CE) n° 1829/2003

Sanzioni (art. 45)

- ✓ **Definizione delle sanzioni da parte dei Paesi Membri**

Decreto legislativo 21 marzo 2005, n° 70:



Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati



Reg. (CE) 834/2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici (abroga il reg. (CEE) n. 2092/91)



- ✓ **Divieto di impiego di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM**
- ✓ **Soglia di tolleranza dello 0.9%**

Il Registro Europeo degli alimenti e mangimi GM

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

Genetically Modified Organisms - European Commission - Windows Internet Explorer

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

Genetically Modified Organisms - European Commission

EU register of genetically modified food and feed

Genetically modified cotton

Transformation event Unique ID Company	Genes Introduced / Characteristics	Authorized use	Authorization Expiration Date	Details
Cotton (MON1445) MON-Ø1445-2 [Monsanto]	Genetically modified cotton which expresses: cp4 epsps gene inserted to confer tolerance to glyphosate herbicides nptII and aadA genes inserted as selection markers	Food produced from MON-Ø1445-2 cotton	26/04/2025	
		Feed produced from MON-Ø1445-2 cotton	26/04/2025	
Cotton (MON15985) MON-15985-7 [Monsanto]	Genetically modified cotton which expresses: cry2Ab2 and cry1Ac genes which confer protection against certain lepidopteran pests uidA gene inserted as a selection marker nptII and aadA genes inserted as selection markers	Foods and food ingredients containing, consisting of, or produced from MON-15985-7 cotton	26/04/2025	
		Feed containing, consisting of, or produced from MON-15985-7 cotton	26/04/2025	
		Products other than food and	26/04/2025	

start FORMAZION... PRESENTAZI... vigenti PRESENTAZI... PNA 2015 - ... All 1.pdf - Ad... IZSLT - Istitu... Centro di Ref... Genetically M...



Controllo ufficiale OGM

Scopo:

Verificare l'ottemperanza alla normativa comunitaria su alimenti e mangimi GM sul mercato europeo

Ottemperanza ai requisiti in materia di autorizzazione

Ottemperanza ai requisiti di etichettatura e di tracciabilità

Ottemperanza al divieto di OGM nel biologico



Piani Nazionali di controllo ed emergenze

Piano Nazionale di controllo alimenti GM
2015-2018



Piano Nazionale di controllo mangimi GM
2015-2017

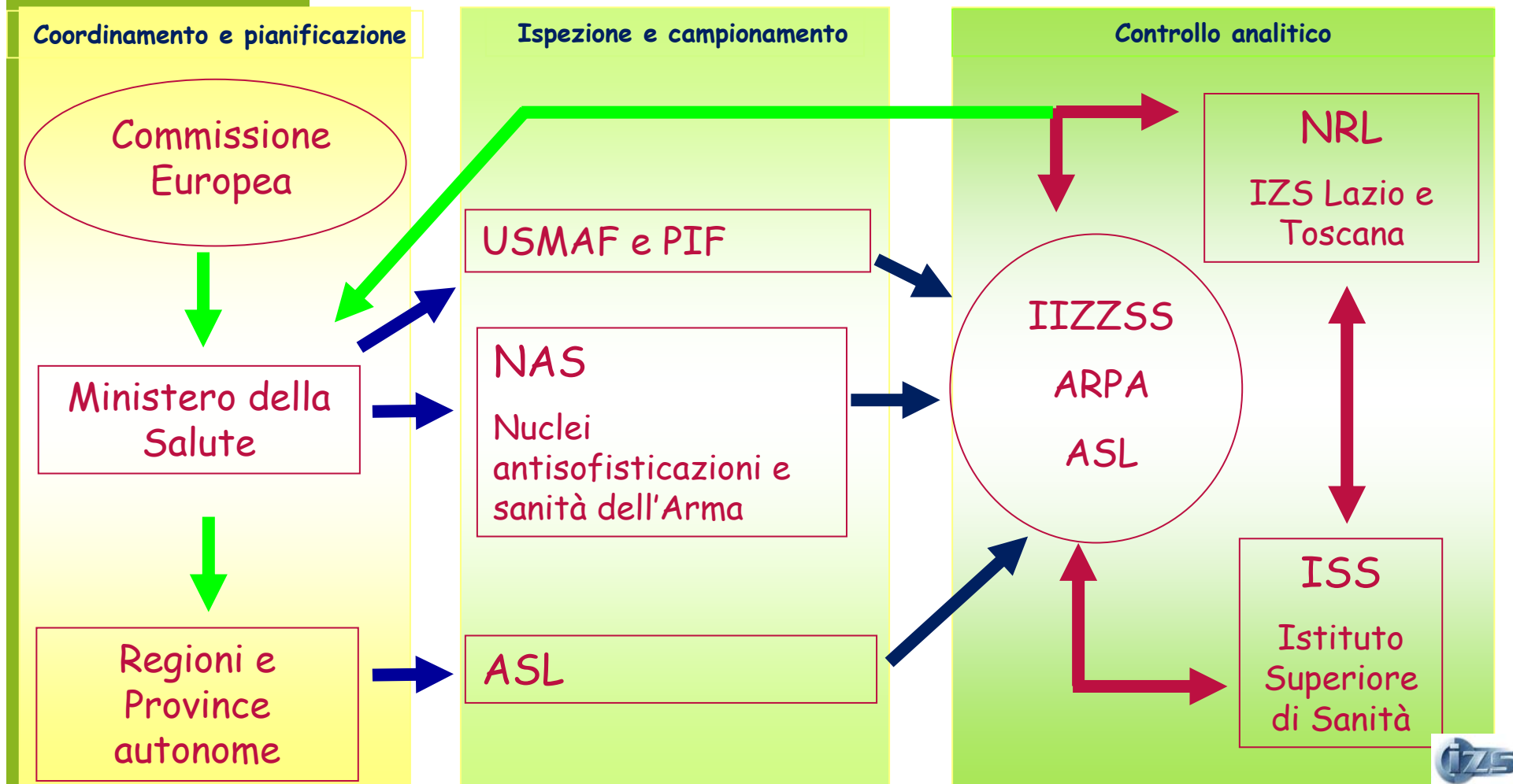
Piani Regionali

Emergenze:

- Riso LL601 proveniente dagli USA (decisione 2010/315/CE che abroga la decisione 2006/601/CE amended 2006/754/CE)
- Riso di origine cinese (Bt63, Kefeng 6, KMD1...) (decisione 2013/287/UE che modifica la decisione 2011/884/EU)
- Frumento MON71800 proveniente dagli USA (nota ministeriale DGISAN 0028160-P-01/07/2013, sito EURL)
- Lino FP967 proveniente dal Canadese (nota ministeriale prot. 35405 del 07/12/2009, sito EURL)



Organismi coinvolti nel controllo ufficiale OGM





Tipologia di matrici da controllare: materie prime, ingredienti, prodotti intermedi e finiti

AMIDO DI MAIS, BEVANDE DI SOIA

BISCOTTI, BUDINI ALLA SOIA

CEREALI, CIOCCOLATO

CONDIMENTI, CREME DOLCI E SALATE

FARINA DI MAIS, FARINA DI SOIA

FARINA MISTA, FIOCCHI DI CEREALI

GERME DI MAIS, GRANELLA DI MAIS

GRANELLA DI SOIA

INSALATE

INTEGRATORI DIETETICI



LATTE IN POLVERE E LIQUIDO

MAIS DOLCE

PASSATI

PANE

PASTA

PREPARATI DI CARNE

PREPARATI GASTRONOMICI ALLA SOIA

PRODOTTI DA FORNO

SNACK SALATI

YOGURT

MANGIMI





Piani Nazionali di controllo OGM

piano nazionale
di controllo ufficiale
sull'alimentazione degli animali

Capitolo 7

Piano di controllo
sulla presenza di
Organismi
Geneticamente
Modificati

2015-2016-2017

SICUREZZA ALIMENTARE

Piano nazionale di
controllo ufficiale sulla
presenza di organismi
geneticamente
modificati
negli alimenti

2015-2018





Piano Nazionale di controllo OGM negli alimenti

- ✓ I controlli sono effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione
- ✓ Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti

la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.





Piano Nazionale di controllo OGM negli alimenti

- ✓ Limitare i controlli dei prodotti finiti ed intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari.
- ✓ A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento



Piano Nazionale di controllo OGM negli alimenti

- ✓ I controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento
- ✓ è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, purché siano disponibili i metodi analitici ed i materiali di riferimento



Cosa Campionare?

- ✓ Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da **soia, mais, riso, colza, cotone, patata e lino** (frumento solo ai porti)



Campionamento al dettaglio

- ✓ Si consiglia di non prelevare al dettaglio in quanto
 - il risultato potrebbe non essere rappresentativo del lotto di appartenenza
 - in alcuni prodotti processati (es. olio/lecitine) i controlli analitici sono impraticabili

Il campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuato principalmente:

- ✓ sui prodotti omogenei indicati nella tabella matrici (allegato 3 del piano) opportuno orientarsi prevalentemente sui controlli documentali e d'identità
- ✓ per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio OGM



Piano Nazionale di controllo OGM nei mangimi

- ✓ **Attività di monitoraggio** si effettua su tutta la filiera di produzione e distribuzione per la ricerca sia degli **OGM autorizzati** sia di quelli **non autorizzati nell'UE**;
- ✓ **l'attività di sorveglianza** resta, invece, mirata ai soli stabilimenti di produzione degli alimenti zootecnici ed alla sola ricerca di **OGM autorizzati**



Consideranda...

- ✓ il campionamento al dettaglio da una quantità limitata di prodotto spesso non risulta rappresentativo del lotto di appartenenza
- ✓ il campionamento alla produzione, alla trasformazione o alla grande distribuzione garantisce una maggiore rappresentatività del campione rispetto al lotto di appartenenza
- ✓ si raccomanda di privilegiare, per il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio, le prime fasi della filiera di produzione, trasformazione e distribuzione



Campionamento (1)

Tipologie di campioni:

Devono essere prelevati, in via prioritaria,

- ✓ mangimi composti (completi o complementari)
- ✓ mangimi semplici (materie prime).

Si raccomanda di dedicare almeno il 50% dell'attività di campionamento alle materie prime

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero nel prog.sorveglianza

Inoltre patata, riso, lino nel prog.monitoraggio





Campionamento (2)

- ✓ Per la ricerca di OGM autorizzati, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato
- ✓ OGM non autorizzati: riso, lino, patata oppure si può procedere alla ricerca degli eventi ricadenti nel Regolamento (UE) 619/2011



REGOLAMENTO (UE) N. 619/2011

Fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta



Reg. (UE) 619/2011

Campo di applicazione

- ❑ materiale GM autorizzato in un paese terzo e per il quale è stata presentata nell'UE una domanda di autorizzazione e la cui procedura di autorizzazione sia durata più di 3 mesi, purché:
 - ✓ non sia stato classificato dall'EFSA come nocivo per la salute o per l'ambiente;
 - ✓ il metodo analitico quantitativo sia stato validato e pubblicato dall'EURL
 - ✓ sia disponibile il materiale di riferimento certificato
- ❑ materiale GM precedentemente autorizzato, la cui autorizzazione sia scaduta

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm



Reg. (UE) 619/2011

- ❑ Procedura di campionamento (allegato I)
- ❑ LMRR (limite minimo di rendimento richiesto): concentrazione minima di analita che può essere rilevata e confermata in modo riproducibile da un laboratorio ufficiale

⇒ **Fissato allo 0,1%**

Risultato $< 0,1\%$ ⇒ **campione conforme**

Risultato $\geq 0,1\%$ ⇒ **campione non conforme**

- ❑ Provvedimenti in caso di positività



Stato delle autorizzazioni degli alimenti e dei mangimi GM in UE: eventi autorizzati (1)

71 eventi autorizzati:

- ✓ 38 eventi singoli
- ✓ 33 eventi stacked

Eventi stacked: *nuovi prodotti con più di un evento di trasformazione* (OECD guidance for the designation of a unique identifier for transgenic plants. Series on Harmonization of Regulatory Oversight in Biotechnology, No. 23 Disponibile su [http://www.oilis.oecd.org/oilis/2002doc.nsf/LinkTo/env-jm-mono\(2002\)7](http://www.oilis.oecd.org/oilis/2002doc.nsf/LinkTo/env-jm-mono(2002)7))

Aggiornamento
17/06/2015





Stato delle autorizzazioni degli alimenti e dei mangimi GM in UE: eventi autorizzati (1)

- ✓ 12 eventi soia (di cui 1 stacked)
(+ 7 in corso di autorizzazione)
- ✓ 39 eventi mais (di cui 26 stacked)
(+ 9 in corso di autorizzazione)
- ✓ 7 eventi colza (di cui 3 stacked)
(+ 2 in corso di autorizzazione)
- ✓ 10 eventi cotone (di cui 3 stacked)
(+ 1 in corso di autorizzazione)
- ✓ 1 evento barbabietola da zucchero
- ✓ 2 microorganismi GM

71 eventi autorizzati
+ 19 eventi ricadenti Reg. (UE) 619/2011

Aggiornamento
17/06/2015





Stato dell'arte sulle autorizzazioni di OGM per Prodotti ritirati dal mercato:

- ✓ Mais Bt176
- ✓ Mais GA21 x MON810
- ✓ Colza MS1, RF1, MS1xRF1
- ✓ Colza MS1, RF2, MS1xRF2
- ✓ Colza TOPAS19/2

Aggiornamento
17/06/2015





Riepilogando....

1. Per gli eventi autorizzati

- I. Obbligo di etichettatura quando il materiale GM > 0.9%
- II. Etichettatura non obbligatoria quando il materiale GM \leq 0.9%

2. Per gli eventi NON autorizzati

- I. Non possono essere etichettati

3. Per gli eventi ricadenti nel Reg. 619/2011 (solo per alimentazione animale)

- I. LMRR fissato allo 0,1%





Eventi NON AUTORIZZATI (RASFF - Food and Feed Safety Alerts)

- ✓ Riso Bt63 nel cloruro di colina su tutolo di mais
- ✓ Riso non autorizzato di origine cinese
- ✓ Green papaya non autorizzata
- ✓ Mais Bt176 autorizzazione scaduta
- ✓ Lievito rosso non autorizzato

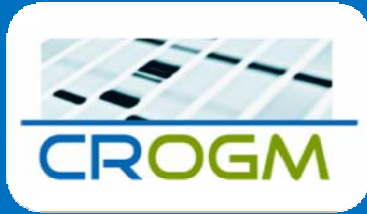
*Aggiornamento
17/06/2015*





Ricerca degli OGM NON AUTORIZZATI

- ✓ Nei Piani Nazionali vigenti per la ricerca di OGM non autorizzati sono indicati il riso LL601, BT63, KeFeng6, il lino FP967, il frumento (solo in granella) presso i porti
- ✓ Nuovi eventi di trasformazione non autorizzati potrebbero circolare
- ✓ Si raccomanda la consultazione del sito RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>
- ✓ Si raccomanda la consultazione del sito web del Laboratorio Europeo di Riferimento (EURL) <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/>



Attenzione...

Verbale di prelievo quello previsto dal piano

Verificare se la/le specie vegetale/i è/sono già dichiarata/e GM

- ✓ Verificare se il campione rientra nelle matrici da macinare e/o omogeneizzare presso IZSLT
- ✓ VEDI ALLEGATO 3: MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO (Piano nazionale alimenti)
- ✓ Nel caso di macinaz/omogen.successiva compilare il 2° verbale (allegato 1c PNAA e allegato 6bis PNAU)



Dati fondamentali da indicare sul verbale (1)

- ✓ Strategia di campionamento (monitor./sorvegl.)
- ✓ Ricerca autorizzati/non autorizzati
- ✓ Circuito (biologico o convenzionale)
- ✓ presenza dei dati relativi alla provenienza del prodotto ed eventualmente delle materie prime



Dati fondamentali da indicare sul verbale (2)

- ✓ presenza dei dati relativi al lotto/partita campionata quantità o il numero di confezioni
- ✓ presenza del cartellino o fotocopia ingredienti
- ✓ indicare a quale normativa si è fatto riferimento per il campionamento



PNAU RACCOMANDAZIONE

787/2004/CE (solo per prodotti sfusi ≤ 100 t)

TABELLA 3 Piano Nazionale Alimenti

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20



PNAU REGOLAMENTO 401/2006/CE

PARTITE INFERIORI A 50 TONNELLATE

TABELLA 2 Piano Nazionale Alimenti (prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 t,

Peso della Partita/Lotto	Numero di campioni elementari/ confezioni	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
> 50 e < 500 kg	5	1
> 500 e < 1000 kg	10	1
> 1 e < 3 t	20	2
> 3 e < 10 t	40	4
> 10 e < 20 t	60	6
> 20 e < 50 t	100	10



PNAU REGOLAMENTO

401/2006/CE (e 519/2014 che lo integra per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite di cereali)

Tabella 1 PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)	Rif.
≥ 1500	500 t	100	10	Regolamento CE/401/2006
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10	Regolamento UE/519/2014
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10	Regolamento UE/519/2014

(Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi)



PNAU Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 (solo per prodotti confezionati)

TABELLA 4 (prodotti confezionati UNI CEN/TS 15568)

Numero di unità che costituiscono la Partita/ Lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

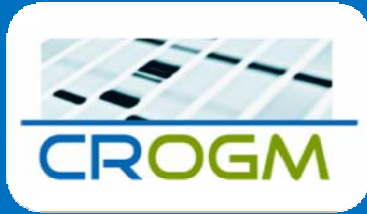


PNAA RACCOMANDAZIONE 787/2004/CE

Per campionamenti di granella e semi oleosi e relativi derivati si può utilizzare la Racc. 787/2004/CE

Considerando le difficoltà di attuazione ed i costi molto elevati è possibile applicare le strategie di campionamento previste dal Regolamento 152/2009 così come modificato dal Reg. (UE) 691/2013

Dimensioni del lotto (tonnellate)	Dimensioni del campione globale (chilogrammi)	Numero di campioni elementari
≤ 50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥ 500	50	100



PNAA REGOLAMENTO (UE) 691/2013

**Regolamento (UE) 691/2013 della
Commissione
del 19 luglio 2013
che modifica il regolamento (CE)
152/2009 per quanto riguarda i
metodi di campionamento e di
analisi**



PNAA 691/2013 OGM distribuiti in modo uniforme

Tabella 2 Allegato 8 Campionamento PNAA

	Dimensioni della partita campionata		Numero minimo di campioni elementari	Campione globale	Campione finale
Fino a 500 tonn	Mangimi solidi alla rinfusa	≤ 2,5 tonn	7	4 kg	500 gr
		> 2,5 tonn	$\sqrt{20 \times n^\circ}$ tonn (fino ad un max di 40 c.e.)		
	Mangimi liquidi alla rinfusa	≤ 2,5 t o ≤ 2500 l	4	4 litri	500 ml
		> 2,5 t o > 2500 l	7		
	Mangimi in confezioni	Da 1 a 20 confezioni	1	4 kg	500 gr
		Da 21 a 150 confezioni	3		
		Da 151 a 400 confezioni	5		
		> 400 confezioni	$1/4 \sqrt{n^\circ}$ unità (fino ad un max di 40 unità)		
>500 tonn			$40 + \sqrt{n^\circ}$ tonn		



PNAA 691/2013 distribuiti in modo non uniforme

Tabella 3 Allegato 8 Campionamento PNAA

Dimensioni della partita campionata			Numero minimo di campioni elementari	Campione globale	Campione finale
< 80 tonn	Mangimi solidi alla rinfusa	≤ 2,5 t	$2,5 \times 7 = 18$	4 kg	500 gr
		> 2,5 t	$2,5 \times \sqrt{20 \times n^\circ \text{ tonn}}$ (fino ad un max di 40 c.e.)		
	Mangimi liquidi alla rinfusa	≤ 2,5 t o ≤ 2500 l	$2,5 \times 4 = 10$	4 litri	500 ml
		> 2,5 t o > 2500 l	$2,5 \times 7 = 18$		
Mangimi in confezioni	Da 1 a 20 confezioni	$2,5 \times 1 = 3$	4 kg	500 gr	
	Da 21 a 150 confezioni	$2,5 \times 3 = 8$			
	Da 151 a 400 confezioni	$2,5 \times 5 = 13$			
	> 400 confezioni	$2,5 \times 1/4 \sqrt{n^\circ \text{ unità}}$ (fino ad un max di 40 unità)			
80 tonn ≤ x ≤ 500 tonn			100		
> 500 tonn			$100 + \sqrt{n^\circ \text{ tonn}}$		



PNAA REGOLAMENTO (UE) N. 619/2011 DELLA COMMISSIONE

Specie vegetale	Campione finale		Campione globale
		Massa in g corrispondente a 10000 semi	Massa in kg corrispondente a 35000 semi
Orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento		400	1,4
Granturco		3000	10,5
Soia		2000	7
Semi di colza		40	0,140

orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento e colza, il campione globale di 4 kg corrisponde a più di 35000 semi.

Per altri semi e grani come orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento e colza, il campione finale di 500 g corrisponde a più di 10000.

Nella sua applicazione in Italia, essendo 4 i campioni finali previsti, il campione globale deve essere costituito da almeno 40000 semi, di conseguenza





APPLICAZIONE IN ITALIA DEL Reg. (UE) N. 619/2011

Allegato 8 Campionamento PNAA

Specie vegetale	Campione finale in gr (corrispondente a 10000 semi)	Campione globale minimo in kg per i controlli sul territorio nazionale	Campione globale minimo in kg per i controlli all'importazione
Orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento	400	4	4
Granturco	3000	12	9
Soia	2000	8	6
Semi di colza	40	4	4



VERBALE PRELIEVO ALIMENTI

Modello di verbale di prelievo
SEZIONE 1 - DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE

Allegato 6

REGIONE _____

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____
Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
Tel. _____ Fax _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

SEZIONE 2 - DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE

Ragione sociale o Ditta _____
Responsabile _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____
Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____

L'anno ____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:
 mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto
sito in _____ via _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di _____

SEZIONE 3 - DATI RELATIVI AL CAMPIONE

Specie vegetale presente: soia; mais; riso; altro: specificare _____
Tipo di matrice prelevata: Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; Pasta, noodles; Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; Ortaggi e prodotti derivati; Radici e tuberi; Legumi e semi oleaginosi; Frutta; Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; Prodotti per lattanti e bambini; Integratori alimentari; Preparazioni gastronomiche; Snack, dessert e altri alimenti
Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria
Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico
Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____
Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____,
confezioni n° _____ Ditta produttrice _____ Sede _____
Stabilimento di produzione _____
Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____
Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Campionamento effettuato ai sensi di:
Reg. 401/2006/CE Raccomandazione 787/2004/CE UNI CEN/TS 15568
Con le modalità atte a garantire la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n° _____ punti oppure _____ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.) n° _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/lt dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione macinazione , è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n° _____ aliquote, sigillate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 50g/500ml).
Dichiarazioni del proprietario o detentore: _____
n° _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____ Conservazione del campione _____
n° _____ copia/e del presente verbale con n° _____ aliquote/e viene/vengono consegnate al Sig. _____
La partita/lotto relativa al campione prelevato viene/ non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.
FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE _____ IL VERBALIZZANTE _____





V
E
R
B
A
L
E
M
A
C
I
N
A
Z
I
N
E

A
L
I
M
E
N
T
I

Modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione

Allegato 6bis

Piano Nazionale Alimentazione Umana

REGIONE A.S.L.

Verbale Operazioni di macinazione n. data

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. del

TIPO di CAMPIONAMENTO:

prelievo avvenuto nel circuito convenzionale biologico

L'anno duemila addì del mese di alle ore alla presenza del Sig., convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto Dr., che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al verbale di prelievo n. (barrare le voci che non interessano).

Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

- alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di kg/lt;
- alla formazione di n. aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato:

N. campioni finali unitamente a n. copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelievamento n. vengono inviate al in data

Conservazione del campione

N. copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n., con n. aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.

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

Fatto, letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO/DETENTORE/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

Allegati: delega del proprietario/detentore
 delega dell'Autorità Competente





VERBALE
MANGIMI
PRELIEVO

Pag. 1

VERBALE DI PRELIEVO (PNAA)

ALLEGATO 1

Verbale n. _____ Data: / / _____

ENTE DI APPARTENENZA: _____ UNITÀ TERRITORIALE-DISTRETTO: _____
L'anno duemila ____ addi ____ del mese di _____ alle ore _____ alla presenza del
Sig. _____ nella sua qualità di titolare/rappresentante/ /detentore
della merce, il sottoscritto Dr. _____ dopo essersi qualificato e dopo aver fatto
conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n. : _____
campioni di ALIMENTO: per ANIMALI NON DESTINATI alla produzione di alimenti (non DPA)
 per ANIMALI DESTINATI alla produzione di alimenti (DPA)

A. PARTE GENERALE-----

- A1. Strategia di campionamento (*):
 Piano Monitoraggio Extra-Piano Monitoraggio Sospetto
 Piano Sorveglianza Extra-Piano Sorveglianza
- A2. Metodo di campionamento(*):
 Individuale/singolo (unico CF), Sconosciuto, Norma di riferimento (solo se norma UE): _____
- A3. Programma di controllo nell'ambito del PNAA e accertamenti richiesti (*):
 COSTITUENTI DI ORIGINE ANIMALE VIETATI DIOSSINE E PCB
 SALMONELLA Micotossine (specificare _____)
 OGM AUTORIZZATO OGM NON AUTORIZZATO
 PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI E ADDITIVI: TITOLO PRESENZA USO IMPROPRIO
 Principi farm. attivi (specificare _____) coccidiostatici/istomonostatici (specificare _____)
 additivi tecnologici (specificare _____) additivi organolettici (specificare _____)
 additivi nutrizionali (specificare _____) additivi zootecnici (specificare _____)
 PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI E ADDITIVI per CARRY OVER
 Principi farm. attivi (specificare _____) coccidiostatici/istomonostatici (specificare _____)
Quantità aggiunta di P.A./ Coccidiostatico in produzione del lotto precedente: _____
 CONTAMINANTI INORGANICI E COMPOSTI AZOTATI COMPOSTI ORGANOCORRURATI, RADIONUCLIDI
 contaminanti inorganici e composti azotati (specificare _____)
 radionuclidi (specificare _____) composti organoclorurati (specificare _____)
 ALTRO (specificare _____)

A4. Prelevatore (Nome e Cognome)(*):	
A6. Codice identificativo luogo di prelievo(*):	A7. Targa mezzo di trasporto:
A5. Luogo di prelievo (*):	
A8. Indirizzo del luogo di prelievo(*):	
A9. Comune (*):	A10. Provincia (*):
A11. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale):	
Latitudine:	Longitudine:
A12. Ragione sociale(*):	
A13. Rappresentante legale (*):	
A14. Codice fiscale (*):	A16. Telefono (*):
A15. Detentore (*):	

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE PRELEVATO-----

B1. Matrice del campione (*):	
<input type="checkbox"/> Materia prima/mangime semplice:	<input type="checkbox"/> Additivo per mangimi
<input type="checkbox"/> Mangime composto	<input type="checkbox"/> Premiscela di additivi (indicare le categorie di additivi che costituiscono la premiscela):
<input type="checkbox"/> Mangime completo	<input type="checkbox"/> Additivi tecnologici <input type="checkbox"/> Additivi organolettici
<input type="checkbox"/> Mangime complementare	<input type="checkbox"/> Additivi nutrizionali <input type="checkbox"/> Additivi zootecnici
<input type="checkbox"/> Mangime d'allattamento	<input type="checkbox"/> Coccidiostatici/istomonostatici
<input type="checkbox"/> Acqua di abbeverata	<input type="checkbox"/> Mangime medicato/prodotto intermedio
Prelievo campioni piano OGM Specie vegetale dichiarata	
<input type="checkbox"/> Mais <input type="checkbox"/> Soia <input type="checkbox"/> Colza <input type="checkbox"/> Cotone <input type="checkbox"/> Lino <input type="checkbox"/> Riso <input type="checkbox"/> Patata <input type="checkbox"/> Barbabietola da zucchero	





V
E
R
B
A
L
E
P
R
E
L
I
E
V
O

M
A
N
G
I
M
I

Pag. 2

B2. Trattamento applicato al mangime prelevato (*): _____

B3. Confezionamento: _____

B4. Ragione sociale ditta produttrice (*): _____

B5. Indirizzo ditta produttrice (*): _____

B6. Specie e categoria animale a cui l'alimento è destinato (*):

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Galline ovaiole | <input type="checkbox"/> Broilers | <input type="checkbox"/> Tacchini | <input type="checkbox"/> Altro pollame da carne |
| <input type="checkbox"/> Vacche da latte | <input type="checkbox"/> Vitelli | <input type="checkbox"/> Tori/vitelloni | <input type="checkbox"/> Manze/asciutta |
| <input type="checkbox"/> Bufali | <input type="checkbox"/> Pecore/capre | <input type="checkbox"/> Agnelli/capretti | <input type="checkbox"/> Conigli |
| <input type="checkbox"/> Suini | <input type="checkbox"/> Suinetti | <input type="checkbox"/> Scrofe | <input type="checkbox"/> Selvaggina d'allevamento |
| <input type="checkbox"/> Acquacoltura | <input type="checkbox"/> Equini | <input type="checkbox"/> Animali da pelliccia | <input type="checkbox"/> Animali da laboratorio |
| <input type="checkbox"/> Animali da compagnia | <input type="checkbox"/> Animali di giardino zoologico | <input type="checkbox"/> Api | <input type="checkbox"/> Tutte le specie |

B7. Metodo di produzione (*): Biologico Convenzionale Sconosciuto (no per OGM)

B8. Nome commerciale del mangime (*): _____

B9. Stato del prodotto al momento del prelievo (*):

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> In confezione integra | <input type="checkbox"/> In confezione non integra | <input type="checkbox"/> Depositato sfuso (in silos, trincea) |
| <input type="checkbox"/> In mangiatoia | <input type="checkbox"/> Miscelatore fisso o mobile | <input type="checkbox"/> Altro (specificare) |

B10. Ragione sociale responsabile etichettatura (*): _____

B11. Indirizzo responsabile etichettatura (*): _____

B12. Paese di produzione (*): _____ B13. Data di produzione: / / B14. Data di scadenza (*): / /

B15. Numero di lotto (*): _____ B16. Dimensione del lotto (*): _____

B17. Ingredienti (*): _____

B18. Ulteriori commenti relativi al mangime prelevato: _____

C. LABORATORIO-----

C1. Laboratorio di destinazione del campione (Specificare): _____

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-----

Si allega il cartellino(*) o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO (*) sempre obbligatorio per OGM

Con le modalità riportate nell'allegato (VOPE), atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n. _____

punti/sacchi n. _____ CE del peso/volume di _____ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il CG

del peso/volume di _____ kg/lt.

IL CG dopo opportuna miscelazione è stato ridotto/non è stato ridotto (barrare la voce non pertinente) a CR del

peso/volume di _____ kg/lt .

dal CG/CR (barrare la voce non pertinente) sono stati ottenuti n. _____ CF ognuno dei quali del peso/volume non inferiore

a _____ g/ml, ogni CF viene sigillato e identificato con apposito cartellino.

OPPURE

il CG/CR (barrare la voce non pertinente) è stato sigillato e identificato con apposito cartellino e inviato per la successiva

macinazione.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

N. _____ Campioni Finali unitamente a n. _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____

in data _____.

Conservazione del campione : _____

N. _____ copia/e del presente verbale con n. _____ Campioni Finale/i viene/vengono consegnate al

Sig _____ il quale custodisce:

un Campione finale per conto del produttore un Campione finale per conto proprio

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

VERBALIZZANTI

(*) Campo obbligatorio





VERBALE
MANGIMI
PRELIEVO
VOPE

Allegato 1b

Verbale Operazioni di Prelievo Campioni PNAA effettuate

REGIONE: /PIF di:.....
A.S.L. n° Settore Veterinario Unità territoriale-Distretto n°.....
Allegato al verbale di prelievo n. del.....

L'anno duemila addi del mese di alle ore alla
presenza del Sig. nella sua qualità di
titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr.
dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di
n° campioni di ALIMENTO AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo
di alimento prelevato e indicare il dettaglio dei campioni finali nella seconda parte del verbale):

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:.....
I campioni sono stati prelevati presso:.....
 mezzo di trasporto di ingresso primo deposito di materie prime importate mezzo di trasporto
 az. zootecnica con ruminanti az. Zootecnica che non detiene ruminanti az. Agricola
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime rivendita - intermediario
 miscelatore fisso o mobile deposito/grossista
 altra sede di prelievo (specificare

Si riportano di seguito, così come previsto dalla normativa vigente, le modalità di esecuzione
del campionamento, atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, nonché
la descrizione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati:

.....
.....
.....
.....
.....

Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale mediante le seguenti
operazioni:

.....
.....
.....
.....
.....

Dal campione globale sono stati ottenuti i campioni finali mediante le seguenti operazioni:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI





V
E
R
B
A
L
E
P
R
E
L
I
E
V
O

M
A
N
G
I
M
I

MACINAZIONE

Piano Nazionale Alimentazione Animale

Allegato 1c

REGIONE..... A.S.L. n. Settore Veterinario Unità territoriale-Distretto n.

Verbale Operazioni di macinazione n. data:.....

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. del:

TIPO di CAMPIONAMENTO:

- PNAA EXTRA PIANO SOSPETTO
 Piano di Monitoraggio Piano di Sorveglianza Piano di Monitoraggio Piano di Sorveglianza
 OGM Autorizzato Non Autorizzato Specie vegetale dichiarata: MICOTOSSINE

COSTITUENTI DI ORIGINE ANIMALE (BSE) PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI
 SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI
L'anno duemila..... addi..... del mese di..... alle ore..... alla presenza
del Sig..... convocato per la suddetta data, nella sua
qualità di titolare/detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto
Dr..... che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare
eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto all'apertura del CG/CR (barrare le voci che
non interessano) di cui al verbale di prelievo n.....

Il CG/CR è stato sottoposto a macinazione a secco/umida presso
..... con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali
contaminazioni (barrare le voci che non interessano).

Dopo la macinazione si è proceduto alla formazione di n..... campioni finali ognuno dei
quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml. o

N..... campioni finali sono stati sigillati alla fine delle operazioni di macinazione.
Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato:.....

N° Campioni finali unitamente a n° copie del presente verbale, da allegare al verbale
n..... vengono inviate al..... in data

Conservazione del campione:

N°..... copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n..... con n° CF
viene/vengono consegnate al Sig..... il quale custodisce:

- un CF per conto del produttore un CF per conto proprio

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

Allegati: delega del proprietario/detentore
 delega dell'Autorità Competente



VERBALE PRELIEVO MANGIMI PIF

Posto di Ispezione Frontaliero

Allegato 1a

verbale campionamento prodotti destinati all'alimentazione animale (origine animale, vegetale, minerale, additivi, premiscele di additivi, pet food)

P.I.F. di: DVCE n.: DCE n.: C.I.F. Verbale di prelevamento n.: DATA

TIPO DI CAMPIONAMENTO: [] OBBLIGATORIO [] PIANO MONITORAGGIO [] SOSPETTO

TIPO [] COSTITUENTI DI ORIGINE ANIMALE VIETATI (BSE) [] PRINCIPI ATTIVI [] MICROBIOLOGICO [] SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI [] OGM prelievo avvenuto nel circuito [] ALTRO

PROVENIENZA DEL PRODOTTO: Origine : (PAESE DI PRODUZIONE obbligatorio per ricerca Diossine e PCB): Speditore: Resp. Carico Documentazione di scorta:

NATURA MERCE: quantità (tonn) descrizione [] MATERIA PRIMA ANIMALE [] MATERIA PRIMA VEGETALE [] MATERIA PRIMA MINERALE [] PREMISCELA [] ADDITIVO [] MANGIME MEDICATO [] MANGIME [] PRODOTTI INTERMEDIO [] SPECIE VEGETALE DICHIARATA

DESTINATO ALLE SEGUENTI SPECIE/CATEGORIE: TRATTAMENTO APPLICATO AL MATERIALE PRELEVATO (obbligatorio per ricerca Diossine e PCB): [] non processato; [] raffinazione; [] pellettatura; [] idrolisi; [] idrogenazione; [] estrusione; [] disidratazione; [] macinazione [] altro trattamento

L'anno addi del mese di alle ore alla presenza del Sig/a nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr. dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n. campioni di mangimi per animali [] produttori di alimenti [] NON produttori di alimenti

I campioni sono stati prelevati presso: terminal di scarico: [] stiva mezzo di trasporto di ingresso [] container [] magazzino area portuale [] altro: specificare:

Il campione è stato prelevato da: [] confezione integra [] confezione non integra [] sfuso [] altro (specificare) Con modalità atte a garantire la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte, sono stati prelevati a caso da n. punti/sacchi n. campioni elementari di peso/volume kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg/lt. IL CG dopo opportuna miscelazione è stato ridotto/non è stato ridotto (barrare la voce non pertinente) a CR del peso/volume di kg/lt. [] dal CG/CR (barrare la voce non pertinente) sono stati ottenuti n. CF ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a g/ml, ogni CF viene identificato con apposito cartellino.

OPPURE [] il CG/CR (barrare la voce non pertinente) è identificato con apposito cartellino, sigillato con piombo riportante il logo del Ministero della Salute e inviato per la successiva macinazione.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

Note AC: n. C.F. unitamente a n. copie del verbale vengono inviate a I.Z.S. di in data n. C.F. unitamente a n. copia/e del verbale viene/vengono consegnate al Sig. T° CONSERVAZIONE CAMPIONE [] AMBIENTE [] REFRIGERATO [] CONGELATO

COSTI A CARICO IMPORTATORE SI [] NO []

La partita relativa al campione prelevato : [] non viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame. [] viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame presso (CIF, terminal): cella/container n.:

I Verbalizzanti Il Proprietario / Detentore Rappresentante della Banchina Discarico





Domande?



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

daniela.verginelli@izslt.it

