

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 18 febbraio 2002

Attuazione della raccomandazione della Commissione europea del 18 aprile 2001, n. 2001/337/CE, relativa ad un programma coordinato di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per il 2001.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'art. 5, lettere b) e c) della legge 30 aprile 1962, n. 283, modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441;

Visto l'art. 5 della legge 23 dicembre 1978, n. 833;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, recante attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ed in particolare l'art. 14, paragrafo 3;

Visto l'art. 3 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156, recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, riguardante "Requisiti minimi dei laboratori";

Vista la raccomandazione della Commissione europea del 18 aprile 2001, n. 2001/337/CE, relativa ad un programma coordinato per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari per l'anno 2001;

Rilevato che occorre procedere alla formale adozione del programma di cui alla citata raccomandazione, in base a quanto disposto dall'art. 9 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123;

Decreta:

Art. 1.

O g g e t t o

1. E' adottato per l'anno 2001 il programma comunitario coordinato di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di cui alla raccomandazione della Commissione dell'Unione europea del 18 aprile 2001 n. 2001/337/CE.

Art. 2.

Programmazione

1. Le regioni e province autonome di Trento e Bolzano forniscono alle aziende sanitarie locali appositi indirizzi per dare attuazione ai programmi ufficiali, designano le strutture territoriali incaricate delle verifiche e i laboratori accreditati per l'effettuazione dell'analisi.

2. Le designazioni di cui al comma 1, vengono comunicate al Ministero della salute, Direzione generale della sanità pubblica veterinaria degli alimenti e della nutrizione.

3. Per ciascun tipo di verifica o di controllo analitico di cui all'art. 3 del presente decreto, il numero minimo di campioni ufficiali e' stabilito in dieci campioni per milione di abitanti e comunque in non meno di cinque per regione o provincia autonoma.

Art. 3.

Verifiche e controlli

1. Il programma coordinato di controllo ufficiale dei prodotti alimentare per il 2001 prevede l'esecuzione di ispezioni e controlli che comportano, ove indicato, il prelievo di campioni e la loro analisi in laboratorio al fine di:
accertare il rispetto delle norme comunitarie sull'etichettatura relative alla dichiarazione della quantita' degli ingredienti (QUID);
valutare la qualita' batteriologica dei prodotti a base di pesce affumicato.

Art. 4.

Elaborazione e trasmissione dei dati

1. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano trasmettono entro il 31 maggio 2002 i dati riassuntivi delle verifiche e dei controlli di cui all'art. 3, utilizzando i modelli n. 1 e 2 riportati nell'allegato al presente decreto.

Il presente decreto viene trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 2002

Il Ministro: Sirchia

Registrato alla Corte dei conti il 18 aprile 2002

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 1, foglio n. 261

Allegato

NOTE ESPLICATIVE E MODELLI DI RILEVAZIONE DEI DATI

1. Dichiarazione della quantita' degli ingredienti (QUID)

1.1 Finalita' del programma

La dichiarazione della quantita' di un ingrediente o categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di prodotti alimentari fornisce al consumatore maggiori informazioni e consente di garantire un commercio equo. A termini dell'art. 7 della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonche' la relativa pubblicita', l'indicazione della quantita' e' obbligatoria se:

l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figura nella denominazione di vendita o sia generalmente associata dal consumatore alla denominazione di vendita, o
l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione e' messa in rilievo nell'etichettatura con parole, immagini o con una rappresentazione grafica, o
l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione e' essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto.

I prodotti non etichettati in modo conforme alla direttiva sopra citata non possono essere messi in commercio. Sono, tuttavia, consentiti, fino ad esaurimento delle scorte, i prodotti etichettati prima del 14 febbraio 2000. La finalita' di tale elemento del programma e' di verificare la conformita' dei prodotti alimentari alle nuove norme circa la dichiarazione della quantita' degli ingredienti.

1.2 Metodo

Le verifiche devono riguardare, in particolare, i prodotti lattiero-caseari (vale a dire, yogurt, formaggio, ecc.), succhi di frutta e biscotti secchi. Le autorità competenti degli Stati membri compiono le ispezioni sui prodotti alimentari presso le sedi dei produttori o degli importatori per accertare il rispetto delle norme circa l'indicazione della quantita' degli ingredienti. Al fine di determinare la quantita' di un ingrediente o categoria di ingredienti, oltre ad eseguire ispezioni si potranno prelevare campioni.

I risultati dei controlli dovranno essere riportati nelle schede di registrazione contenute nel modello 1 allegato.

2. Qualita' batteriologica del pesce affumicato

2.1 Finalita' del programma

Non esiste alcuna legislazione comunitaria che fissi standard microbiologici specifici per il pesce affumicato. L'esperienza mostra che una percentuale notevole di tali prodotti potrebbe essere contaminata da microorganismi patogeni, compresa la *Listeria monocytogenes*, e che l'adozione di nuove tecniche di produzione e lavorazione potrebbe aumentare i rischi di contaminazione batteriologica.

La *Listeria monocytogenes* e' notoriamente l'agente responsabile della listeriosi nell'uomo trasmessa dal cibo, con esito potenzialmente letale in quei gruppi della popolazione predisposti al contagio, il che giustifica l'adozione di provvedimenti intesi a ridurre il rischio di trasmissione della malattia per via alimentare, in particolare nei cibi pronti, quale il pesce affumicato.

A livello degli operatori del settore alimentare possono essere introdotte misure di gestione del rischio. L'attuazione di buone prassi igieniche e dei principi utilizzati per sviluppare il sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points, analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) sono strumenti importanti per garantire la sicurezza degli alimenti.

Tale elemento del programma mira a valutare il livello di contaminazione sul pesce affumicato, in particolare sul salmone affumicato, in modo specifico per quanto riguarda la *Listeria monocytogenes* e gli organismi indicatori di contaminazione fecale. Il programma dovra' consentire di valutare le qualita' batteriologiche di tali prodotti ed i possibili rischi per la salute umana.

2.2 Metodo

I controlli dovranno riguardare il salmone refrigerato e preconfezionato ed altro pesce affumicato caldo o freddo. Le autorità competenti degli Stati membri dovranno prelevare campioni dei prodotti presso i punti di vendita al dettaglio, possibilmente in

date prossime a quelle di durata minima dei prodotti stessi. Nei paesi che hanno volumi di produzione particolarmente importanti si raccomanda di prelevare campioni anche all'atto della produzione (materiali grezzi e/o prodotti finiti). Tali campionature dovranno essere eseguite sotto forma di campioni prelevati dallo stesso lotto e comprendenti, ove possibile, cinque unita' di un minimo di cento grammi ciascuna ed il prodotto dovra' essere conservato nell'imballo originale. I prodotti dovranno essere refrigerati non appena eseguita la campionatura e saranno inviati immediatamente al laboratorio, in tale stato.

La valutazione del livello di campionatura e' demandata alle autorità competenti degli Stati membri. A questo proposito si dovranno prendere in considerazione fattori importanti quali il volume, le caratteristiche di produzione, i modelli di commercio e di consumo..

I laboratori hanno la facoltà di impiegare i metodi di loro scelta, a patto che il livello di rendimento dei metodi corrisponda agli obiettivi da conseguire. Per la rilevazione e l'enumerazione della *Listeria monocytogenes*, tuttavia, si raccomanda di impiegare la versione piu' recente della norma EN/ISO 11290-1 e EN/ISO 11290-2. Potranno inoltre essere impiegati metodi equivalenti aggiuntivi riconosciuti dalle autorità competenti.

I risultati dei controlli seguenti dovranno essere riportati nella scheda di registrazione del modello 2 allegato. Nel caso di campionatura presso il luogo di produzione si dovra' impiegare una scheda di registrazione separata.

Modello 1