

- $HORRAT_r$ = il valore RSD_r determinato diviso per il valore RSD_r calcolato dall'equazione di Horwitz assumendo $r = 0,66R$.
- $HORRAT_R$ = il valore di RSD_R determinato diviso per il valore RSD_R calcolato dall'equazione di Horwitz.
- U = l'incertezza estesa che, applicando un fattore di confidenza di 2, dà un livello di sicurezza del 95% circa.

4.2. Requisiti generali.

I metodi di analisi utilizzati per il controllo degli alimenti devono essere conformi alle disposizioni del regolamento CE 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.

4.3. Requisiti specifici.

Nel caso in cui a livello comunitario non siano indicati metodi specifici per la determinazione del tenore di benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, i laboratori possono scegliere qualsiasi metodo convalidato, purché sia conforme ai criteri che figurano nella tabella. Sarebbe opportuno che la convalida comprendesse il materiale di riferimento certificato.

TABELLA

CRITERI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI PER I METODI DI ANALISI DEL BENZO(A)PIRENE

Parametro	Valore/Osservazione
Applicabilità	Alimenti specificati nel regolamento (CE) n. 208/2005
Limite di rivelabilità	Non oltre 0,3 µg/kg
Limite di quantificazione	Non oltre 0,9 µg/kg
Precisione	Valori $HORRAT_r$ o $HORRAT_R$ inferiori a 1,5 nella prova di validazione
Recupero	50%-120%
Specificità	Senza interferenze di matrice o spettro

4.3.1. Criteri di prestazione.

Per valutare l'idoneità del metodo di analisi che il laboratorio deve utilizzare è tuttavia possibile calcolare l'incertezza. L'incertezza massima standard può essere calcolata utilizzando la seguente formula:

$$Uf = \sqrt{[(LOD/2)^2 + (0,2C)^2]}$$

dove:

Uf rappresenta l'incertezza massima standard,

LOD è il limite di rivelabilità del metodo,

C è la concentrazione che presenta interesse.

Se il metodo d'analisi da risultati d'incertezza inferiori all'incertezza massima standard, questo metodo sarà altrettanto valido di un altro che soddisfi i criteri di prestazione indicati nella tabella.

4.4. Calcolo del fattore di recupero e registrazione dei risultati.

Il risultato analitico sul rapporto di prova è riportato in forma corretta o non corretta per il fattore di recupero. Devono essere, comunque, indicati il modo in cui è stato espresso il risultato analitico e il fattore di recupero.

Il risultato analitico corretto per il fattore di recupero è utilizzato per la verifica della conformità (cfr. allegato I, punto 5).

Il risultato analitico deve essere riportato come $x \pm U$, dove x è il risultato analitico e U è l'incertezza di misura.

U è l'incertezza estesa che, applicando un fattore di sicurezza di 2 dà un livello di confidenza del 95% circa.

L'analista deve tener conto della «Relazione della Commissione europea sul rapporto tra i risultati d'analisi, la misurazione dell'incertezza, i fattori di recupero e le disposizioni della legislazione UE sui prodotti alimentari, 2004» disponibile attualmente sul sito web: <http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/sampling.cn.htm>

4.5. Qualità dei laboratori.

I laboratori devono conformarsi alle disposizioni del decreto legislativo del 26 maggio 1997, n. 156, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

4.6. Altre considerazioni relative alla qualità delle analisi.

Proficiency testing.

Partecipazione a programmi di controllo della competenza conformi all'«International Harmonised».

Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories» elaborati a cura dell'IUPAC/ISO/AOAC. Edited by M Thompson and R Wood, Pure Appl. Chem., 1993, 65, 2123-2144 (Also published in J. AOAC International, 1993, 76, 926).

Controllo interno della qualità.

I laboratori devono poter dimostrare l'applicazione di procedure di controllo interno della qualità.

Esempi delle procedure sono riportati in «ISO/AOAC/IUPAC Guidelines on Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories» Edited by M Thompson and R Wood, Pure Appl. Chem., 1995, 67, 649-666.

06A05950

DECRETO 20 aprile 2006.

Recepimento della direttiva 2005/5/CE della Commissione del 26 gennaio 2005, che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A in taluni prodotti alimentari.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la direttiva 2005/5/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002 relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari;

Visto il regolamento CE n. 466/2001 della Commissione dell'8 marzo 2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari;

Visto il regolamento CE n. 683/2004 della Commissione del 13 aprile 2004 che modifica il regolamento CE n. 466/2001 per quanto riguarda le aflatoxine e l'ocratossina A negli alimenti per lattanti e prima infanzia;

Visto il regolamento CE n. 123/2005 della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto riguarda l'ocratossina A;

Visto il decreto 31 maggio 2003 recante recepimento della direttiva 2002/26/CE della Commissione del 13 marzo 2002 relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 167 del 21 luglio 2003;

Visto il decreto ministeriale 13 dicembre 2005 recante recepimento della direttiva 2004/43/CE della Commissione del 13 aprile 2004 che modifica la direttiva 98/53/CE e la direttiva 2002/26/CE per quanto riguarda i metodi di prelievo di campioni ed i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori di aflatoxina e di ocratossina A nei prodotti alimentari per lattanti e prima infanzia;

Visto l'art. 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, ed in particolare l'art. 9;

Visto il parere della Commissione per la determinazione dei metodi ufficiali di analisi di cui all'art. 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283, espresso nella seduta del 14 marzo 2006;

Decreta:

Art. 1.

Il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari deve essere effettuato secondo i metodi di campionamento e di analisi riportati negli allegati.

Art. 2.

Il decreto 31 maggio 2003, recante il recepimento della direttiva 2002/26/CE della Commissione, così come modificato dall'art. 2 del decreto 13 dicembre 2005 è abrogato.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 aprile 2006

Il Ministro (ad interim): BERLUSCONI

*Registrato alla Corte dei conti l'8 giugno 2006
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 3, foglio n. 380*

ALLEGATO I

MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DESTINATI AL CONTROLLO UFFICIALE DEL TENORE DI OCRATOSSINA A IN ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE.

I campioni destinati al controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari sono prelevati secondo le modalità di seguito indicate. I campioni globali così ottenuti vengono considerati rappresentativi delle partite. La conformità delle partite al tenore massimo stabilito dal regolamento (CE) n. 466/2001 e successive modifiche è determinata in funzione dei tenori rilevati nelle aliquote analizzate.

2. DEFINIZIONI.

2.1. Partita: quantitativo di prodotto alimentare identificabile, consegnato in un'unica volta, per il quale è stata accertata, dall'addetto al controllo ufficiale, la presenza di caratteristiche comuni, quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, il confezionatore, lo spedizioniere, la marcatura.

2.2. Sottopartita: porzione di una grande partita designata per l'applicazione delle modalità di prelievo. Ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile.

2.3. Campione elementare: quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o della sottopartita.

2.4. Campione globale: campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita.

2.5. Aliquota: porzione corrispondente ad un quinto del campione globale macinato.

3. DISPOSIZIONI GENERALI.

3.1. Personale.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato da personale qualificato che deve operare secondo le modalità del presente allegato.

3.2. Prodotto da campionare.

Ciascuna partita da controllare è oggetto di campionamento separato. Conformemente alle disposizioni specifiche del presente allegato, le grandi partite devono essere suddivise in sottopartite, che devono essere oggetto di campionatura separata.

3.3. Precauzioni da prendere.

A partire dal campionamento fino alla preparazione dei campioni è necessario evitare qualsiasi alterazione che possa modificare il tenore di ocratossina A e compromettere le analisi o la rappresentatività del campione globale.

3.4. Campioni elementari.

I campioni elementari devono essere prelevati, per quanto possibile, in vari punti distribuiti nella partita o sottopartita. Qualsiasi deroga a tale norma deve essere segnalata nel verbale di cui al punto 3.7.

3.5. Preparazione del campione globale.

Il campione globale viene ottenuto riunendo e mescolando i campioni elementari.

3.6. Preparazione delle aliquote.

Il campione globale dopo macinazione e omogeneizzazione deve essere suddiviso in 5 aliquote uguali.

Ogni aliquota deve essere collocata in un recipiente pulito, di materiale inerte, che la protegga adeguatamente contro qualsiasi fattore di contaminazione e danno che potrebbe essere causato dal trasporto o dalla conservazione.

3.7. Sigillatura ed etichettatura dei campioni.

Ogni campione viene sigillato sul luogo del prelievo e ciascuna aliquota viene identificata secondo le modalità del decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980. Per ciascun prelievo di campione, si redige un verbale di campionamento che consenta di identificare con certezza la partita campionata, la data e il luogo di campionamento, nonché qualsiasi informazione supplementare che possa essere utile all'analista.

4. DISPOSIZIONI SPECIFICHE.

4.1. Diversi tipi di partite.

I prodotti possono essere commercializzati sfusi, in contenitori, in imballaggi singoli (sacchetti, confezioni al dettaglio), ecc. La procedura di campionamento può essere applicata alle varie forme nelle quali i prodotti vengono immessi in commercio.

Fatte salve le disposizioni specifiche di cui ai punti 4.3, 4.4 e 4.5 del presente allegato, come guida per il campionamento delle partite commercializzate in sacchetti o in confezioni singole può essere usata la formula seguente:

Frequenza di campionamento (FC)

$$n = \frac{\text{peso della partita} \times \text{peso del campione elementare}}{\text{peso del campione globale} \times \text{peso di un singolo imballaggio o confezione}}$$

peso: da esprimere in kg;

frequenza di campionamento (FC): è il numero che individua ogni quanti imballaggi deve essere effettuato il prelievo del campione elementare. I numeri decimali devono essere approssimati al numero intero più vicino.

4.2. Peso del campione elementare.

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, a meno che esso non sia definito diversamente nel presente allegato. Nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, il peso del campione elementare dipende dalla dimensione della confezione stessa.

4.3. Riassunto generale del sistema di campionamento per i cereali e uve essiccate.

TABELLA 1

SUDDIVISIONE DELLE PARTITE IN SOTTOPARTITE IN FUNZIONE DEL PRODOTTO E DEL PESO DELLA PARTITA

Prodotto	Peso della partita (in tonnellate)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
Cereali e prodotti derivati	≥ 1500	500 tonnellate	100	10
	> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10
	≥ 50 e ≤ 300	100 tonnellate	100	10
	< 50	—	3-100 (*)	1-10
Uve essiccate (uva passa, uva passa di Corinto e uva sultanina)	≥ 15	15-30 tonnellate	100	10
	< 15	—	10-100 (**)	1-10
Caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato e caffè solubile	≥ 15	15-30 tonnellate	100	10
	< 15	—	10-100 (**)	1-10

(*) In funzione del peso della partita - cfr. tabella 2 del presente allegato
 (***) In funzione del peso della partita - cfr. tabella 3 del presente allegato

4.4. Metodo di campionamento per cereali e prodotti derivati (partite ≥ 50 tonnellate) e per caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato, caffè solubile e uve essiccate (partite ≥ 15 tonnellate).

Purché le sottopartite possano essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può variare massimo del 20% rispetto al peso indicato.

Ciascuna sottopartita deve essere oggetto di campionamento separato.

Numero di campioni elementari: 100.

Peso del campione globale = 10 kg.

Nei casi in cui non sia possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte senza causare danni economici considerevoli (ad esempio a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto), si può ricorrere a un metodo alternativo, a condizione che il campionamento sia il più rappresentativo possibile e che il metodo applicato sia chiaramente descritto e debitamente documentato.

4.5. Metodo di campionamento per cereali e prodotti derivati (partite < 50 tonnellate) e per caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato, caffè solubile e uve essiccate (partite < 15 tonnellate).

Per partite di cereali inferiori a 50 tonnellate e per partite di caffè torrefatto, di caffè torrefatto macinato, di caffè solubile e di uve essiccate inferiori a 15 tonnellate, si deve applicare un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 10 a 100 campioni elementari, riuniti in un campione globale di 1-10 kg. Per partite molto piccole (≤ 0,5 tonnellate) di cereali e prodotti derivati è possibile prelevare un numero inferiore di campioni, ma in tal caso il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve pesare almeno 1 kg.

Per determinare il numero di campioni elementari da prelevare, è possibile basarsi sui valori riportati nelle tabelle seguenti.

TABELLA 2

NUMERO DI CAMPIONI ELEMENTARI DA PRELEVARE IN FUNZIONE DEL PESO DELLA PARTITA DI CEREALI E PRODOTTI DERIVATI

Peso della partita (in tonnellate)	Numero di campioni elementari
< 0,05	3
> 0,05 - ≤ 0,5	5
> 0,5 - ≤ 1	10
> 1 - ≤ 3	20
> 3 - ≤ 10	40
> 10 - ≤ 20	60
> 20 - ≤ 50	100

TABELLA 3

NUMERO DI CAMPIONI ELEMENTARI DA PRELEVARE IN FUNZIONE DEL PESO DELLA PARTITA DI CAFFÈ TORREFATTO, CAFFÈ TORREFATTO MACINATO, CAFFÈ SOLUBILE E UVE ESSICcate

Peso della partita (in tonnellate)	Numero di campioni elementari
≤ 0,1	10
> 0,1 - ≤ 0,2	15
> 0,2 - ≤ 0,5	20
> 0,5 - ≤ 1,0	30
> 1,0 - ≤ 2,0	40
> 2,0 - ≤ 5,0	60
> 5,0 - ≤ 10,0	80
> 10,0 - ≤ 15,0	100

4.6. Modalità di prelievo per i prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia.

Si applica il sistema di campionamento per i cereali e i prodotti derivati di cui al punto 4.5 del presente allegato. Quindi il numero di campioni elementari da prelevare dipende dal peso della partita ed è compreso tra un minimo di 10 e un massimo di 100, conformemente alla tabella 2 di cui al punto 4.5.

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi. Nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa.

Peso del campione globale = 1-10 kg sufficientemente mescolato.

4.7. Metodo di campionamento per il vino e per il succo d'uva.

Il campione globale deve pesare almeno 1 kg, salvo i casi in cui ciò non risulti possibile, ad esempio nel caso in cui il campione sia una bottiglia.

Il numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita è indicato nella tabella 4. Il numero di campioni elementari è determinato in funzione del tipo di confezione in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. Nel caso di prodotti liquidi sfusi la partita va, per quanto possibile e senza pregiudicare la qualità del prodotto, accuratamente mescolata con mezzi manuali o meccanici, immediatamente prima del prelievo. Si potrà allora presumere che l'ocratossina A sia distribuita omogeneamente all'interno della partita e basterà perciò prelevare dalla partita tre campioni elementari per formare il campione globale.

I campioni elementari, in genere bottiglie o confezioni, avranno un peso fra loro simile. Ogni campione elementare deve pesare almeno 100 g per formare un campione globale pari ad almeno 1 kg circa. Le deroghe rispetto a tale modalità di prelievo vanno segnalate nel verbale di cui al punto 3.7.

TABELLA 4

NUMERO MINIMO DI CAMPIONI ELEMENTARI DA PRELEVARE IN FUNZIONE DEL PESO DELLA PARTITA DI VINO E SUCCO D'UVA

Forma di commercializzazione	Peso della partita (in litri)	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
Succo d'uva e vino sfusi	...	3
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	≤ 50	3
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	50-500	5
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	> 500	10
Bottiglie/confezioni di vino	≤ 50	1
Bottiglie/confezioni di vino	50-500	2
Bottiglie/confezioni di vino	> 500	3

4.8. Campionamento nella fase della commercializzazione al dettaglio.

Il prelievo di campioni nella fase della commercializzazione al dettaglio deve essere conforme, se possibile, alle disposizioni di campionamento di cui ai punti 3.5, 3.6, 3.7. Ove ciò non sia possibile si potranno usare altre procedure di prelievo efficaci per i prodotti al dettaglio, purché garantiscano una sufficiente rappresentatività della partita oggetto di campionamento.

5. ACCETTAZIONE DI UNA PARTITA O SOTTOPARTITA.

Accettazione, se il campione globale è conforme al limite massimo stabilito dal regolamento CE 466/2001 e successive modifiche, tenuto conto dell'incertezza di misura e del fattore di recupero.

Rifiuto, se il campione globale supera il limite massimo stabilito dal regolamento CE 466/2001 e successive modifiche oltre ogni ragionevole dubbio, tenuto conto dell'incertezza di misura e del fattore di recupero.

ALLEGATO II

PREPARAZIONE DEI CAMPIONI E CRITERI GENERALI AI QUALI DEVONO ESSERE ADEGUATI I METODI DI ANALISI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEL TENORE DI OCRATOSSINA A IN TALUNI PRODOTTI ALIMENTARI

1. PRECAUZIONI.

Data la distribuzione estremamente eterogenea dell'ocratossina A, i campioni devono essere preparati e omogeneizzati con la massima cura.

2. TRATTAMENTO DEL CAMPIONE RICEVUTO IN LABORATORIO.

Il campione globale viene macinato finemente e accuratamente mescolato, utilizzando un metodo che garantisca una omogeneizzazione completa.

Nel caso in cui si applichi il tenore massimo alla materia secca, il contenuto di materia secca è determinato in base all'analisi di una parte del campione omogeneizzato, utilizzando una procedura che sia stata dimostrata affidabile per determinare con precisione il contenuto di materia secca.

3. SUDDIVISIONE DEL CAMPIONE GLOBALE IN ALIQUOTE.

Si applicano le modalità previste dal decreto del Presidente della Repubblica del 27 marzo 1980, n. 327.

4. METODO DI ANALISI CHE DOVRÀ ESSERE UTILIZZATO DAL LABORATORIO E MODALITÀ DI CONTROLLO DEL LABORATORIO STESSO.

4.1. Definizioni.

Alcune delle definizioni più comunemente usate che il laboratorio dovrà utilizzare sono indicate qui di seguito:

r = ripetibilità, valore al di sotto del quale è lecito presumere che la differenza assoluta fra due risultati di singole prove ottenuti in condizioni di ripetibilità (cioè, stesso campione, stesso operatore, stesso apparecchio, stesso laboratorio, breve intervallo di tempo) rientri in una specifica probabilità (generalmente il 95%) e quindi $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = deviazione standard, calcolata dai risultati ottenuti in condizioni di ripetibilità.

RSD_r = deviazione standard relativa, calcolata da risultati ottenuti in condizioni di ripetibilità $[(s_r/x) \times 100]$, in cui x è la media dei risultati ottenuti.

R = riproducibilità, valore al di sotto del quale è lecito presumere che la differenza assoluta fra i risultati delle singole prove ottenute in condizioni di riproducibilità (cioè, su materiali identici ottenuti da operatori in diversi laboratori, mediante metodo di prova standardizzato) rientri in una specifica probabilità (generalmente il 95%); $R = 2,8 \times s_R$.

s_R = deviazione standard, calcolata da risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità.

RSD_R = deviazione standard relativa, calcolata da risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità $[(s_R/x) \times 100]$.

4.2. Requisiti generali.

I metodi di analisi utilizzati per controlli alimentari devono, per quanto possibile, essere conformi alle disposizioni del regolamento CE 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.

4.3. Requisiti specifici.

Se a livello comunitario non è prescritto alcun metodo specifico per la determinazione del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari, i laboratori sono liberi di applicare il metodo di loro scelta, a condizione che esso rispetti i criteri seguenti:

Concentrazione ocratossina A ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	RSD_r (%)	RSD_R (%)	Recupero (%)
< 1	≤ 40	≤ 60	50 - 120
1 - 10	≤ 20	≤ 30	70 - 110

I limiti di rivelazione dei metodi impiegati non sono indicati poiché i valori relativi alla precisione sono espressi per le concentrazioni che presentano interesse.

I valori relativi alla precisione sono calcolati partendo dall'equazione di Horwitz:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

equazione nella quale:

RSD_R è la deviazione standard relativa calcolata sulla base di risultati ottenuti in condizioni di riproducibilità $[(s_R/x) \times 100]$;

C è il livello di concentrazione (ovvero $1 = 100 \text{ g}/100 \text{ g}$, $0,001 = 1000 \text{ mg}/\text{kg}$).

In questo caso si tratta di un'equazione generale relativa alla precisione che è stata giudicata indipendente dall'analista o dalla matrice, ma dipendente unicamente dalla concentrazione per la maggior parte di metodi d'analisi comunemente utilizzati.

4.4. Calcolo del fattore di recupero e registrazione dei risultati.

Il risultato analitico sul rapporto di prova è riportato in forma corretta o non corretta per il fattore di recupero. Devono essere, comunque, indicati il modo in cui è stato espresso il risultato analitico e il fattore di recupero.

Il risultato analitico corretto per il fattore di recupero è utilizzato per la verifica della conformità (cfr. allegato I, punto 5).

Il risultato analitico deve essere riportato come $x \pm U$, dove x è il risultato analitico e U è l'incertezza di misura.

U è l'incertezza estesa che, applicando un fattore di sicurezza di 2, dà un livello di confidenza del 95% circa.

4.5. Qualità dei laboratori.

I laboratori devono conformarsi alle disposizioni del decreto legislativo del 26 maggio 1997, n. 156, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

06A05949

DECRETO 31 maggio 2006.

Autorizzazione per l'immissione in commercio del prodotto fitosanitario «Auxiger LG», registrato al n. 12114.

IL DIRETTORE GENERALE

DEL DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Visto l'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, modificato dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Vista la circolare 3 settembre 1990, n. 20 (supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 216 del 15 settembre 1990), concernente «Aspetti applicativi delle norme vigenti in materia di registrazione dei presidi sanitari»;

Visto il decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, concernente l'attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia d'immissione in commercio di prodotti fitosanitari, nonché la circolare del 10 giugno 1995, n. 17