

- b) *controllo d'identità*: ossia la verifica mediante ispezione visiva, della concordanza fra la documentazione amministrativo-contabile e l'etichettatura ed i prodotti;
- c) *controllo fisico*: ossia controllo merceologico del prodotto stesso con il prelievo di campioni ed analisi di laboratorio.

Tra la documentazione amministrativo-contabile dovrà essere altresì verificato il possesso della prescritta autorizzazione all'esercizio e vendita.

Nell'ambito del predetto controllo fisico sarà necessario ispezionare i depositi delle materie prime prelevando, se del caso, i campioni necessari; ispezionare le mangiatoie o le eventuali coclee trasportatrici, prelevando direttamente da queste il campione di mangime preparato; prelevare dai silos dove è stoccato il prodotto o nel caso di controlli su strada direttamente dai carri silos utilizzando le specifiche sonde di cui al decreto ministeriale, 20 aprile 1978 recante modalità di prelevamento dei campioni.

#### Attività di laboratorio

Fermo restando quanto già disposto all'articolo 11 del decreto legislativo 460/98 in materia di controllo analitico, l'attività di laboratorio sarà incentrata all'accertamento della qualità merceologica degli alimenti.

1. Il controllo analitico contempla:
  - a) analisi chimico strumentali di tipo routinario e specialistico finalizzate alla verifica della rispondenza centesimale dei titoli dichiarati inerenti ai principali elementi nutritivi (proteine, lipidi, ceneri, fibra) nonché ad alcune categorie di additivi ausinici (oligoelementi e vitamine) e di integratori amminoacidici;
  - b) analisi quali-quantitativa delle materie prime utilizzate e/o ingredienti dichiarati. Tale verifica è condotta tramite esame micro-macroscopico per stabilire l'identità delle materie prime per mangimi, la composizione delle miscele in termini di ingredienti vegetali ed animali, per rilevare miscele illecite, presenza di materiali estranei. In quest'ambito precipua attenzione è rivolta anche all'accertamento dell'eventuale presenza di proteine derivate da tessuti di mammiferi negli alimenti destinati ai ruminanti.
2. Le analisi sono esperite presso i laboratori di ciascun ufficio periferico in relazione alla specifica dotazione strumentale disponibile e alla qualificazione professionale del personale operante.
3. Nell'espletamento di tale attività l'Ispettorato centrale repressione frodi si avvale anche del supporto tecnico-scientifico fornito da Istituti universitari e altri istituti pubblici qualificati con i quali può stipulare, ai sensi dell'articolo 11 della citata legge 7 agosto 1986, n. 462, apposite convenzioni collaborative.

#### Analisi di revisione

A seguito di esito irregolare accertato all'analisi di laboratorio sui prodotti campionati dall'Ispettorato centrale, le eventuali istanze di revisione dell'analisi sono di competenza dell'Istituto sperimentale per la zootecnia - Sezione foraggi e mangimi di Roma - individuato dal decreto ministeriale 18 luglio 1986.