

Serie Ordinaria n. 14 - Venerdì 05 aprile 2019

## D) ATTI DIRIGENZIALI

Giunta regionale

### D.G. Welfare

**D.d.g. 2 aprile 2019 - n. 4497****Indirizzi regionali Per il controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - Programmazione anno 2019**

IL DIRETTORE GENERALE DELLA DG WELFARE

Visti:

- il regolamento (CEE) n. 315/1993 che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- il regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 1881/2006 e smi che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti;

Visto il d.p.r. 26 marzo 1980, n. 327 regolamento di esecuzione della l. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Visto decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Visto il d.l. 9 febbraio 2012, n. 5 Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo convertito con modificazioni dalla l. 4 aprile 2012, n. 35;

Visto il Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, redatto dal Ministero della Salute ai sensi del Titolo V del regolamento (CE) n. 882/2004 e prorogato al 2019 con Intesa Governo, Regioni e Province autonome del 6 settembre 2018;

Visto il Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti anni 2016-2018, redatto dal Ministero della Salute e trasmesso con nota DGISAN n. 14944 del 14 aprile 2016 e la nota ministeriale contenente le indicazioni per la programmazione del 2019, prof. DGISAN 41616 del 02 novembre 2018;

Vista la legge regionale 20/2008 nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura ed in particolare la d.g.r. n. 87 del 29 aprile 2013 e i decreti del Segretario Generale n. 7110 del 25 luglio 2013 e n. 99 del 10 gennaio 2014;

Viste

- la d.c.r. 10 Luglio 2018, n. XI/64 «Programma regionale di sviluppo della XI Legislatura», che ha tra gli obiettivi il sostegno e il coordinamento dell'attività di controllo per la tutela e la sicurezza del lavoratore, del consumatore e del cittadino;
- la d.g.r. 19 dicembre 2014 n. X/2935 «Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2015-2018» che rappresenta un ulteriore passo del percorso che questo Assessorato sta attuando al fine di migliorare l'efficienza del sistema dei controlli svolti a tutela dei consumatori, assicurando le garanzie sanitarie richieste dall'Unione europea e dai Paesi che importano i nostri prodotti alimentari, riducendo al contempo gli oneri burocratici e i costi amministrativi a carico sia della pubblica amministrazione, sia degli operatori economici delle imprese della filiera agroalimentare;
- il Piano Regionale della Prevenzione 2014- 2018, adottato con d.c.r. 11 aprile 2017 - n. X/1497 «Piano regionale di prevenzione 2014 - 2018, ai sensi dell'intesa stato regioni del 13 novembre 2014 e della legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33 (Testo unico delle leggi regionali in materia di Sanità) e s.m.i.» e prorogato al 2019 con d.c.r. XI/67 del 17 luglio 2018, nel quale sono riportati i principi generali per la programmazione per quanto riguarda la sicurezza alimentare al fine della tutela del consumatore;

- la d.g.r. 28 gennaio 2016 n. X/4761 «Rete dei Laboratori di Prevenzione - catalogo generale e tariffario delle prestazioni analitiche offerte - aggiornamento della d.g.r. n° X/1103 del 20 dicembre 2013 e recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome concernente il «Protocollo tecnico nazionale per la rete dei laboratori e le attività di campionamento ed analisi di sostanze, miscele e articoli riguardanti il controllo ufficiale in applicazione a quanto previsto all'allegato a, paragrafo 10, dell'Accordo Stato-Regioni del 29 ottobre 2009, nell'ambito del regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH) e del regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP)»;

- la d.g.r. XI/1046 del 17 dicembre 2018 «Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio Sociosanitario per l'esercizio 2019»;

Richiamato l'art 25 del d.lgs. 33/2013 (Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese) che prevede che le ASL (ora ATS), nella qualità di autorità deputate al controllo, inseriscano la tipologia dei controlli in oggetto tra i controlli pubblicati sul proprio sito, unitamente all'indicazione dei criteri e delle modalità di svolgimento delle relative attività e all'elenco degli obblighi e degli adempimenti che le imprese sono tenute a rispettare per attemperare alle disposizioni normative;

Ritenuto che, in merito al controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti, sia necessario un coordinamento a livello regionale per quanto riguarda i criteri di ripartizione tra le ATS lombarde, la tipologia di prodotti da sottoporre al controllo e il numero di campioni da prelevare, nonché il conferimento dei campioni ai laboratori individuati per l'analisi;

Vista l'istruttoria compiuta dalla Unità Organizzativa Prevenzione e dalla Unità Organizzativa Veterinaria, che ha valutato la normativa di riferimento, le esigenze territoriali, le produzioni locali e le risorse disponibili, e la successiva condivisione degli esiti della valutazione con le ATS, in particolare i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN), i Dipartimenti Veterinari, i Laboratori di Prevenzione e IZS Lombardia e Emilia Romagna;

Considerato che, sulla base degli esiti dell'istruttoria, è stato elaborato il documento «Indirizzi regionali per il controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - Programmazione anno 2019»;

Ritenuto pertanto di approvare il documento «Indirizzi regionali per il controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - Programmazione anno 2019» di cui all'allegato e parte integrante e sostanziale del presente provvedimento e di prevederne la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul Portale di Regione Lombardia ([www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it));

DECRETA

1. di approvare il documento «Indirizzi regionali per il controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti - Programmazione anno 2019», parte integrante del presente atto;

2. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul Portale di Regione Lombardia ([www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it));

3. di attestare che il presente atto non è soggetto agli obblighi di pubblicazione di cui agli artt. 26 e 27 del d.lgs. 33/2013.

Il dirigente  
Luigi Cajazzo

## **INDIRIZZI REGIONALI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI - PROGRAMMAZIONE ANNO 2019**

Nell'ambito del PNI 2014 – 2018, prorogato dal Ministero della Salute al 2019, trova applicazione il "Piano nazionale di controllo delle micotossine in alimenti 2016-2018", di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN n. 14944 del 14/4/2016, che ha lo scopo di programmare e coordinare le attività svolte dalle Regioni e dalle Province autonome nell'ambito dei controlli ufficiali delle micotossine, per la verifica della conformità alla normativa e la valutazione dell'esposizione del consumatore a tali sostanze.

Regione Lombardia già da anni coordina i piani delle ATS per il controllo delle micotossine negli alimenti, sia di origine vegetale (cereali e prodotti trasformati, vino, caffè, frutta secca, ecc) che di origine animale (latte). Dal 2015 la rendicontazione delle analisi al Ministero della Salute è effettuata tramite il database NSIS - VIG.

Ora, in attuazione del Piano nazionale citato, si predispone il programma regionale per i controlli delle micotossine negli alimenti per l'anno 2019, che ha lo scopo di coordinare e uniformare i controlli previsti dalle ATS, al fine di garantire il rispetto della programmazione nazionale, seguendo le indicazioni operative contenute nel piano nazionale stesso, per quanto riguarda le matrici da sottoporre a controllo, le metodiche di campionamento e analitiche da utilizzare, le modalità di rendicontazione e le indicazioni per i controlli ispettivi. Una quota dei controlli inoltre darà conto delle specificità e priorità regionali.

Nell'ambito del presente programma si recepiscono inoltre le indicazioni ministeriali pervenute con nota di prot. DGISAN 41616 del 02/11/2018.

Per tutto quanto non esplicitato, si fa riferimento al Piano nazionale 2016 - 2018.

La programmazione di seguito riportata è stata elaborata in collaborazione con le ATS lombarde.

### **MODALITÀ DI CONTROLLO**

Il Piano nazionale è basato sulla valutazione del rischio, che ha permesso di evidenziare le combinazioni matrice alimentare / micotossina da controllare prioritariamente. I campioni dovranno essere eseguiti in tutte le fasi della produzione, compresa quella primaria – dopo il raccolto (ad eccezione della matrice latte), della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari, concentrando comunque le attività di campionamento, per quanto possibile, nelle prime fasi della filiera: molini, centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione e commercio all'ingrosso.

In particolare, in Regione Lombardia sono presenti le seguenti tipologie di stabilimento che saranno oggetto di controllo ufficiale per le micotossine:

**TABELLA A**

Principali tipologie di stabilimento	Tipologie di stabilimento presenti sul territorio della Regione Lombardia
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione e/o trasformazione di cereali e prodotti derivati	X
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di pasta secca	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di pane e/o prodotti da forno (dolci o salati)	X
Stabilimenti adibiti alla trasformazione e/o produzione e/o stoccaggio di caffè	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di cereali e non (diversi dalla frutta)	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di frutta	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione di latte crudo, di latte trattato tecnicamente e di latte per la produzione di prodotti a base di latte	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio e/o trasformazione di frutta a guscio	X
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di frutta secca	X
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di bevande di frutta (incluso vino)	X
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di spezie	X
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di liquirizia (diverse specie)	ND
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di integratori a base di riso rosso fermentato con lievito rosso <i>Afonascus purpureus</i>	X

Come previsto dal Piano nazionale, i campioni regionali saranno suddivisi tra le ATS sulla base prioritariamente della presenza degli stabilimenti di interesse e secondariamente della presenza di distributori all'ingrosso.

Il prelievo dei campioni di alimenti per l'analisi sarà inserito in una attività di controllo a più ampio spettro che comprenda tutte le attività pianificate e condotte nello stabilimento e che abbiano attinenza con la formazione di micotossine.

I campioni saranno prelevati sia per il programma di monitoraggio che per quello di sorveglianza:

- a. il programma di monitoraggio ha come scopo la stima della prevalenza di non conformità ed è riferito ad alcuni prodotti alimentari di largo consumo;

- b. il programma di sorveglianza ha lo scopo di controllare specifiche situazioni di rischio, tramite campionamenti mirati. La scelta dei prodotti alimentari e del punto di campionamento è basata sulla valutazione del rischio.

## ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

### a. PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

Di seguito viene riportata la tabella con il numero di campioni di alimenti che devono essere prelevati da ciascuna ATS - Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione nel corso del 2019, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari da campionare e le determinazioni da effettuare.

**TABELLA B**

Matrice	Micotossina	ATS BERGAMO	ATS BRESCIA	ATS INSUBRIA	ATS CM MILANO	ATS VAL PADANA	TOTALE
a) materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio	Aflatossine B1 e totali	1			1		4
b) spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)				2			
olio raffinato di mais	Zearalenone					3	3
spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	Ocratossina A		1	2			3
biscotti per l'infanzia	Deossinivalenolo		2				2
<b>TOTALE</b>		1	3	5	1	3	12

Almeno il 5% dei campioni sarà proveniente da agricoltura biologica.

### b. PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Di seguito vengono riportate:

- la TABELLA C1 con il numero minimo di campioni di latte che devono essere prelevati dai Dipartimenti Veterinari di ciascuna ATS nel corso del 2019;

- la TABELLA C2 con il numero di campioni di alimenti che devono essere prelevati da Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ciascuna ATS nel corso del 2019, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari da campionare e le determinazioni da effettuare.

#### TABELLA C1

Nelle linee guida per la predisposizione da parte di ciascuna ATS del Piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria nel capitolo: Verifica della sicurezza degli alimenti di origine animale, è dettagliato il piano di controllo rischio aflatossine 2019.

Il documento prevede indicazioni specifiche sia per gli OSA che per l'Autorità Competente e un piano di sorveglianza sia sul latte crudo di raccolta che su quello commercializzato di origine nazionale ed europea.

A completamento di tale attività si inserisce il Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2019 che ha l'obiettivo di controllare specifiche situazioni a rischio tramite campionamenti mirati assegnati alle ATS in base alle specifiche realtà territoriali, sulla base della valutazione del rischio, considerando la numerosità della popolazione e le quote di consumo.

I prelievi dovranno essere eseguiti su: latte fresco pastorizzato, latte HT, latte crudo al dettaglio (con esclusione del latte crudo in allevamento) per la ricerca specifica di Aflatossina M1.

Assegnazione della numerosità campionaria:

ATS	N°CAMPIONI
BERGAMO	4
BRESCIA	4
VALPADANA	11
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	8
MONTAGNA	3
<b>TOTALE</b>	<b>30</b>

Oltre ai campioni sopra descritti, i Dipartimenti dovranno effettuare, nell'ambito del presente piano, dei campioni di formaggio – negli stabilimenti di produzione latte - per la ricerca di aflatossina M1.

Il numero dei campionamenti è così suddiviso:

ATS	N°CAMPIONI
BERGAMO	2
BRESCIA	2
VALPADANA	2
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	2
MONTAGNA	2
INSUBRIA	2
BRIANZA	2
PAVIA	2
<b>TOTALE</b>	<b>16</b>

Il verbale di prelievo (vedi Piano Nazionale) deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'AC che ha effettuato il prelievo e dal titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto campionato.

Al verbale deve essere allegata l'etichetta originale o copia, o documento commerciale, se presente, in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che esegue le analisi.

Le modalità di campionamento sono quelle previste dal Reg. (CE) 401/2006 e smi.

**TABELLA C2**

Distribuzione dei campioni per ATS, con indicazione delle matrici da campionare e delle relative analisi:

Matrice	Micolossina	ATS BERGAMO	ATS BRESCIA	ATS INSUBRIA	ATS VAL PADANA	ATS BRIANZA	ATS CM MILANO	ATS PAVIA	ATS MONTAGNA	TOTALE
Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Aflatossine B e G	2	5	5	5		5			22
Vino rosso	Ocratossina A	2	5	2	3		3	5	2	22
Caffè torrefatto	Ocratossina A	2	3	3	1	1	2			12
Prodotti trasformati a base di frumento duro e tenero	Deossinivalenolo			8		4	6	3		21
Prodotti trasformati a base di mais	Fumonisine Zearalenone	5	3	5	7	3	4	2	2	31
Integratori alimentari a base di riso rosso	Citrinina	2	2	4	2	2	4	2	2	20
Succhi e purea di mela (per adulti e bambini)	Patulina		5		5	2				12
<b>TOTALE</b>		<b>13</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>140</b>

Le analisi saranno eseguite dai Laboratori di Prevenzione di riferimento regionale, come di seguito dettagliato (par. d).

Almeno il 5% dei campioni sarà proveniente da agricoltura biologica.

Si precisa che il Laboratorio di Prevenzione di Milano sulle matrici "Cereali destinati al consumo umano e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati e gli alimenti composti a base di cereali. Granoturco e prodotti derivati a base di granoturco" effettua tutte le seguenti analisi: Deossivalenolo (DON), Tossine T-2 e HT-2 e somma, Zearalenone (ZON), Ocratossina A, aflatossine B1, B2, G1, G2 e aflatossine totali, fumonisine B1, B2 e fumonisine totali.

#### **Ulteriori Campioni**

Sono inoltre programmati i seguenti campioni per il monitoraggio dell'ocratossina A, sulla base di quanto previsto dalla Circolare ministeriale 9 giugno 1999, n.10:

<b>Matrice</b>	<b>ATS INSUBRIA</b>	<b>ATS VAL PADANA</b>	<b>TOTALE CAMPIONI</b>
Cacao e prodotti derivati	5	5	10
Birra	5	5	10

Le analisi verranno eseguite dai rispettivi Laboratori di Prevenzione.

Infine, in attuazione di quanto richiesto dal Ministero della Salute con nota di prot. DGISAN 41616 del 02/11/2018, saranno effettuati i seguenti campionamenti, suddivisi tra le ATS come riportato in tabella D. Tale tabella riporta anche il laboratorio che eseguirà l'analisi. I campioni analizzati da IZSLER andranno conferiti alla sede più vicina al luogo di campionamento. IZSLER provvederà all'invio alla sede di Bologna che effettuerà l'analisi.

TABELLA D

Matrice	Dettaglio matrice Reg. (CE) 1881/2006	Micotossina / Contaminante	ATS BERGAMO	ATS BRESCIA	ATS INSUBRIA	ATS VAL PADANA	ATS BRIANZA	ATS CM MILANO	ATS PAVIA	ATS MONTAGNA	TOTALE	LABORATORIO DI ANALISI
Alimenti destinati ai lattanti (< 12 mesi) e ai bambini della prima infanzia (< 3 anni)	Baby foods (alimenti a base di cereali, latte di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti) Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	Aflatossina B1, M1										
		Ocratossina A Deossinivalenolo Fumonisine Zearalenone T2+HT2	1	1	1	1	3	1	1	10		IZSLER
Alimenti destinati ai lattanti (< 12 mesi) e ai bambini della prima infanzia (< 3 anni)	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento  Omogeneizzati a base di vegetali	Alcaloidi del tropano	1	1	1	1	3	1	1	10		
		Acido erucico	2	2	2	2	2	2	2	2	16	LP ATS BS
Alimenti destinati ai lattanti (< 12 mesi) e ai bambini della prima infanzia (< 3 anni)		Nitrati	1	1	1	1	3	1	1	10		LP MI LP VA

### c. CAMPIONAMENTO

Il campionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato conformemente al Regolamento (CE) n. 401/2006 e smi e secondo quanto previsto dal DPR n. 327/80.

Si fa riferimento all'Allegato 3 del Piano nazionale per le indicazioni riguardanti il campionamento e la preparazione del campione per l'analisi in applicazione del citato Regolamento.

In particolare, dato l'ampio spettro di grammatura dei prodotti in commercio, ed al fine di garantire una quantità minima da sottoporre ad analisi per lo meno in doppio, **gli integratori a base di riso rosso fermentato dovranno essere campionati come descritto nella parte M del Reg. (CE) n. 519/2014 o del Reg. (CE) n. 401/2006 e smi:**

- per confezioni di peso netto inferiore a 20 grammi, prelevare quattro o cinque confezioni a seconda dei casi (DPR 327/1980), appartenenti allo stesso lotto. Ciò in base alla esperienza di laboratorio circa la distribuzione della contaminazione in questi prodotti, che si può considerare omogenea all'interno del lotto di produzione.
- per confezioni con peso netto superiori ai 20 grammi, prelevare un numero di confezioni tali da consentire l'analisi di laboratorio su aliquote di almeno 20 grammi. Ad esempio per un prodotto di peso netto 50g, prelevare 2 confezioni e suddividere in quattro o cinque aliquote secondo il DPR 327/1980.

Per quanto riguarda le matrici non omogenee, all'atto del campionamento saranno selezionati i campioni elementari per costituire il campione globale che verrà consegnato al laboratorio per le successive operazioni di costituzione delle aliquote.

In Regione Lombardia, inoltre, al fine di garantire uniformità di valutazione delle matrici considerate omogenee o non omogenee, si seguiranno i seguenti schemi:

- per il piano di monitoraggio:

Micotossina	Matrice	OMOGENEA	NON OMOGENEA
Aflatossine B1 e totali	a) materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio b) spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio in pasta e polvere spezie in polvere	materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio in granella spezie in grani
Zearalenone	olio raffinato di mais	olio	
Ocratossina A	spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	spezie in polvere	spezie in grani
Deossinivalenolo	biscotti per l'infanzia a base di frumento duro e tenero		biscotti per l'infanzia

- per il piano di sorveglianza

Micotossina	Matrice	Esempi	OMOGENEA	NON OMOGENEA
Aflatossine B e G	Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Pistacchi, arachidi, mandorle, ingredienti per gelati a base di frutta a guscio	Semilavorati in pasta/polvere	Tal quale, granella
Ocratossina A	Vino rosso	Vino da tavola	Vino rosso	
	Caffè torrefatto	Caffè istantaneo	Caffè macinato	Caffè in grani
Deossinivalenolo	Prodotti trasformati a base di frumento duro e tenero	Pasta, pane, alimenti per la prima colazione	Farine, pasta, pane	Fiocchi per colazione, merende, gallette...
Fumonisine	Prodotti trasformati a base di mais	Farina per polenta, polenta istantanea, pop corn	Farina, polenta istantanea	Pop corn, fiocchi per colazione, merende, gallette...
Citrinina	Integratori alimentari a base di riso rosso fermentato	Integratori per il controllo del colesterolo	Capsule, tavolette, bustine, soluzioni di fermenti lattici)	
Zearalenone	Prodotti alimentari a base di mais	Olio raffinato, prodotti per l'infanzia, farina per polenta	Olio, farina,	
Patulina	Succhi e purea di mela	Prodotti per l'infanzia e per la popolazione adulta	Succhi e purea di mele	

Al fine di permettere la rendicontazione dei risultati, i campioni di alimenti conferiti ai Laboratori di Prevenzione delle ATS dovranno essere accompagnati dall'allegato al verbale predisposto per l'inserimento dei dati nel database ministeriale NSIS – VIG.

I campioni di Integratori alimentari a base di riso rosso fermentato per la ricerca di Citrinina e i campioni di olio raffinato di mais per la ricerca di Zearalenone andranno conferiti alla sede dell'IZSLER più vicino al luogo di campionamento. IZSLER provvederà all'invio alla sede di Bologna che effettuerà l'analisi.

I campioni conferiti a IZSLER saranno preaccettati secondo le modalità previste per la rendicontazione in NSIS – VIG.

Al verbale di prelievo, quando possibile, dovrà essere allegata l'etichetta originale, o copia, o documento commerciale.

Per quanto riguarda il verbale di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio, si fa riferimento all'Allegato 5 del Piano nazionale. Tale fac-simile potrà essere adattato/integrato dai laboratori che effettuano l'analisi.

I tempi previsti per l'effettuazione dell'analisi dovranno essere i più brevi possibili, dal momento dell'accettazione del campione all'emissione del rapporto analitico, al fine di consentire il tempestivo avvio di eventuali azioni conseguenti a un risultato non conforme.

#### **d. LABORATORI DI RIFERIMENTO**

Il laboratorio regionale di riferimento per l'esecuzione delle analisi sugli alimenti di origine animale è l'IZSLER sede di Brescia.

Per quanto riguarda le analisi delle micotossine negli alimenti di origine non animale, nell'ambito del percorso di riorganizzazione dei Laboratori di Prevenzione a supporto dell'attività di controllo delle ATS (DGR IX/4441 del 28/11/2012, DGR X/1103 del 20/12/2013 e DGR X/4761 del 28/01/2016), sono stati individuati come laboratori di riferimento regionale il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS della Val Padana – sede di Cremona, il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Milano e il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS dell'Insubria – sede di Varese.

Per le ricerche di citrinina in integratori alimentari a base di riso rosso fermentato, di zearalenone in olio raffinato di mais, di micotossine e alcaloidi del tropano in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia si farà infine riferimento a IZS Lombardia e Emilia Romagna.

#### **RACCOLTA, VALUTAZIONE, TRASMISSIONE DEI DATI**

I laboratori di riferimento raccolgono i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente piano.

In conformità a quanto previsto dal Piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti nel database ministeriale NSIS VIG dai laboratori di riferimento **entro il 31/01/2020** e preferibilmente con una cadenza quadrimestrale. Dovrà essere usato il codice PROGCODE "VIG005AL".

I referenti regionali provvederanno alla loro validazione **entro il 28/02/2020**.

#### **REFERENTI REGIONALI**

Per gli alimenti di origine animale:

- Antonio Vitali - DG Welfare – UO Veterinaria – e-mail [antonio\\_vitali@regione.lombardia.it](mailto:antonio_vitali@regione.lombardia.it), tel. 02.6765.6529

Per gli alimenti di origine non animale:

- Emanuela Ammoni - DG Welfare – UO Prevenzione – e-mail [emanuela\\_ammoni@regione.lombardia.it](mailto:emanuela_ammoni@regione.lombardia.it), tel. 02.6765.3029

**REFERENTI DEI LABORATORI**

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale Emilia Romagna e Lombardia sede di Brescia: Dott. Alberto Biancardi, tel.03022901, e-mail alberto.biancardi@izsler.it
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale Emilia Romagna e Lombardia sede di Bologna: Dott. Giorgio Fedrizzi, tel. 0514200011, e-mail giorgio.fedrizzi@izsler.it
- Laboratorio di Prevenzione dell'ATS della Val Padana: Dott.ssa Cristina Somenzi, tel. 0372/497893, e-mail cristina.somenzi@ats-valpadana.it
- Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Citta Metropolitana – sede di Milano: Dott.ssa Sonia Vitaliti, tel. 02/85789204, e-mail svitaliti@ats-milano.it
- Laboratorio di Prevenzione dell'ATS dell'Insubria – sede di Varese: Dott.ssa Claudia Lionetti, tel. 0332/277114, e-mail lionettic@ats-insubria.it