DIRETTIVA DELLA COMMISSIONE

del 30 luglio 1981

recante modifica delle direttive 71/250/CEE, 71/393/CEE, 72/199/CEE, 73/46/CEE, 74/203/CEE, 75/84/CEE, 76/372/CEE e 78/633/CEE, che fissano i metodi di analisi comunitari per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali

(81/680/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 70/373/CEE del Consiglio, del 20 luglio 1970, relativa all'introduzione di modi di prelievo di campioni e di metodi di analisi comunitari per il controllo ufficiale degli alimenti per animali [1], modificata da ultimo dall'atto di adesione della Grecia, in particolare l'articolo 2,

considerando che l'allegato della prima direttiva 71/250/CEE della Commissione, del 15 giugno 1971, che fissa i metodi di analisi comunitari per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali [2], enumera le disposizioni a norma delle quali devono essere applicati, in genere , i metodi di analisi descritti nella direttiva 71/250/CEE e nelle direttive 71/393/CEE [3], 72/199/CEE [4], 73/46/CEE [5], 74/203/CEE [6], 75/84/CEE [7], 76/372/CEE [8] e 78/633/CEE [9] della Commissione, che fissano i metodi di analisi comunitari per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali ; che tuttavia alcune delle direttive sopraccitate prevedono che tali norme generali non si applicano ai metodi di analisi relativi agli additivi degli alimenti per animali ;

considerando che è parso necessario adattare tali norme generali in modo che esse possano applicarsi indistintamente all'analisi di tutti i componenti degli alimenti per animali ; che pertanto è necessario modificare di conseguenza le disposizioni delle direttive in causa ;

considerando che le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente degli alimenti per gli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

La prima direttiva 71/250/CEE della Commissione è modificata come segue :

1. All'articolo 1 è aggiunto il paragrafo seguente :

   « Le disposizioni generali figuranti nella parte 1 dell'allegato sono applicabili ai metodi di analisi adottati ai sensi della direttiva 70/373/CEE del Consiglio ».

2. Nell'allegato la parte 1 « Introduzione » è sostituita dal testo che figura nell'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

All'articolo 1 della seconda direttiva 71/393/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 3

All'articolo 1 e all'articolo 2 della terza direttiva 72/199/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 4

All'articolo 1 e all'articolo 2 della quarta direttiva 73/46/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 5

All'articolo 1 e all'articolo 2 della quinta direttiva 74/203/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 6

All'articolo 1 della sesta direttiva 75/84/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 7

All'articolo 1 della settima direttiva 76/372/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

Articolo 8

All'articolo 1 dell'ottava direttiva 78/633/CEE della Commissione, è soppresso il secondo paragrafo.

---

[1] GU n. L 170 del 3. 8. 1970, pag. 2.
[2] GU n. L 155 del 12. 7. 1971, pag. 13.
[3] GU n. L 279 del 20. 12. 1971, pag. 7.
[4] GU n. L 123 del 29. 5. 1972, pag. 6.
[5] GU n. L 83 del 30. 3. 1973, pag. 21.
[6] GU n. L 108 del 22. 4. 1974, pag. 7.
[7] GU n. L 32 del 5. 2. 1975, pag. 26.
[8] GU n. L 102 del 15. 4. 1976, pag. 8.
[9] GU n. L 206 del 29. 7. 1978, pag. 43.

Articolo 9

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva il 1° dicembre 1981 e ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 10

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 30 luglio 1981.

Per la Commissione

Il Presidente

Gaston THORN

ALLEGATO

ALLEGATO

1. DISPOSIZIONI GENERALI CONCERNENTI I METODI DI ANALISI DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI

A. PREPARAZIONE DEI CAMPIONI PER L'ANALISI

1. **Oggetto**

Le modalità qui di seguito descritte riguardano la preparazione per l'analisi dei campioni finali, trasmessi ai laboratori di controllo dopo essere stati prelevati conformemente alle disposizioni della prima direttiva 76/371/CEE della Commissione, del 1° marzo 1976, che fissa i modi comunitari di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali (1).

La preparazione di questi campioni deve assicurare che le aliquote di sostanza previste dai metodi di analisi siano omogenee e rappresentative dei campioni finali.

2. **Precauzioni da adottare**

Effettuare tutte le operazioni in modo da evitare, nei limiti del possibile, di contaminare il campione o di modificarne la composizione. Effettuare le triturazioni, le miscelazioni e le setacciature con la massima rapidità, esponendo al minimo il campione all'aria e alla luce. Evitare l'impiego di mulini o trituratori capaci di riscaldare eccessivamente il campione. Per gli alimenti particolarmente sensibili al calore si raccomanda la triturazione manuale. Assicurarsi altresì che l'apparecchiatura in sé stessa non costituisca una fonte di contaminazione da oligoelementi.

Se il campione non può essere preparato senza variazione sensibile del contenuto di umidità, quest'ultimo va determinato prima e dopo la preparazione, secondo il metodo di dosaggio dell'umidità fissato alla parte 1 dell'allegato alla seconda direttiva 71/393/CEE della Commissione, del 18 novembre 1971, che fissa i metodi di analisi comunitari per controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (2), modificato dalla direttiva 73/47/CEE della Commissione, del 5 dicembre 1972 (3).

3. **Modo di operare**

Miscelare intimamente il campione finale, sia per via meccanica, sia a mano. Dividere in due porzioni uguali (se possibile, col metodo dei quarti). Conservare una delle due porzioni in un recipiente appropriato pulito ed asciutto, a chiusura ermetica, e preparare l'altra prozione, o parte rappresentativa di essa, dell'entità di almeno 100 g, nel modo qui di seguito indicato.

3.1. *Alimenti che possono essere macinati tal quali*

Salvo specifiche indicazioni dei metodi di analisi, setacciare la totalità del campione su un setaccio a maglie quadrate di un millimetro di lato (conforme alla raccomandazione ISO R 565) dopo averlo frantumato se necessario. Evitare ogni frantumazione superflua.

Mescolare il campione setacciato e raccoglierlo in un recipiente appropriato pulito ed asciutto, provvisto di chiusura ermetica. Mescolare di nuovo immediatamente prima di prelevare l'aliquota per l'analisi.

3.2. *Alimenti che possono essere macinati dopo essiccazione*

Salvo specifiche indicazioni dei metodi di analisi, essiccare il campione, in modo da portarne il contenuto di umidità all'8-12 %, applicando il procedimento di preessiccazione indicato al punto 4.3 del metodo di dosaggio dell'umidità menzionato al precedente punto 2. Procedere poi come indicato al punto 3.1.

3.3. *Alimenti liquidi o semiliquidi*

Raccogliere il campione in un recipiente appropriato pulito ed asciutto, provvisto di chiusura ermetica. Mescolarlo intimamente, immediatamente prima di prelevare le aliquote per l'analisi.

(1) GU n. L 102 del 15. 4. 1976, pag. 1.
(2) GU n. L 279 del 20. 12. 1971, pag. 7.
(3) GU n. L 83 del 30. 3. 1973, pag. 35.

3.4. *Altri alimenti*

Se il campione non può essere preparato secondo uno dei procedimenti qui sopra indicati, applicare qualsiasi altro procedimento di preparazione appropriato ad ottenere aliquote per l'analisi omogenee e rappresentative dei campioni finali.

4. **Conservazione dei campioni**

Conservare i campioni a temperatura tale da non alterare la loro composizione. Per i campioni destinati all'analisi di vitamine o di prodotti particolarmente sensibili alla luce, utilizzare recipienti in vetro bruno.

B. DISPOSIZIONI CONCERNENTI I REATTIVI E L'APPARECCHIATURA DA UTILIZZARE SECONDO I METODI DI ANALISI

1. Salvo specifiche indicazioni dei metodi di analisi, tutti i reattivi devono essere di purezza analitica (p.a.). Per l'analisi degli oligoelementi, la purezza dei reattivi dev'essere controllata con una prova in bianco. A seconda del risultato ottenuto, può rendersi necessaria una purificazione supplementare.

2. Le operazioni di dissoluzione, diluizione, risciacquo o lavaggio, menzionate nei metodi di analisi senza precisazioni sulla natura del solvente o del diluente, implicano l'impiego di acqua. Di norma, l'acqua deve essere demineralizzata o distillata. In casi particolari, indicati nei metodi di analisi, essa deve essere sottoposta a procedimenti specifici di purificazione.

3. Tenuto conto dell'abituale equipaggiamento dei laboratori di controllo, l'apparecchiatura descritta nei metodi di analisi si limita agli strumenti e agli apparecchi speciali o che impongano esigenze specifiche. Questo materiale deve essere ben pulito, soprattutto per le determinazioni di quantità assai basse di sostanze.

C. APPLICAZIONE DEI METODI DI ANALISI ED ESPRESSIONE DEI RISULTATI

1. In generale, per la determinazione di una sostanza degli alimenti per animali è stabilito un solo metodo di analisi. Qualora sia fissato più di un metodo, il metodo applicato dal laboratorio di controllo deve essere menzionato sul bollettino di analisi.

2. Sul bollettino di analisi dev'essere indicato il valore medio ottenuto in base ad almeno due determinazioni, effettuate su aliquote distinte di sostanza, la cui ripetibilità sia soddisfacente.

Il risultato deve essere espresso secondo le indicazioni fornite nei metodi di analisi con un numero appropriato di cifre significative e se necessario dev'essere corretto in funzione del contenuto di umidità del campione finale prima della preparazione ».