

Allegato IV del Decreto 493 del 25 settembre 1995

Modalità di campionamento per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

1. SCELTA DELLE CONFEZIONI DA SOTTOPORRE A CONTROLLO

Scegliere le confezioni da controllare in modo e in quantità tali che la loro temperatura si rappresentativa dei punti più caldi della partita esaminata.

2. DEPOSITI FRIGORIFERI.

Scegliere i campioni da sottoporre a controllo nei punti critici del deposito, in particolare in prossimità delle porte (in alto e in basso), al centro del deposito (in alto e basso) e in prossimità delle prese d'aria degli evaporatori.

Tener conto della durata della permanenza degli alimenti in deposito (per la stabilizzazione delle temperature).

3. TRASPORTO.

Se occorre prelevare campioni durante il trasporto, prelevare in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo di ciascuna porta o coppia di porte.

Durante le operazioni di scarico, scegliere quattro campioni tra i punti critici seguenti:

- a) in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo delle porte;
- b) in alto del carico in prossimità degli angoli posteriori (il più lontano possibile dal gruppo criogeno);
- c) al centro del carico;
- d) al centro della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno);
- e) agli angoli inferiori o superiori della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno).

4. BANCHI ESPOSITORI PER LA VENDITA AL DETTAGLIO

Prelevare un campione in tre punti tra quelli più caldi del banco espositore utilizzato per la vendita.

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicate è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Nota alle premesse:

- Si riporta il testo del comma 2 dell'art. 11 del [D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 110](#) (attuazione della [direttiva 89/108/CEE](#) in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana): "2. L'art. 4 della legge 27 gennaio 1968, n. 32 è così sostituito: "Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità sono

stabilite le disposizioni da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati nonché le caratteristiche richieste per gli armadi ed i banchi frigoriferi destinati alla conservazione ed alla vendita degli alimenti surgelati. Fino alla data di entrata in vigore del suddetto decreto si applica la formativa vigente”.

- Si riporta il testo dell'art.12 del medesimo [D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 110](#):

Art. 12 - Metodo di controllo delle temperature

1. Il metodo per il controllo a sondaggio delle temperature e le modalità di prelevamento dei campioni sono determinati in attuazione di disposizioni comunitarie in materia, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità.

- Il comma 3 dell'art.17 della legge n.400/1988 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri) prevede che con decreto ministeriale possano essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione. Il comma 4 dello stesso articolo stabilisce che gli anzidetti regolamenti debbano recare la denominazione di “regolamento”, siano adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale.

- La direttiva [CEE n. 92/1](#), sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n. L 34 dell'11 febbraio 1992 e ripubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 35 del 7 maggio 1992, 2^a serie speciale.

Note all'art. 1:

- Si riporta il testo dell'art. 4 del citato D.lgs 27 gennaio 1992, n 110:

Art. 4. - Temperature

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18 °C.

2. Sono tuttavia tollerate:

a) durante il trasporto, brevi fluttuazione verso l'alto non superiori a 3 °C della temperatura del prodotto:

b) durante la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore, fluttuazione verso l'alto della temperatura del prodotto non superiori a 3 °C.

- Il D.M. 28 febbraio 1984 (mezzi di trasporto in regime di temperatura controllata) è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 71 del 12 marzo 1984.