



**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE**  
**SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI – QUADRIENNIO 2015-2018**

**1. Coordinamento**

Il Settore “Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita e di lavoro, alimenti e veterinaria” della Direzione Generale Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana, svolge le attività generali e di supporto ai fini dello svolgimento delle funzioni di indirizzo e coordinamento attribuite alla Regione in materia di programmazione del controllo ufficiale degli alimenti sulla presenza di OGM negli alimenti destinati all'alimentazione umana.

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita e di lavoro, alimenti e veterinaria

Recapiti:

Regione Toscana - Direzione Generale Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Servizi di Prevenzione in Sanità Pubblica e Veterinaria

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail emanuela.balocchini@regione.toscana.it

PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it

**2. Capacità di laboratorio**

Il laboratorio di riferimento che esegue le attività analitiche finalizzate alla ricerca degli organismi geneticamente modificati è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri. (IZSLT) I campioni sono conferiti alle Sezioni territoriali dell'IZSLT per essere inviati alla sede di Firenze di IZSLT che esegue le operazioni di preparazione del campione (macinazione e/o omogeneizzazione e aliquotazione) e trasferisce i campioni alla sede di Roma del medesimo Istituto per le analisi, attraverso il sistema regionale integrato per il trasporto dei campioni.

Referente:

Dr.ssa Esterina Indino, dirigente sanitario presso la Sezione di Firenze dell'IZSLT

Recapiti:

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

Via Castelpulci, 43 – 50018 – Scandicci (FI)

tel. 055 721308 - fax 055 7311323 - e-mail esterina.indino@izslt.it

**3. Indicazioni per il controllo ufficiale**

Le tecniche per l'esecuzione delle attività di controllo ufficiale previste nel presente Piano sono quelle indicate e definite all'art. 10 del Reg. (CE) 882/2004.

I controlli ufficiali sono eseguiti dalle Autorità Competenti per la sicurezza alimentare nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 4 del Reg.(CE) n. 882/2004, e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004.



Le Autorità Competenti elaborano relazioni sui controlli ufficiali in conformità a quanto previsto dall'art. 9 del Reg. (CE) n. 882/2004, utilizzando la modulistica di cui al decreto dirigenziale n. 3482 del 18/08/2011.

Le attività di controllo ufficiale comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

- a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.
- b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.
- c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

I controlli devono essere effettuati in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

Negli obiettivi del controllo ufficiale si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

In particolare, con il presente piano, si dispone che siano effettuati controlli presso le strutture di produzione, trasformazione, e distribuzione di prodotti alimentari contenenti mais, soia e riso, con particolare attenzione alla produzione e distribuzione di prodotti dietetici destinati alla prima infanzia ed ai celiaci.

Ogni Autorità competente territoriale per la sicurezza alimentare deve effettuare controlli aventi gli obiettivi sopra citati in **almeno due strutture** tra quelle sopra indicate,

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti e preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, poiché in tali stabilimenti essendoci maggior disponibilità di prodotto è possibile eseguire un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

In particolare si sottolinea che per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. Inoltre il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, poiché il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

Si raccomanda pertanto, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.



Ulteriori specifiche sono riportate nei paragrafi 4.2 e 4.2.1 del Piano Nazionale.

### 3. Campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.

Considerando che in alcuni casi le metodologie riportate nella citata Raccomandazione possono risultare di non facile attuazione e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Reg. (CE) 401/2006 e successive modifiche, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo. Anche la nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs - *Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products - Sampling strategies* può essere un riferimento per le modalità di prelievo dei campioni degli alimenti GM.

Si evidenzia che nell'Allegato 5 del Piano Nazionale sono riportate dettagliate indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli con particolare riferimento al campionamento a partite/lotti inferiori o superiori alle 50 tonnellate o al dettaglio e alla formazione delle aliquote di legge.

I campioni ufficiali sono prelevati a cura dalle Autorità competenti per la sicurezza alimentare delle 12 Aziende USL toscane e sono conferiti alle Sezioni territoriali dell'IZSLT per essere inviati alla sede di Firenze di IZSLT, il quale provvede, se necessario, alla preparazione del campione finale (macinazione/omogeneizzazione) ed al trasferimento presso il laboratorio di analisi (IZSLT – sede di Roma), attraverso il sistema regionale integrato dei trasporti;

Al fine di consentire il rispetto dei termini di svolgimento delle prove analitiche e la comunicazione dei relativi risultati, è fissata la data del **30 novembre** quale termine per la consegna dei campioni al laboratorio suddetto; pertanto, entro tale data, ogni anno le Autorità competenti per la sicurezza alimentare delle 12 Aziende USL toscane, dovranno consegnare i campioni alla sede di Firenze di IZSLT.

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale di cui all'allegato 6 del Piano Nazionale ed allegato anche al presente Piano.

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, tuttavia le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da fonti OGM e quindi in idonei ambienti puliti e soprattutto con l'impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione.

Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un secondo



verbale riportato nell'allegato 6bis del Piano Nazionale relativo alla preparazione delle aliquote di legge dalla normativa vigente e riportato in allegato anche nel presente Piano.

Questa operazione deve essere effettuata:

- in presenza di un ufficiale giudiziario;
- con possibilità di delega all'Autorità Competente sita nel luogo dove si formano le aliquote di legge;
- con comunicazione contestuale alla ditta;
- previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Per quanto riguarda la programmazione del campionamento si prevede un numero minimo di campioni corrispondente al quantitativo indicato dal Piano Nazionale corrispondente a 40 campioni totali suddivisi in almeno 24 campioni di materie prime o intermedi di produzione e almeno 16 campioni di prodotti finiti. Quindi, a partire dall'anno in corso, il campionamento è articolato per Azienda USL con le seguenti distribuzioni:

Tabella 01 – Distribuzione annuale dei campionamenti ripartita per Az. USL

Az. USL	Cat. Foodex	Gruppo alimentare	N° Campioni	Cat. Foodex	Gruppo alimentare	N° Campioni	Totale campioni
1	A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	1	A.20	Snacks, dessert e altri alimenti	1	2
2	A.04	Legumi e semi oleaginosi	2	A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	2	4
3	A.04	Legumi e semi oleaginosi	2	A.01	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	1	3
4	A.03	Radici e tuberi	1	A.20	Snacks, dessert e altri alimenti	2	3
5	A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	2	A.01	Pasta, noodles	2	4
6	A.03	Radici e tuberi	3	A.17	Prodotti per lattanti e bambini	1	4
7	A.02	Ortaggi e prodotti derivati	2	A.01	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	2	4
8	A.04	Legumi e semi oleaginosi	3	A.17	Prodotti per lattanti e bambini	1	4
9	A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	3	A.20	Snacks, dessert e altri alimenti	1	4
10	A.02	Ortaggi e prodotti derivati	3	A.17	Prodotti per lattanti e bambini	1	4
11	A.01	Granelle, creme e	1	A.08.0	Latte vegetale e	1	2



		farine di mais, di riso e miste		9	prodotti a base di latte vegetale		
12	A.02	Ortaggi e prodotti derivati	1	A.01	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	1	2
<b>Totale campioni</b>			<b>24</b>			<b>16</b>	<b>40</b>



**Note di dettaglio per il campionamento (Allegato 3 del Piano Nazionale)**

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
				Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.01	<b>Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste</b>	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	farine di mais, di riso e miste	granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)	
	<b>Pasta, noodles</b>	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso	
	<b>Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria</b>	fiochi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette,; pancakes;	fiochi di cereali, muesli, palline di cereali	
A.02	<b>Ortaggi e prodotti derivati</b> classificazione da Reg,178/2006 - antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	
A.03	<b>Radici e tuberi</b>	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate		Patate, patate cotte,	Fecola di patate, farine e fiochi
A.04	<b>Legumi e semi oleaginosi</b>	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	farina di soia	granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	
A.05	<b>Frutta</b>	Papaya	succhi di papaya	papaya	
A.08.0 9	<b>Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale</b>	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		



A17	<b>Prodotti per lattanti e bambini</b>	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
A18	<b>Integratori alimentari</b>	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais	
A19	<b>Preparazioni gastronomiche</b>	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	
A20	<b>Snacks, dessert e altri alimenti</b>	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn	



## 5. Trasmissione risultati dei controlli

Allo scopo di consentire il rispetto della tempistica prevista indicate dal Piano nazionale, è necessario che siano rispettate le scadenze temporali indicate nell'Allegato A del decreto dirigenziale n. 6346 del 28/12/2014, ed in particolare i seguenti flussi:

- n. 11 a "Riepilogo semestrale controllo ufficiale OGM in alimenti origine vegetale - Ispezioni e campioni"; entro il 15/01 e 15/07 le strutture organizzative competenti in materia di sicurezza alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az. UU.SS.LL. trasmettono alla Regione Toscana, le relazioni semestrali sui controlli effettuati nel semestre precedente;
- n. 11 b "Riepilogo semestrale controllo ufficiale OGM in alimenti origine vegetale - esiti analitici - riepilogo controllo alimenti"; entro il 31/01 e 31/07 IZSLT sede di Roma invia gli esiti analitici del semestre precedente alla Regione Toscana.

Tutti i dati devono essere trasmessi alla e-mail dedicata: [datiRT@regione.toscana.it](mailto:datiRT@regione.toscana.it), con la modulistica e modalità approvate con il DD 6346/2014.

## 6. Riesame del Piano Regionale

Il presente Piano potrà essere riesaminato al fine di verificarne l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia, nonché per individuare le opportunità di aggiornamento e di miglioramento.

Il processo di riesame è incentrato sulla verifica dei seguenti elementi:

1. l'adeguatezza delle strategie regionali riguardo il controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti;
2. la coerenza degli obiettivi rispetto alla strategia definita e l'eventuale adeguamento degli stessi;
3. l'efficacia dei processi nel tradurre la strategia e gli obiettivi definiti in risultati di performance accettabili e coerenti con i bisogni di tutte le parti interessate;
4. l'adeguatezza e la coerenza di eventuali piani di miglioramento che sono stati identificati rispetto agli obiettivi prefissati.

Gli elementi in ingresso per il riesame sono:

- esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale, comprensivi degli esiti analitici;
- risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale
- risultanze del RASFF europeo;
- esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office della Commissione Europea;
- indicazioni operative provenienti dal Gruppo tecnico interregionale sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria;
- dati statistici opportunamente elaborati;
- indicazioni operative provenienti dall'articolazione regionale di sicurezza alimentare
- variazioni normative;
- aggiornamenti bibliografici, soprattutto provenienti dall'EFSA;
- precedenti riesami;
- segnalazioni di reclami e/o spunti di miglioramento delle parti interessate.

Gli elementi in uscita sono:

- 1) Aggiornamento della strategia regionale riguardo il controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti;
- 2) Impostazione di progetti per il miglioramento a carattere regionale e/o locale dell'attività di controllo ufficiale, con relative responsabilità ed obiettivi di miglioramento da raggiungere;





- 3) Azioni correttive e/o preventive intese a migliorare la Qualità tecnico professionale delle prestazioni, la Qualità organizzativa, la Qualità percepita da parti di tutte le parti interessate con particolare riferimento ai destinatari del controllo ufficiale;
- 4) La programmazione delle attività di controllo ufficiale.

### **7. Verifica omogeneità e affidabilità del controllo ufficiale**

La verifica dell'omogeneità e dell'efficacia dei controlli ufficiali condotti dalle strutture organizzative territoriali controllo appartenenti alle Autorità competenti territoriali, e l'idoneità di tali controlli a conseguire gli obiettivi stabiliti dal Piano Nazionale, è eseguita attraverso il sistema di audit regionale riguardante la sicurezza alimentare disciplinato dalla DGRT 971/2008 ed atti correlati e dal decreto dirigenziale n. 1817/2012.

L'obiettivo degli audit regionali di sistema è valutare l'affidabilità nel tempo, in termini di raggiungimento degli standard individuati, del Sistema di Gestione adottato dalle strutture organizzative che eseguono il controllo per garantire l'efficacia del controllo ufficiale.

**Modello di verbale di prelievo****allegato 6***SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE*

REGIONE \_\_\_\_\_

A.U.S.L. n° \_\_\_\_\_ Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione \_\_\_\_\_

Via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° \_\_\_\_\_

*SEZIONE 2 – DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE*

Ragione sociale o Ditta \_\_\_\_\_

Responsabile \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

L'anno \_\_\_\_ addì \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_, il sottoscritto \_\_\_\_\_ si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate     rivendita - intermediario
- stabilimento di produzione     magazzino di materie prime
- altra sede di prelievo (specificare \_\_\_\_\_)     mezzo di trasporto

sito in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di

*Sezione 3 – Dati relativi al campione***Specie vegetale presente:**  soia;  mais;  riso;  altro: specificare \_\_\_\_\_**Tipo di matrice prelevata:**  Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste;  Pasta, noodles;  Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria;  Ortaggi e prodotti derivati;  Radici e tuberi;  Legumi e semi oleaginosi;  Frutta;  Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale;  Prodotti per lattanti e bambini;  Integratori alimentari;  Preparazioni gastronomiche;  Snack, dessert e altri alimenti**Provenienza del prodotto:**  nazionale,     comunitaria,     extracomunitaria**Prelievo avvenuto nel circuito:**  convenzionale     biologicoReg. 401/2006/CE Raccomandazione 787/2004/CE UNI CEN/TS 15568 

Con le modalità atte a garantire la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n \_\_\_\_\_ punti oppure n \_\_\_\_\_ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n \_\_\_\_\_ campioni elementari del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione  macinazione , è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n \_\_\_\_\_ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di \_\_\_\_\_ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

Dichiarazioni del proprietario o detentore: \_\_\_\_\_

n \_\_\_\_\_ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n \_\_\_\_\_ copie del presente verbale vengono inviate al \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ Conservazione del campione \_\_\_\_\_

n \_\_\_\_\_ copia/e del presente verbale con n \_\_\_\_\_ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig \_\_\_\_\_

La partita/lotto relativa al campione prelevato  viene/  non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE

Piano Nazionale Alimentazione Umana

REGIONE ..... A.S.L. ....

Verbale Operazioni di macinazione n. .... data .....

Da Allegare al Verbale di Campionamento n. .... del .....

TIPO di CAMPIONAMENTO:

- PNAU                       UNI CEN/TS 15568                       OGM
- prelievo avvenuto nel circuito                       convenzionale                       biologico

L'anno duemila ..... addì ..... del mese di ..... alle ore ..... alla presenza del Sig. ...., convocato per la suddetta data, nella sua qualità di detentore della merce o suo delegato (allegare eventuale delega), il sottoscritto Dr. ...., che ha effettuato il campionamento, o il suo delegato (allegare eventuale delega), dopo essersi qualificato, ha proceduto alla formazione ed all'apertura del CG di cui al verbale di prelievo n. .... (barrare le voci che non interessano).

Il CG è stato sottoposto a macinazione a secco presso ..... con procedure atte a garantire l'assenza di eventuali contaminazioni.

Dopo la macinazione si è proceduto (barrare le voci che non interessano):

- alla formazione di un campione ridotto del peso/volume di ..... kg/lt;
- alla formazione di n. .... aliquote ognuno dei quali del peso/volume non inferiore a 500g/500 ml.

N. .... campioni sono stati sigillati.

Dichiarazioni del proprietario/detentore/delegato: .....

N. .... campioni finali unitamente a n. .... copie del presente verbale, da allegare al verbale di prelievamento n. .... vengono inviate al ..... in data .....

**Conservazione del campione**

N. .... copia/e del presente verbale, da allegare al verbale n. ...., con n. .... aliquote/e viene/vengono consegnate al Sig. .... il quale custodisce un CF per conto del produttore o un CF per conto proprio.

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene  non viene  posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO/DETENTORE/DELEGATO

I VERBALIZZANTI

- Allegati:                       delega del proprietario/detentore  
 delega dell'Autorità Competente