

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

SPAZIO ECONOMICO EUROPEO
AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA

RACCOMANDAZIONE DELL'AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA

N. 54/04/COL

del 30 marzo 2004

relativa ad un programma coordinato di controlli ufficiali dei prodotti alimentari per il 2004

L'AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA,

visto l'accordo sullo Spazio economico europeo, in particolare l'articolo 109, protocollo 1,

visto l'accordo fra gli Stati EFTA sull'istituzione di un'Autorità di vigilanza e di una Corte di giustizia, in particolare l'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), e il protocollo 1,

visto l'atto di cui al punto 50 del capitolo XII dell'allegato II dell'accordo SEE [direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽¹⁾], come adattato all'accordo SEE dal protocollo 1, in particolare l'articolo 14, paragrafo 3,

previa consultazione del comitato EFTA dei prodotti alimentari che assiste l'Autorità di vigilanza EFTA,

considerando quanto segue:

(1) Per il buon funzionamento dello Spazio economico europeo occorre predisporre a livello del SEE programmi coordinati di controllo dei prodotti alimentari, per garantire una migliore armonizzazione dei controlli ufficiali ad opera degli Stati SEE.

(2) Tali programmi devono sottolineare l'esigenza del rispetto della legislazione relativa ai prodotti alimentari in vigore in virtù dell'accordo SEE, concepita in modo

specifico per tutelare la salute pubblica, gli interessi del consumatore e garantire la correttezza delle pratiche commerciali.

(3) L'articolo 3 dell'atto di cui al punto 54n del capitolo XII dell'allegato II dell'accordo SEE [direttiva 93/99/CE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽²⁾] stabilisce che i laboratori di cui all'articolo 7 della direttiva 89/397/CEE devono essere conformi ai criteri delle norme europee della EN 45000, sostituita ora dalla EN ISO 17025:2000.

(4) I risultati dei programmi nazionali svolti in concomitanza ai programmi coordinati permettono di acquisire informazioni ed esperienze sulle quali basare le attività future di controllo e la legislazione pertinente.

(5) La partecipazione dell'Islanda e del Liechtenstein ai programmi nelle parti A e B del campo d'applicazione della presente raccomandazione dovranno essere valutati considerando le loro esenzioni dal capitolo I dell'allegato I dell'accordo SEE,

RACCOMANDA AGLI STATI EFTA:

1. Di effettuare, nel corso del 2004, ispezioni e controlli che comportano, ove indicato, il prelievo di campioni e la loro analisi in laboratorio al fine di:

— valutare la sicurezza batteriologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato,

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

⁽²⁾ GU L 290 del 24.11.1993, pag. 14. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

- valutare la sicurezza batteriologica delle carni fresche refrigerate di pollame per quanto concerne il *Campilobacter* termofilo,
 - valutare la sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie.
2. Di garantire, sebbene nella presente raccomandazione non sia fissata la frequenza delle campionature o delle ispezioni da effettuare, che esse siano in numero sufficiente per dare un quadro della situazione in ciascun soggetto in esame.
 3. Di fornire le informazioni richieste rispettando il formato delle schede di registrazione riportate negli allegati, al fine di garantire la comparabilità dei dati. Tali informazioni devono essere trasmesse all'Autorità di vigilanza EFTA entro il 1° maggio 2005 ed essere accompagnate da una relazione esplicativa che comprenda le osservazioni sui risultati e sulle misure d'applicazione adottate.
 4. I prodotti alimentari da analizzare nel quadro del presente programma devono essere inviati a laboratori ritenuti conformi, in base all'articolo 3 della direttiva 93/99/CEE. Tuttavia, qualora gli Stati EFTA non dispongano di simili laboratori in grado di effettuare le analisi previste dalla presente raccomandazione, potranno designare altri laboratori accreditati.

CAMPO D'APPLICAZIONE E METODI

A. Sicurezza batteriologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato

1. Oggetto del programma

Formaggi contaminati prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato hanno causato insorgenze di avvelenamenti alimentari negli esseri umani ad opera di diversi tipi di batteri quali *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* produttori di verocitotossine e Enterotossine staphylococciche.

Nel SEE vi è una lunga tradizione di produzione e consumo di formaggi prodotti a partire da latte crudo. Per continuare questa tradizione pur assicurando la sicurezza alimentare si sono realizzati notevoli miglioramenti nei sistemi di produzione, raccolta e conservazione del latte crudo usato per la produzione di formaggi e gli operatori alimentari prestano un'attenzione particolare agli aspetti dell'igiene e del controllo lungo tutto il processo di produzione.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'accertare la sicurezza microbiologica dei formaggi prodotti a par-

tire da latte crudo o da latte termizzato, per promuovere un elevato livello di protezione del consumatore e raccogliere informazioni sulla prevalenza dei microorganismi patogeni e indicatori in tali prodotti. Questa ricerca comprende un programma di un anno e verrà proseguita, nel secondo anno, con un programma più ampio sulla sicurezza batteriologica dei formaggi. Lo scopo di questo programma più ampio è di accertare la contaminazione di riferimento in altre categorie di formaggi per poter trarre conclusioni significative sul rischio specifico di formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato. I risultati di queste indagini su detti formaggi verranno analizzati e forniti tenendo conto dei risultati della panoramica generale su questo settore che sarà disponibile dopo il secondo anno.

2. Campionatura e metodo di analisi

Gli esami devono riguardare formaggi freschi, a pasta molle e semiduri prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato. Le autorità competenti degli Stati EFTA devono prelevare campioni rappresentativi di tali prodotti sia negli stabilimenti di produzione che nei punti di vendita al dettaglio — compresi i prodotti importati — al fine di effettuare i rilevamenti della presenza di *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Campilobacter* termofilo e la numerazione dello *Staphylococcus aureus* e dell'*Escherichia coli*. In caso di rilevazione della presenza di *Listeria monocytogenes*, il numero di tali batteri deve essere elencato. Quando i campioni sono prelevati a livello della vendita al dettaglio, i test possono essere limitati ad accertare la presenza di *Salmonella* e *Campylobacter* termofilo e alla numerazione di *Listeria monocytogenes*. I campioni, del peso minimo di 100 g ciascuno o consistenti a una forma di formaggio se di peso inferiore a 100 g, devono essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche, collocati in contenitori refrigerati e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi.

I laboratori devono essere autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento della *Salmonella* si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 6785 ovvero della norma EN/ISO 6579, per la *Listeria monocytogenes* le ultime versioni della norma EN/ISO 11290-1 e 2, per la rilevazione del *Campilobacter* termofilo, l'ultima versione della norma ISO 10272:1995, per la numerazione dello *Staphylococcus aureus* la versione più recente della norma EN/ISO 6888-1 o 2 e per la numerazione dell'*Escherichia coli* la versione più recente dello standard ISO 11866-2,3 ovvero ISO 16649-1,2. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

Il livello globale della campionatura deve essere a discrezione delle autorità competenti degli Stati EFTA.

I risultati dei controlli devono figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato I.

B. Sicurezza batteriologica delle carni fresche refrigerate di pollame in relazione al *Campilobacter* termofilo

1. Oggetto del programma

Il *Campilobacter* termofilo è la principale causa batterica di malattie di origine alimentare nell'uomo. Il numero di casi segnalati è aumentato negli ultimi anni e da studi epidemiologici emerge che le carni di pollame sono un'importante fonte di infezione e che una proporzione significativa delle carni fresche di pollame destinate al consumo umano è contaminata da questi batteri.

Attualmente non si dispone di informazioni scientifiche sufficienti per fissare parametri nella legislazione vigente in virtù dell'accordo SEE per il *Campylobacter* e si stanno sviluppando ulteriori studi per meglio conoscere l'epidemiologia di tale patogeno e il ruolo svolto da altri prodotti di origine animale e da altri alimenti in generale.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'accertare la sicurezza microbiologica delle carni fresche di pollame in relazione al *Campilobacter* per promuovere un elevato livello di protezione del consumatore e raccogliere informazioni sulla prevalenza di tali batteri in detti prodotti.

2. Campionatura e metodo di analisi

Gli esami devono riguardare le carni fresche refrigerate di pollame (in particolare polli e tacchini). Le autorità competenti degli Stati EFTA devono prelevare campioni rappresentativi di tali prodotti, compresi i prodotti di importazione, sia negli stabilimenti di macellazione che nei punti di vendita al dettaglio, al fine di effettuare i rilevamenti della presenza di *Campilobacter* termofilo. I campioni, ciascuno del peso di 10 g, prelevati dalla pelle del collo prima che le carcasse vengano congelate, oppure, qualora i campioni vengano prelevati al livello del dettaglio, del peso di 25 g o della dimensione di 25 cm², prelevati dalla carne del petto, devono essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche, collocati in contenitori refrigerati e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi. Inoltre, per una migliore comparabilità dei risultati, si raccomanda di effettuare il prelievo dei campioni nel periodo compreso tra maggio e ottobre.

I laboratori devono essere autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento del *Campilobacter* termofilo si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 10272:1995. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

Il livello globale della campionatura deve essere a discrezione delle autorità competenti degli Stati EFTA.

I risultati di tali controlli devono figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato II.

C. Sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie

1. Oggetto del programma

Le spezie, le erbe e i condimenti vegetali sono apprezzati per i loro specifici sapori, colori e aromi. Le spezie possono tuttavia contenere un alto numero di microorganismi, compresi batteri patogeni, muffe e lieviti. Se non correttamente trattate, possono provocare un deterioramento rapido dei prodotti alimentari che dovrebbero migliorare. Nelle spezie si è segnalata una fonte importante di disturbi di origine alimentare allorché queste sono aggiunte al cibo in cui è possibile l'ulteriore crescita dei patogeni. Tale possibilità è maggiore allorché le spezie sono usate in alimenti che non vengano riscaldati a sufficienza. La contaminazione con certi ceppi di muffe può determinare anche la produzione di tossine, come le aflatoxine che, allorché superano i livelli stabiliti nell'atto di cui al punto 54zn del capitolo XII dell'allegato II dell'accordo SEE [regolamento (CE) n. 466/2001, dell'8 marzo 2001, che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari⁽¹⁾], possono determinare seri rischi per la salute dei consumatori.

Gli obiettivi di questa parte del programma consistono nell'accertare la sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie, raccogliere informazioni sulla prevalenza di microorganismi patogeni e verificare che le spezie immesse sul mercato non superino i limiti di aflatoxine stabiliti nella legislazione in vigore in virtù dell'accordo SEE, per assicurare un livello elevato di protezione del consumatore.

2. Campionatura e metodo di analisi

Le autorità competenti degli Stati EFTA devono prelevare campioni rappresentativi di spezie a livello dell'importazione, della produzione/confezionamento, della vendita all'ingrosso, negli stabilimenti che usano spezie nella preparazione di alimenti e nei punti di vendita al dettaglio al fine di effettuare i seguenti rilevamenti:

- a) Il conteggio di *Enterobacteriaceae*, la presenza di *Salmonella* e la numerazione di *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*.

Il conteggio di *Enterobacteriaceae* è utilizzato come indicatore di un'eventuale irradiazione o di altri trattamenti simili delle spezie. I campioni, del peso minimo di 100 g ciascuno o pari a una confezione se questa pesa meno di 100 g, devono essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi. I laboratori sono autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento della *Salmonella*, si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 6579:2002, per la numerazione del *Bacillus cereus* la versione più recente della norma ISO 7932:1993 e per la numerazione del *Clostridium perfringens* la versione più recente della norma ISO 7937:1997. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

⁽¹⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 857/2005 (GU L 143 del 7.6.2005, pag. 9).

Il livello globale della campionatura deve essere a discrezione delle autorità competenti degli Stati EFTA.

I risultati dei controlli seguenti devono figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato III, sezioni 1 e 2.

- b) I livelli di aflatoossine nelle spezie non devono superare i livelli massimi stabiliti nella legislazione in vigore in virtù dell'accordo SEE.

La campionatura e l'analisi devono essere eseguite in conformità all'atto di cui al punto 54s del capitolo XII dell'allegato II dell'accordo SEE [direttiva 98/53/CE della Commissione, del 16 luglio 1998, che fissa metodi per il prelievo di campioni e metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾]. Conformemente alle disposizioni di questa direttiva la dimensione del campione va da 1 a 10 kg a seconda della grandezza del lotto da controllare.

Il livello globale della campionatura deve essere a discrezione delle autorità competenti degli Stati EFTA.

I risultati dei controlli devono essere inseriti su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato IV alla presente raccomandazione.

Islanda, Liechtenstein e Norvegia sono destinatari della presente raccomandazione.

Fatto a Bruxelles, il 30 marzo 2004.

Per l'Autorità di vigilanza EFTA

Bernd HAMMERMANN

Membro del Collegio

⁽¹⁾ GU L 201 del 17.7.1998, pag. 93. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2004/43/CE (GU L 113 del 20.4.2004, pag. 14).

ALLEGATO I

SICUREZZA BATTERIOLOGICA DEI FORMAGGI PRODOTTI A PARTIRE DA LATTE CRUDO O DA LATTE TERMIZZATO

Stato EFTA: _____

Gruppi batterici/criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
<i>Campylobacter</i> termofilo n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 ufc/g M = 100 000 ufc/g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
				A	P	≤ 100 ufc/g	> 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle					
		formaggio stagionato a pasta molle					
		formaggio semiduro					

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S = soddisfacente, A = accettabile, I = insoddisfacente, A = assente, P = presente. Per quanto concerne lo *Staphylococcus aureus* e l'*Escherichia coli*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabili se il massimo dei valori c si situa tra m e M e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO II

SICUREZZA MICROBIOLOGICA DELLE CARNI FRESCHE DI POLLAME (IN RELAZIONE AL
CAMPYLOBACTER TERMOFILO)

Stato EFTA: _____

Patogeni batterici/criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi		Misure adottate (numero e tipo) ⁽²⁾
				Assente	Presente	
<i>Campylobacter</i> termofilo n=5 c=0 Assente in 25 g	Produzione	Polli				
		Tacchini				
	Vendita al dettaglio	Polli				
		Tacchini				

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO III

SEZIONE 1

SICUREZZA BATTERIOLOGICA DELLE SPEZIE

Stato EFTA: _____

Gruppi batterici/criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Importazione o produzione/confezionamento o vendita all'ingrosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Importazione o produzione/confezionamento o vendita all'ingrosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S = soddisfacente, A = accettabile, I = insoddisfacente. Per quanto riguarda il *Bacillus cereus* e il *Clostridium perfringens*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabile se il massimo dei valori c si situa tra m e M, e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

SEZIONE 2

SICUREZZA BATTERIOLOGICA DELLE SPEZIE

Stato EFTA: _____

Gruppi batterici/criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g	Importazione o produzione/confezionamento o vendita all'ingrosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g	Importazione o produzione/confezionamento o vendita all'ingrosso	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S = soddisfacente, A = accettabile, I = insoddisfacente. Per quanto riguarda il *Bacillus cereus* e il *Clostridium perfringens*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabile se il massimo dei valori c si situa tra m e M, e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO IV

SICUREZZA TOSSICOLOGICA DELLE SPEZIE

Stato EFTA: _____

Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi						Misure adottate (numero e tipo) ⁽¹⁾
			Aflatossina B1 (µg/kg)			Aflatossina totale (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importazione o stabilimento di confezionamento o vendita all'ingrosso	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								
Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								
Vendita al dettaglio	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								

⁽¹⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.