

10. ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI USO DOMESTICO E SOSTANZE AGRARIE (igiene e repressione delle frodi in materia di)

A) Vigilanza igienica sugli alimenti, bevande, sostanze di uso agrario, prodotti agrari e repressione delle frodi

D.M. 20-4-1978

Modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 15 giugno 1978, n. 165.

## **D.M. 20 aprile 1978**

Modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali

-----

Pubblicato nella Gazz. Uff. 15 giugno 1978, n. 165.

Il presente provvedimento è anche citato, per coordinamento, in nota all'art. 43, *R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033*.

---

### **Articolo 1**

Sono approvate le«Modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali» descritte nell'allegato al presente decreto.

-----

---

### **Articolo 2**

È abrogata la parte relativa al prelevamento del campione, comprensiva dei numeri 1 e 2, descritta nei metodi ufficiali di analisi degli alimenti per uso zootecnico approvati con *decreto ministeriale 9 novembre 1971*.

-----

---

Allegato

## MODALITÀ DI PRELEVAMENTO DEI CAMPIONI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI

### 1. Scopo e campo d'applicazione.

I campioni destinati ai controlli ufficiali degli alimenti per gli animali, al fine di accertarne la qualità e la composizione, vengono prelevati in conformità delle modalità sotto indicate. Essi sono da considerarsi rappresentativi delle partite.

### 2. Agenti prelevatori autorizzati.

I campioni vengono prelevati dal personale a ciò abilitato a norma della vigente legislazione.

### 3. Definizioni.

Partita da campionare: quantità di prodotto costituente una unità e avente caratteristiche presunte uniformi.

Campione elementare: quantità prelevata da un punto della partita.

Campione globale: insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita.

Campione ridotto: parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Campione finale: parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato.

### 4. Strumenti.

4.1. Gli strumenti necessari per il prelevamento devono essere costruiti con materiali che non contaminino i prodotti da campionare.

4.2. Strumenti raccomandati per il campionamento degli alimenti solidi.

4.2.1. Campionamento manuale.

4.2.1.1. Pala a fondo piatto e a bordi laterali verticali.

4.2.1.2. Sonda a lungo setto o a partizioni. Le dimensioni della sonda devono essere adeguate alle caratteristiche della partita (profondità del recipiente, misure del sacco, ecc.) e alla dimensione delle particelle costituenti l'alimento (vedere descrizione della snoda).

4.2.2. Campionamento meccanico.

Dispositivi meccanici possono essere utilizzati per il campionamento di alimenti in flusso.

4.2.3. Divisore.

Per i prelevamenti elementari nonché per la preparazione dei campioni ridotti e dei campioni finali possono essere utilizzati strumenti per dividere i campioni in parti approssimativamente uguali.

5. Requisiti quantitativi.

5.A. Per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme nell'alimento.

5.A.1. Partita da campionare.

La dimensione della partita deve essere tale da consentire il prelievo di campioni in ogni sua parte.

5.A.2. Campioni elementari.

5.A.2.1. Alimenti alla rinfusa	Numero minimo dei campioni elementari:
5.A.2.1.1. Partite di peso non superiore a 2,5 tonnellate	7
5.A.2.1.2. Partite di peso superiore a 2,5 tonnellate	Radice quadrata di 20 volte il numero di tonnellate costituenti la partita da campionare (a), con un massimo di 40 campioni elementari
5.A.2.2. Alimenti in confezioni	Numero minimo di confezioni da campionare (b):
5.A.2.2.1. Confezioni di contenuto superiore a 1 chilogrammo	
5.A.2.2.1.1. Partite da 1 a 4 confezioni	Tutte le confezioni
5.A.2.2.1.2. Partite da 5 a 16 confezioni	4
5.A.2.2.1.3. Partite di oltre 16 confezioni	Radice quadrata del numero di confezioni costituenti la partita da campionare (a), con un massimo di 20 confezioni
5.A.2.2.2. Confezioni di contenuto non superiore a 1 chilogrammo	4
5.A.2.3. Alimenti liquidi o semiliquidi	Numero minimo di recipienti da campionare (b):
5.A.2.3.1. Recipienti di contenuto superiore a 1 litro	
5.A.2.3.1.1. Partite da 1 a 4 recipienti	Tutti i recipienti
5.A.2.3.1.2. Partite da 5 a 16 recipienti	4
5.A.2.3.1.3. Partite di oltre 16 recipienti	Radice quadrata del numero dei recipienti costituenti la partita da campionare (a), con un massimo di 20 recipienti
5.A.2.3.2. Recipienti di contenuto non superiore a 1 litro	4
5.A.2.4. Alimenti minerali formellati o mattonelle di sali minerali	Numero minimo di formellati o mattonelle da campionare (b): un formellato o una mattonella per partita di 25 unità, con un massimo di 4 formellati o mattonelle

### 5.A.3. Campione globale.

È richiesto un solo campione globale per partita. La massa totale dei campioni elementari destinati a costituire il campione globale non può essere inferiore ai seguenti quantitativi:

5.A.3.1. Alimenti alla rinfusa	4 chilogrammi
5.A.3.2. Alimenti in confezioni	
5.A.3.2.1. Confezioni di contenuto superiore a 1 chilogrammo	4 chilogrammi
5.A.3.2.2. Confezioni di contenuto non superiore a 1 chilogrammo	Peso del contenuto di 4 confezioni d'origine
5.A.3.3. Alimenti liquidi o semiliquidi	
5.A.3.3.1. Recipienti di contenuto superiore a 1 litro	4 litri
5.A.3.3.2. Recipienti di contenuto non superiore a 1 litro	Volume del contenuto di 4 recipienti d'origine
5.A.3.4. Alimenti minerali formellati e mattonelle di sali minerali	
5.A.3.4.1. di peso unitario superiore a 1 chilogrammo	4 chilogrammi
5.A.3.4.2. di peso unitario non superiore a 1 chilogrammo	Peso di 4 formellati o mattonelle d'origine

### 5.A.4. Campioni finali.

Dopo riduzione, se necessaria, si ottengono dal campione globale campioni finali. È richiesta l'analisi di almeno un campione finale. La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi:

alimenti solidi: 500 grammi;

alimenti liquidi o semiliquidi: 500 millilitri.

5.B. Per il controllo delle sostanze o dei prodotti indesiderabili che possono essere distribuiti in modo non uniforme negli alimenti come le aflatoxine, l'ergotina di segale, il ricino, la crotalaria negli alimenti semplici (c).

5.B.1. Partita da campionare: vedi punto 5.A.1.

6. Istruzioni relative ai prelievi, alla formazione e al condizionamento dei campioni.

6.1. Generalità.

Prelevare e formare i campioni con tutta la rapidità possibile prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione del prodotto. Le superfici e i recipienti nonché gli strumenti destinati a ricevere i campioni devono essere puliti ed asciutti.

6.2. Campioni elementari.

6.2.A. Destinati al controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme negli alimenti.

I campioni elementari sono da prelevarsi a caso dal complesso della partita. Le loro masse o i loro volumi devono essere approssimativamente uguali.

6.2.A.1. Alimenti alla rinfusa.

Dividere simbolicamente la partita in parti approssimativamente uguali. Scegliere a caso un numero di parti corrispondente al numero di campioni elementari di cui sub 5.A.2. e prelevare almeno un campione da ciascuna parte.

Eventualmente, procedere al campionamento al momento della messa in movimento della partita (carico o scarico).

6.2.A.2. Alimenti in confezioni.

Prelevare da tutte le confezioni da campionare secondo quanto indicato sub 5.A.2., a mezzo sonda o pala, una parte del loro contenuto. Eventualmente vuotare separatamente le confezioni.

6.2.A.3. Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei od omogeneizzabili.

Prelevare da tutti i recipienti da campionare, secondo quanto indicato sub 5.A.2., eventualmente dopo omogeneizzazione, una parte del loro contenuto.

I campioni elementari possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto.

6.2.A.4. Alimenti liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili. Prelevare i campioni, a diversi livelli, da tutti i recipienti da campionare secondo quanto indicato sub 5.A.2.

I campioni possono essere prelevati anche al momento del travaso del prodotto, dopo eliminazione delle prime frazioni. In entrambi i casi, il volume totale dei prelievi non deve essere inferiore a 10 litri.

6.2.A.5. Alimenti minerali formellati e mattonelle di sali minerali.

Prelevare da tutti i formellati o mattonelle da campionare secondo quanto indicato sub 5.A.2, una parte di ciascuno di essi.

6.2.B. Destinati al controllo delle sostanze o dei prodotti indesiderabili che possono essere distribuiti in modo non uniforme negli alimenti, come le aflatossine, l'ergotina di segale, il ricino, la crotalaria negli alimenti semplici.

Dividere simbolicamente la partita in frazioni approssimativamente uguali il cui numero deve corrispondere a quello dei campioni globali di cui sub 5.B.3. Se tale numero è superiore a 1, ripartire il numero totale dei prelievi dei campioni elementari di cui sub 5.B.2. nelle diverse frazioni. Prelevare quindi quantità approssimativamente uguali ( $d$ ) in modo che la massa totale dei campioni elementari concernenti ciascuna frazione non sia inferiore al quantitativo minimo di 4 chilogrammi necessario per ciascun campione globale. Non riunire i campioni elementari provenienti da frazioni diverse.

6.3. Formazione dei campioni globali.

6.3.A. Destinati al controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme negli alimenti.

Riunire i campioni elementari per costituire un solo campione globale.

6.3.B. Destinati al controllo delle sostanze o dei prodotti indesiderabili che possono essere distribuiti in modo non uniforme negli alimenti come le aflatossine, l'ergotina di segale, il ricino, la crotalaria negli alimenti semplici.

Riunire i campioni elementari prelevati da ciascuna frazione della partita per ottenere il numero di campioni globali previsti sub 5.B.3. Aver cura di annotare la provenienza di ciascun campione globale.

#### 6.4. Formazione dei campioni finali.

Mescolare con cura il campione globale (6.3.A.) o i campioni globali (6.3.B.) per ottenere un campione omogeneo (e9. Se necessario ridurre il campione globale a 2 chilogrammi o a 2 litri (campione ridotto), con l'aiuto eventualmente di un divisore meccanico o con il metodo della suddivisione in quarti.

Formare, quindi, quattro campioni finali di massa o di volume approssimativamente uguale e rispondenti ai requisiti quantitativi di cui sub 5.a.4 o 5.B.4. Introdurre ciascun campione in un recipiente idoneo. Prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi modifica di composizione del campione o qualsiasi contaminazione o alterazione fortuita durante il trasporto o l'immagazzinaggio.

#### 6.5. Condizionamento dei campioni finali.

Sigillare ed etichettare i recipienti o le confezioni (l'etichetta deve essere incorporata nel sigillo) in modo che non possano essere aperti senza violare il sigillo.

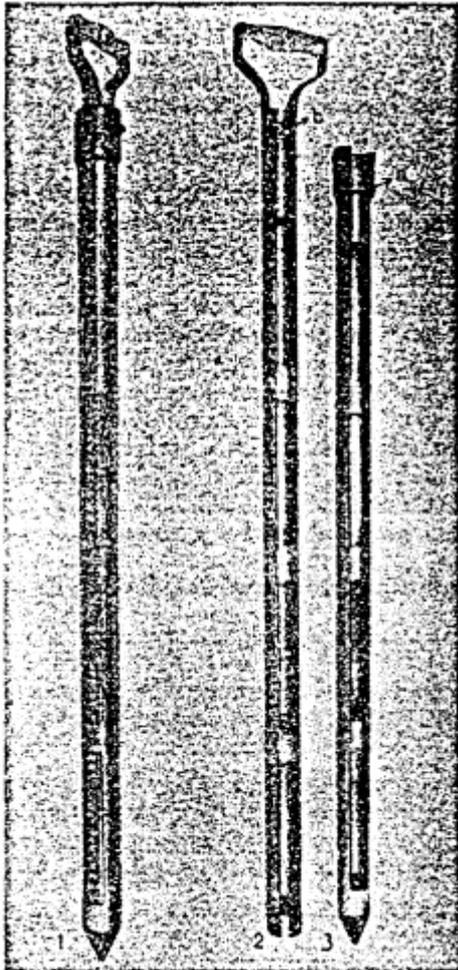
#### 7. Verbali di campionamento.

Per ogni operazione di campionamento deve essere redatto un verbale secondo quanto previsto dall'art. 105 del *R.D. 1° luglio 1926, n. 1361*, regolamento per la esecuzione del *R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033*, convertito in legge con la *L. 18 marzo 1926, n. 562*, che permetta di identificare, senza equivoci, la partita campionata.

#### 8. Destinazione dei campioni.

Per ciascun campione globale trasmettere nel più breve tempo tre campioni finali al laboratorio incaricato dell'analisi con una copia del verbale di prelevamento, riportante, tra l'altro, le indicazioni necessarie all'analisi stessa.

Il quarto campione viene lasciato al detentore della merce, ferme restando le disposizioni previste dell'art. 25 della *L. 15 febbraio 1963, n. 281*, modificata dalla *L. 8 marzo 1968, n. 399*.



Sonda per il prelievo dei campioni di sfarinati e granaglie

Fra le tante sperimentate, quella che meglio si presta allo scopo è la sonda Nobbe modificata per il prelievo degli sfarinati misti o semplici, pellettati o in grani.

Nel suo insieme si presenta come un'asta cilindrica cava di cm 92 compresa l'impugnatura e la punta di fondo (1) e consta di 2 tubi concentrici di lamiera di ottone di mm 1 di spessore. Il più esterno (3), lungo cm 75, termina in basso con una punta acuta ed in alto con un robusto manicotto metallico con apertura laterale a gancio. Sul fianco, allineate, porta 4 aperture rettangoli di cm 15 x 2,5.

Il tubo interno (2), lungo cm 80 per 4 di diametro, è chiuso in basso con tappo ed in alto porta una manopola o gruccia per l'impugnatura fermata al tubo con vite a testa sporgente.

Sul fianco del tubo interno sono allineate 4 aperture rettangolari di cm. 15 x 2,5, disposte come le precedenti, ma con margine laterale tagliente e fra l'una e l'altra, il tubo è diviso in 4 caselle.

Quando questo tubo è introdotto in quello esterno e la vite sporgente è penetrata nella fessura del manicotto del tubo esterno, se si gira la manopola in modo di agganciarlo, le fessure dei due tubi non corrispondono e la sonda è chiusa.

Introdotta così la sonda nel sacco posto verticalmente e raggiunto il fondo, si gira la manopola in modo da aprire la sonda per facilitare la caduta del mangime nelle caselle, poi si chiude e si estrae.

Le singole porzioni di mangime delle caselle rappresentano fedelmente il contenuto del sacco lungo la direzione del sondaggio e, di conseguenza, quello di tutto il sacco.

(a) Le frazioni di cifra sono da arrotondarsi per eccesso.

(b) Per le confezioni o i recipienti di contenuto non superiore a 1 chilogrammo o a 1 litro, nonché per i formellati o le mattonelle di sali minerali di peso unitario non superiore a 1 chilogrammo, il contenuto di una confezione o di un recipiente d'origine, di un formellato o di una mattonella, costituisce un campione elementare.

(c) Per il controllo delle aflatossine, dell'ergotina di segale, del ricino, della crotalaria negli alimenti completi e complementari si applicano le modalità di cui sub 5.A.

(d) Nel caso degli alimenti in confezioni, prelevare con una sonda o pala una parte del contenuto delle confezioni da campionare, eventualmente dopo averle vuotate separatamente.

(e) Se necessario, schiacciare i grumi separatamente per ciascun campione globale (togliendoli eventualmente dalla massa e riunendo quindi il tutto).

(1) sonda chiusa pronta per essere introdotta nel sacco.

(2) Tubo interno: *b*) vite a testa sporgente.

(3) Tubo esterno: *a*) manicotto con apertura laterale.

-----

-----