

Allegato A

Decreto Presidente Repubblica 327 del 26/3/80

Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione di analisi chimiche

1. (vedi nota 1)

Natura del campione	-----	
Cereali	g	1000
Farine	"	1000
Paste alimentari	"	1000
Paste alimentari speciali	"	1500
Pane	"	1000
Pane speciale	"	2000
Prodotti da forno diversi dal pane	"	1000
Prodotti dolciari	"	1000
Olio (di oliva o di semi)	"	1000
Burro	"	1000
Margarina	"	1000
Grassi idrogenati	"	1000
Strutto	"	1000
Grassi emulsionati per panificazione	"	1000
Cacao	"	500
Cioccolato	"	500
Cioccolati farciti e/o ripieni	"	1500
Latte	"	1
Latte condensato	"	750
Latte in polvere	"	500
Crema di latte o panna	"	500
Crema per pasticceria e budini	"	500
Formaggi	"	1000
Gelati	"	1000
Vini	"	5
Birra	"	2
Acquaviti	"	1,5
Liquori	"	1,5
Aperitivi a base di vino	"	2
Alcool etilico	"	1
Aceti	"	2,5
Acque gassate e bevande analcoliche	"	2,5
Polveri per acqua da tavola	"	20
Zucchero	"	500
Miele	"	500
Caramelle, confetti e chewing-gum	"	500
Caffè ed estratti di caffè e surrogati	"	500
Frutta, ortaggi freschi e surgelati	"	500
Frutta e vegetali secchi	"	1000

Marmellata, confettura, mostarda, gelatina, di frutta	"	1000
Succhi e nettare di frutta	"	1000
Sciroppi	"	1000
Conserve di origine vegetale	"	1000
Carne fresca	"	1000
Carni conservate - insaccati	"	1000
Conserve e semiconservate di origine animale	"	1000
Estratti alimentari e prodotti affini	"	500

(*) Quantità superiori possono essere prelevate su disposizione dell'autorità che ordina il prelevamento. Deroghe alle quantità indicate in allegato sono previste e possono essere introdotte da norme speciali.

2. Quantità di campione, da suddividere in cinque aliquote, necessaria per l'esecuzione delle analisi chimiche

Natura del campione

Additivi non meno di 250 grammi

Coloranti non meno di 25 grammi

a) In casi particolari l'autorità che ordina il prelevamento può disporre il prelievo di quantità diverse indicando anche le modalità per i prodotti allo stato gassoso.

3. Norme generali da seguire per il prelievo dei campioni da analizzare

a) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi.

b) Nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

c) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

d) Nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi.

e) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e quando la natura di tale sostanza o prodotto, e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi.

f) Nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti, e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi. In ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella.

g) Nel caso di latte in confezioni originali chiuse destinate alla vendita al dettaglio se ne prelevano cinque, indipendentemente dal loro volume.

4. Norme speciali da seguire per il prelievo di campioni di particolari sostanze

Nel caso di sostanze alimentari delle quali si debba controllare il contenuto di umidità, i campioni prelevati debbono essere posti, di regola, in recipienti di vetro a chiusura ermetica, al fine di preservarli dall'assorbimento o dalla perdita di acqua. Nel confezionamento dei campioni dei prodotti che, per la loro natura, posti in recipienti stagni a chiusura ermetica, si alterano per ammuffimento o putrefazione, si dovranno impiegare sacchetti di carta resistente o altro materiale idoneo.

In questi casi, come pure ogni volta che si debba controllare il contenuto di umidità e per mancanza di recipienti a chiusura ermetica si impieghino sacchetti di carta od altri contenitori non stagni e non a chiusura ermetica si dovrà determinare mediante bilancia sensibile al decigrammo il peso lordo di ogni singolo campione all'atto del prelevamento: peso lordo che dovrà essere annotato sull'involucro del campione medesimo, assieme alla data ed ora della pesatura. Il peso di ciascun campione dovrà essere riportato, inoltre, anche sul verbale di prelevamento e la pesatura dovrà essere esatta al decigrammo per ciascuna aliquota. Il responsabile dello stabilimento, deposito od esercizio presso cui è stato prelevato il campione od il suo rappresentante ha diritto ad assistere alla pesata.

NOTE

Nota 1 - Allegato A paragrafo 1 - L'allegato è stato modificato dall'Art. 2 D.M. della Sanità 11 marzo 1981 che così recita: " L'allegato A, paragrafo 1, del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, è modificato, limitatamente ai tipi di zuccheri disciplinati dalla legge 31 marzo 1980, n. 139, nel senso che la quantità di campione prelevato, da suddividere in cinque aliquote, deve essere pari a g 1000."