

## D.G. Welfare

D.d.u.o. 1 agosto 2018 - n. 11305

**Programmazione regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e moca - Anno 2018**

IL DIRIGENTE DELLA UNITA' ORGANIZZATIVA PREVENZIONE

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;

Visto il 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;

Vista l'Intesa Stato - Regioni 10 novembre 2016 «Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004» e la successiva nota del Ministero della Salute di prof. DGISAN 15168 del 12 aprile 2017 «Trasmissione ripartizione regionale controlli analitici - Linee guida 882»;

Visti:

- il REG(CE) 1333/2008 s.m.i. relativo agli additivi alimentari;
- il REG(UE) n.1129/2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari;
- il REG(UE) n. 1130/2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e dei nutrienti;
- il REG(UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Visti:

- il Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i. concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale;
- il Reg. di esecuzione (UE) 2017/660 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2018, il 2019 e il 2020, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
- il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 «Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti»;

Visti:

- il Regolamento (CE) n. 1829 del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- il Regolamento (CE) n. 1030 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;

Visto il decreto legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 «Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti» (G.U. n. 79 del 4 aprile 2001 - Supplemento Ordinario n. 72);

Considerati altresì:

- il Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, redatto dal Ministero della Salute ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n. 882/2004;

- il Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari anni 2015-2018, redatto dal Ministero della Salute e trasmesso con nota DGISAN n. 0004166-P-10/02/2015;
- la nota DGISAN n. 9948 del 14 marzo 2018 Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2018
- il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anni 2015 - 2018, trasmesso dal Ministero della Salute con nota n. 46216 del 16 Dicembre 2014;
- il Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018, redatto dal Ministero della Salute e trasmesso con nota DGISAN n. 0004167 del 10 febbraio 2015;

Viste inoltre:

- la d.g.r. 30 Maggio 2007, n. VIII/4799 «LR n. 8/2007 «Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie. Collegato» - Attuazione art. 6, comma 2» e la circolare n. 32/SAN/07 del 18 ottobre 2007 «Indicazioni operative per la predisposizione e presentazione dei piani integrati delle attività di prevenzione e dei controlli ex d.g.r. 4799/07» con le quali sono state date direttive alle ASL per avviare la revisione delle attività di prevenzione e per impostare la loro pianificazione secondo la metodologia della analisi e graduazione di rischi, della trasversalità e dell'integrazione;
- la d.c.r. 9 Luglio 2013, n. X/78 «Programma regionale di sviluppo della X 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. 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)»;
- 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 relativa proroga 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. X/7600 del 20 dicembre 2017 «Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio Sociosanitario per l'esercizio 2018»;

Richiamato l'art 25 del d.lgs. 33/2013 (Obblighi di pubblicazione concernenti i controlli sulle imprese) che prevede che le ASL, nella qualità di autorità deputate al controllo, inseriscano la tipologia dei controlli in oggetto nella lista dei controlli pubblicata 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 ottemperare alle disposizioni normative;

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;

Vista la legge regionale 20/2008 nonché i provvedimenti organizzativi della XI Legislatura;

Vista la legge regionale 11 agosto 2015, n. 23 «Evoluzione del sistema sociosanitario lombardo: modifiche al Titolo I e al Titolo II della legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33 (Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità)», che istituisce le Agenzie di Tutela della Salute (ATS), nelle quali si articolano i Dipartimenti di Igiene e Prevenzione sanitaria;

Considerato che il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari, dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale, sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti e sugli alimenti e i lo-

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

ro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti sono inseriti tra gli indicatori utilizzati per la certificazione degli obblighi informativi delle Regioni, oggetto di valutazione da parte del «Tavolo di verifica degli adempimenti», istituito con l'art. 12 dell'Intesa Stato - Regioni del 23 Marzo 2005;

Ritenuto che, per quanto riguarda il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) tramite campionamento, sia necessario un coordinamento a livello regionale per quanto riguarda i criteri di ripartizione tra le ATS lombarde, la tipologie 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, che ha valutato la normativa di riferimento, le esigenze territoriali, le produzioni locali, le risorse disponibili e la capacità analitica dei laboratori, e la successiva condivisione degli esiti della valutazione con le ATS lombarde, in particolare i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Laboratori di Prevenzione, e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia e Emilia Romagna;

Considerato che, sulla base degli esiti dell'istruttoria, è stato elaborato il documento «*Programmazione regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e MOCA - anno 2018*»;

Ritenuto pertanto di approvare il documento «*Programmazione regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e MOCA - anno 2018*» 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 «*Programmazione regionale dei campionamenti per il controllo ufficiale degli alimenti di origine vegetale e MOCA - anno 2018*», parte integrante e sostanziale 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)).

Il dirigente  
Maria Gramegna

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

## **PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CAMPIONAMENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E MOCA – ANNO 2018**

### **INTRODUZIONE**

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) 882/2004, finalizzato alla verifica della conformità alla normativa in materia di sicurezza alimentare e, nello specifico del presente documento, degli alimenti di origine non animale e materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

Il piano di campionamento è redatto dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) in collaborazione con i Laboratori di Prevenzione dei Dipartimenti di Igiene e Prevenzione Sanitaria delle ATS delle ATS, sulla base degli indirizzi nazionali e regionali specifici e dell'analisi di contesto, compresi i dati risultanti da:

- valutazioni delle non conformità risultanti dai piani di campionamento degli anni precedenti
- Sistema di Allerta Alimenti (RASFF)
- Rapporto sulle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA)

I SIAN si avvalgono della Rete dei Laboratori di Prevenzione, come individuata nelle DGR 4441/2012, DGR 1103/2013 e DGR 4761/2016, nonché di IZS Lombardia ed Emilia Romagna per le analisi specificamente individuate.

Dal 2018 con l'entrata in vigore l'Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016 concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004" e del conseguente indicatore LEA (Livelli Essenziali di Assistenza) sul controllo analitico degli alimenti, calcolato sulla base di quanto stabilito nell'Allegato 6 e con i criteri dell'Allegato 7 della Linea Guida citata, si rende necessario rivedere i criteri di pianificazione, programmazione, esecuzione e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale definiti da Regione Lombardia per adeguarli alla nuova normativa.

Sono inoltre da attuarsi le indicazioni contenute nei Piani nazionali specifici per alcuni tipi di analisi, anch'essi riferimento per i relativi indicatori LEA:

- Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari (AA) tal quali e nei prodotti alimentari 2015-2018;
- Indicazioni nazionali per il controllo ufficiale dei residui di fitosanitari in alimenti;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti 2015-2018;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018;

Fermo restando quanto indicato al cap. 15 del documento "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. (CE) 882/2004 e 854/2004", il presente documento definisce quindi la programmazione regionale per il 2018, alla luce della normativa nazionale sopra citata e a seguito di confronto con i SIAN e i Laboratori di Prevenzione.

E' opportuno che i campioni per il presente Piano siano conferiti ai laboratori di analisi al più tardi entro il 30 novembre p.v., al fine di consentire l'esecuzione dell'analisi entro il 31/12/2018.

## **A. ANALISI MICROBIOLOGICHE**

In Tabella A sono riportate le combinazioni matrice / analita come da Allegato 6 del citato Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016, con l'indicazione delle determinazioni minime da effettuarsi da ogni SIAN, suddivise tra campionamenti alla produzione e campionamenti alla distribuzione, e dei laboratori a cui conferire i campioni (LP/Laboratori di Prevenzione delle ATS o IZSLER).

Dovranno essere rispettate le indicazioni di campionamento riportate nell'Allegato 7 dell'Accordo, con la precisazione che la Categoria 17. "*Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (II e IV Gamma). Semi germogliati pronti al consumo*" per quanto riguarda la III Gamma si riferisce solo ad alimenti surgelati che abitualmente si consumano scongelati tal quali (es. frutti di bosco).

Eventuali modifiche della proporzione tra campionamenti alla produzione e campionamenti alla distribuzione dovranno essere richieste e motivate alla UO Prevenzione, dopo aver verificato la fattibilità analitica con il Laboratorio che effettua l'analisi.

Verranno eventualmente fornite ulteriori indicazioni per specifiche matrici / determinazioni a seguito di chiarimenti o modifiche fornite dal Ministero della Salute o dall'Istituto Superiore di Sanità.

Per quanto riguarda le acque potabili imbottigliate (cosiddetti "boccioni"), la legge comunitaria 2010 del 15/12/2011 ha modificato l'art. 5 c. 1 lettera c) del DLgs 31/2001, per cui la tabella 2 dell'allegato I parte A riporta ora i limiti applicabili alla produzione, non più alla commercializzazione. Poiché non sono presenti sul territorio lombardo stabilimenti per l'imbottigliamento di acqua potabile, tale categoria non è stata considerata nella Tabella A.

Uguualmente non sono stati considerati gli alimenti destinati a gruppi specifici di popolazione, per i quali non sono state individuate per quest'anno delle determinazioni analitiche specifiche.



Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

		3	2	5	15		7	5	1	1	2	11	2	4	1	12	3						5	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI (Allegato 7, Punto 3)	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)																							
PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA (Allegato 7, Punto 6)	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	2	1	3	5	2	5	2	2	3	6	3	3	2	3	2								
	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	5	6	3	14	7	5	1	1	5	2	11	2	4	1	12	3							
PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1	1	4	36	16	14	24	12	14	17	15	1	3										
	Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7)	5	2	2	2	1		5	5	5	1													
	Cioccolato																							
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)																							
CIBI PRONTI IN GENERE	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA																							
	PASTICCERIA CON CREMA (Allegato 7, Punto 4)	5	5	2	5	5	3	2	3	5	5	1	5	5	5									
	PASTICCERIA (privilegiare la pasticceria/pasticceria con crema)																							
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)																							
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)																							
	Salmonella spp (Reg. 2073)																							
	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																							
Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)																								
CIBI PRONTI IN GENERE	Anisato di pollo, ecc. (Allegato 7, Punto 20) da prelevarsi alla produzione o alla vendita in base alle specifiche riportate nella colonna Note dell'Allegato 7 (NON alla somministrazione)	5	5	5	10	10	10	5	5	5	5	10	10	5	15	5								
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Enterobatteriacee (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)																							
	pH (v. valori guida in Allegato 7)																							
	aw (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)																							
	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	2	2	3	6	5	3	1	6	6	7	6	2	1	17									
Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)																								
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																								
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)																								
Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)																								

IP

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare (n. singole determinazioni)	ATS BERGAMO		ATS BRESCIA		ATS BRIANZA		ATS INSUBRIA		ATS VAL PADANA		ATS CN MILANO		ATS PAVIA		ATS MONTAGNA		LABORATORIO DI ANALISI
			PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	PROD.	DISTR.	
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Salmonella</i> spp (v. valori guida in Allegato 7) <i>Bacillus cereus presunto</i> (v. valori guida in Allegato 7) <i>Clostridium perfringens</i> (v. valori guida in Allegato 7)	2		2	7	1		5		2	3		6		2		4	LP
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	ACQUA MINERALE (DLGS 176/2011 e All. 7 punto 23)	GBT a 20-22°C; CBT a 37°C Coliformi e E. coli Streptococchi fecali Anaerobi sporigenti solfito-riduttori Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus	10	5	110	63	2	20						6				85	MI, LC per latte in polvere
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATTANTI e i PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA (Allegato 7; Punto J)  INTEGRATORI ALIMENTARI	Listeria monocytogenes, Salmonella, Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) (Reg. 2073) Allegato 7 per criteri di sicurezza (muffe, cereus, coagulasi...)									7				2			LP	
			3	10	2	12	3	10	3	7	4	12		40	2	10			

## **B. ANALISI CHIMICHE**

In Tabella B sono riportate le combinazioni matrice / analita come da Allegato 6 del citato Accordo Stato Regioni 10 novembre 2016, con l'indicazione delle determinazioni minime da effettuarsi da ogni SIAN, suddivise tra campionamenti alla produzione e campionamenti alla distribuzione, e dei laboratori a cui conferire i campioni (LP/Laboratori di Prevenzione delle ATS o IZSLER).

Eventuali modifiche della proporzione tra campionamenti alla produzione e campionamenti alla distribuzione dovranno essere richieste e motivate alla UO Prevenzione.

È necessario attenersi alle matrici indicate nella tabella, riprese dai Regolamenti europei (in particolare il Regolamento (CE) 1881/2006), affinché sia possibile individuare il limite per il contaminante analizzato. Infatti in caso di matrici multicomponenti (ad esempio: barrette di cioccolato con nocciole, insalata misticanza, caramelle miste, conserva giardiniera, ecc.) non è possibile traslare il limite massimo ammesso rispetto ad una specifica matrice alimentare e quindi si pone un problema di interpretazione del dato analitico per la dichiarazione di conformità o non conformità dell'alimento.

Matrici multicomponente saranno pertanto campionate solo in caso in cui vi sia una ragionevole motivazione di salute pubblica, contattando anticipatamente il laboratorio.

Si dovranno effettuare campioni distinti per la ricerca dei nitrati e dei metalli, a causa della diversa preparativa del campione.

La valutazione di conformità per l'analisi dei nitrati necessita di specifiche informazioni recuperabili solo dal SIAN durante la fase di campionamento. In particolare è necessario conoscere la modalità di coltivazione (in serra o in campo) e il periodo di raccolta: tali informazioni dovranno essere riportate sul verbale di campionamento.

Per quanto riguarda i materiali destinati al contatto con gli alimenti, è necessario concordare preventivamente (all'atto dell'accordo con il laboratorio di riferimento) la tipologia di materiale da conferire e conseguentemente il tipo di analisi da eseguire, per consentire al Laboratorio la programmazione delle analisi e dell'approvvigionamento dei reagenti.





### **C. Rendicontazione in NSIS – VIG**

Tutti i verbali di campionamento dovranno essere accompagnati dall'allegato NSIS – VIG di cui al punto H, compilati accuratamente, al fine di consentire una corretta rendicontazione.

I dati relativi ai campioni e alle analisi di cui alle Tabelle A e B sono trasmessi **entro il 15/02/2019 e preferibilmente con una cadenza quadrimestrale** dal laboratorio che esegue le analisi nel database ministeriale NSIS – VIG, secondo il format previsto, disponibile al seguente link insieme a tutta la documentazione di supporto:

<https://zenodo.org/communities/vig2/?page=1&size=20>

La UO Prevenzione provvederà alla validazione progressiva dei dati inseriti che si concluderà **entro il 28/02/2019**.

#### **D. CONTROLLI UFFICIALI DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Nell'ambito del PNI trova applicazione il Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari (AA) tal quali e nei prodotti alimentari, di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN n. 0004166-P-10/02/2015, che ha come obiettivo la verifica della conformità alla normativa degli additivi alimentari come tali e in rapporto al loro impiego e la valutazione dell'esposizione del consumatore a tali sostanze.

In attuazione del "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari 2015-2018", si predispongono quindi gli indirizzi regionali per i controlli degli additivi alimentari per l'anno 2018, che ha lo scopo di coordinare 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.

L'elenco completo delle norme di riferimento nel campo degli additivi può essere consultato alle pagine web:

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?event=legislations.search&legislations.pagination=1](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=legislations.search&legislations.pagination=1)

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica)

La programmazione di seguito riportata è stata elaborata in collaborazione con le ATS lombarde, Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Laboratori di Prevenzione individuati quali laboratori di riferimento regionale, ciascuno per quanto di propria competenza.

#### **MODALITÀ DI CONTROLLO**

Il piano dei controlli prevede verifiche analitiche sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari che li contengono per verificare:

- le caratteristiche di purezza degli AA
- l'impiego da parte delle industrie alimentari di AA non autorizzati a livello nazionale o comunitario
- l'impiego da parte delle industrie alimentari di AA presenti nell'elenco comunitario ma il cui impiego non è consentito nello specifico prodotto alimentare
- il rispetto delle modalità di impiego dell'AA, incluso il rispetto del dosaggio massimo consentito, laddove previsto
- la corretta dichiarazione in etichetta

Il prelievo dei campioni di alimenti e/o di AA per l'analisi deve essere 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 l'impiego di AA. Al proposito si rinvia a quanto disposto con nota di prot. n. H1.2014.0028333 del 08/08/2014 "Controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari negli alimenti".

Sono oggetto di campionamento esclusivamente gli alimenti finiti immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione. In quest'ultimo caso, si intendono prodotti per i quali l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) abbia completato tutti gli accertamenti previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che pertanto possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono oggetto di campionamento i semilavorati o i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato di applicare le procedure di verifica previste.

### **ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO E ANALISI**

L'attività di campionamento e analisi dovrà riguardare in prima istanza quegli AA che, per la frequenza di impiego, per il loro significato sanitario e la loro rilevanza dal punto di vista tecnologico, presentano maggiori criticità. Se pure non sia possibile individuare una lista valida per tutte le realtà, tenuto conto anche delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute e dall'ISS, per l'anno 2018 saranno da sottoporre a controllo in via prioritaria alimenti delle categorie per le quali è consentito l'utilizzo dei seguenti additivi:

- ✓ E104 (giallo di chinolina),
- ✓ E110 (giallo tramonto FCF, giallo arancio S),
- ✓ E120 (cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio),
- ✓ E124 (ponceau 4R, rosso cocciniglia A),
- ✓ E200 - E202 - E203 (acido sorbico e suoi sali),
- ✓ E210 - E213 (acido benzoico e suoi sali),
- ✓ E220 - E228 (anidride solforosa e suoi sali),
- ✓ E950 (acesulfame K),
- ✓ E951 (aspartame),
- ✓ E952 (ciclammati).

Il sospetto circa l'uso fraudolento o inappropriato di qualsiasi AA dovrà portare all'esecuzione degli opportuni accertamenti, sentito, se del caso, il laboratorio di riferimento per l'esecuzione dei test analitici.

Nella seguente tabella sono riportati i campioni da prelevare da parte dei SIAN nel corso del 2018, con l'indicazione delle matrici (categorie di prodotti alimentari /additivi) e i laboratori di riferimento.

TAB.1 – Campioni per l'analisi di additivi alimentari in alimenti

DETERMINAZIONE	MATRICE	ATS BERGAMO	ATS BRESCIA	ATS INSUBRIA	ATS VAL PADANA	ATS BRIANZA	ATS MILANO	ATS PAVIA	ATS MONTAGNA	TOTALE
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	Bevande e alimenti	15			1		8	1		25
Anidride solforosa	Vino	10	25		2	2		10	4	53
Anidride solforosa	Ortofrutticoli (disidratati)					3	8			11
Cidammati	Bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate						3			3
Coloranti alimentari ammessi	Bevande analcoliche, caramelle e decorazioni di zucchero					5	12			17
Edulcoranti (K-acesulfame, aspartame, saccarina)	Bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate			20	2	2	7	1		32
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	Bevande analcoliche									
Caffeina										
<b>TOTALE</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>141</b>

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

Per quanto riguarda i campioni di additivi alimentari tal quali, conformemente a quanto previsto dal Piano Nazionale, il controllo analitico è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel regolamento UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici.

Poiché nella fase di utilizzo presso gli OSA, gli additivi si presentano nella maggior parte dei casi già miscelati, il controllo verrà effettuato prevalentemente nella fase di produzione/confezionamento degli AA tal quali, negli impianti riconosciuti presenti nel territorio regionale.

Le determinazioni riguarderanno i metalli pesanti, in particolare quelli individuati dal Ministero della Salute nel Piano Nazionale:

<b>N. di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Categoria funzionale</b>	<b>Parametro /Limite</b>
E 330	Acido citrico	Acidificante	<b>Arsenico</b> /non più di 1 mg/kg <b>Piombo</b> /non più dello 0,5 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	<b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg <b>Piombo</b> /non più di 2 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Edulcorante	<b>Nichel</b> /non più di 2 mg/kg (su base anidra) <b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg (su base anidra) <b>Piombo</b> /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	<b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg <b>Piombo</b> /non più di 10 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg <b>Cadmio</b> /non più di 1 mg/kg
E 440	Pectina	Gelificante	<b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg <b>Piombo</b> /non più di 5 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg <b>Cadmio</b> /non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	<b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg <b>Piombo</b> /non più di 2 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg <b>Cadmio</b> /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	<b>Arsenico</b> /non più di 3 mg/kg <b>Piombo</b> /non più di 2 mg/kg <b>Mercurio</b> /non più di 1 mg/kg <b>Cadmio</b> /non più di 1 mg/kg

Nella seguente tabella sono riportati i campioni da prelevare nel corso del 2018 e da conferire al Laboratorio dell'ATS Milano Città Metropolitana - Sede di Milano, concordando le modalità e le tempistiche di conferimento.

TAB. 2 – Campioni per l'analisi di additivi alimentari tal quali

	<b>ATS BERGAMO</b>	<b>ATS BRESCIA</b>	<b>ATS INSUBRIA</b>	<b>ATS VALPADAUNA</b>	<b>ATS BRIANZA</b>	<b>ATS MILANO</b>	<b>ATS PAVIA</b>	<b>ATS MONTAGNA</b>	<b>TOTALE</b>
<b>N. Campioni</b>	5	3	5	5	2	10	5	1	<b>36</b>
<b>Additivi da campionare:</b> Acido citrico, Acido ascorbico, Sorbitolo, Curcumina, Pectina, Gomma di Acacia, Glicerolo									

I campioni verranno prelevati dai SIAN, ad eccezione di 5 campioni dell'ATS di Milano che verranno effettuati dal Dipartimento Veterinario in stabilimenti produttivi utilizzatori di additivi alimentari di loro competenza per il controllo ufficiale.

I campioni devono essere prelevati nel rispetto delle garanzie di difesa (DPR 327/80).

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

#### **LABORATORI DI RIFERIMENTO**

Nell'ambito del percorso di riorganizzazione dei Laboratori di Prevenzione a supporto dell'attività di controllo delle ATS (DGR X/4761 del 28/01/2016), sono stati individuati come laboratori di riferimento regionale per queste specifiche analisi:

- i Laboratori di Prevenzione delle ATS di Bergamo, Brescia, Milano Città Metropolitana – sede di Milano e dell'Insubria – sede di Varese per quanto riguarda le analisi degli additivi presenti negli alimenti di origine non animale;
- il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Milano per quanto riguarda le analisi degli additivi tal quali.

#### **AZIONI SUCCESSIVE AL RISCONTRO DI RISULTATI NON CONFORMI**

- Prodotto ancora nella disponibilità dell'OSA

Se il prodotto non conforme è ancora tutto nella disponibilità dell'OSA, questi, ai sensi dell'art. 54 del Reg. (CE) n. 882/04, deve adottare le pertinenti misure atte ad impedire la loro immissione sul mercato e a prevenire il ripetersi della non conformità. Tali misure saranno esaminate dall'Autorità competente al fine di valutarne l'efficacia e la completezza. In questi casi non è necessario attivare il sistema rapido di allerta.

- Riscontro di risultati non conformi in prodotti già immessi sul mercato.

Se il prodotto non conforme è già presente sul mercato, l'OSA, oltre ad adottare le pertinenti azioni correttive come già specificato al punto precedente, procede, ai sensi dell'art. 19 del Reg. (CE) n. 178/02, al ritiro e, se del caso, al richiamo del prodotto dal mercato.

Si rammenta inoltre che l'aggiunta di additivi non consentiti o il loro utilizzo in difformità a quanto previsto dalle norme vigenti per il loro impiego rappresentano violazione all'art.5, lettera g) della Legge 283/62.

## **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 31/01/2019** e preferibilmente **con una cadenza quadrimestrale**. Dovrà essere usato il PROGCODE "VIG001AD" sia per le analisi degli additivi in alimenti, sia per le analisi degli additivi tal quali.

**Si precisa che solo i campioni previsti dal presente Piano dovranno essere rendicontati in NSIS – VIG.**

I risultati del piano saranno oggetto da parte della Regione di una relazione finale riguardante le attività svolte, che sarà inviata al Ministero della Salute secondo le modalità previste.

### **Referente regionale**

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

### **Referenti dei laboratori**

- Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS di Bergamo: Dott.ssa Daniela Mendogni, tel. 035/2270663, e-mail [daniela.mendogni@ats-bergamo.it](mailto:daniela.mendogni@ats-bergamo.it)
- Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS di Brescia: Dott.ssa Alessandra Marino, tel. 030/3838076, e-mail [alessandra.marino@ats-brescia.it](mailto:alessandra.marino@ats-brescia.it)
- Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Milano: Dott.ssa Sonia Vitaliti, tel. 02/85789204, e-mail [svitaliti@ats-milano.it](mailto: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](mailto:lionettic@ats-insubria.it)



## **E. CONTROLLO UFFICIALE DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI VEGETALI**

Il controllo ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari nei prodotti alimentari rappresenta una delle priorità nell'ambito della sicurezza alimentare per garantire un elevato livello di protezione della salute del consumatore.

A livello nazionale il Ministero della Salute coordina e definisce i Piani di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche il piano annuale in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti, parte integrante del Piano Nazionale Integrato, sulla base del quale ogni Regione /P.A. è tenuta a redigere il proprio Piano specifico.

Nella costruzione di tale programma si è fatto riferimento

- al D.M. Sanità del 23.12.1992, che definisce i piani annuali di controllo sui residui dei prodotti fitosanitari,
- al Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali,
- al Reg. (UE) 396/2005 e smi concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale,
- al Reg. di esecuzione (UE) 2017/660 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2018, il 2019 e il 2020, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale,
- alla nota DGISAN n. 9948 del 14/03/2018 Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti – Indirizzi operativi per l'anno 2018.

L'attività di controllo dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti non di origine animale rientra nell'ambito del Piano dei Controlli di competenza delle ATS, basato sull'analisi del contesto territoriale e sulla categorizzazione del rischio per la definizione delle priorità.

L'analisi di matrici alimentari per la determinazione dei livelli di residui di prodotti fitosanitari – con rispetto del numero minimo di campioni analizzati – costituisce inoltre indicatore per gli adempimenti LEA della sicurezza alimentare.

Regione Lombardia coordina i controlli sui residui di fitosanitari previsti dalle diverse ATS, al fine di garantire il rispetto sia dei programmi comunitario e nazionale che dei LEA in materia di sicurezza alimentare e fornisce indicazioni operative in merito a:

1. numero minimo di campioni da garantire,
2. matrici da sottoporre a controllo,
3. metodiche di campionamento e analitiche da utilizzare
4. modalità di rendicontazione.

La programmazione di seguito riportata è stata elaborata in collaborazione con le ATS lombarde, in particolare con i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Laboratori di riferimento, ciascuno per quanto di propria competenza.

### **Riferimenti normativi – numero minimo di campioni e matrici da controllare**

Il D.M. del 23 dicembre 1992 (recepimento della Direttiva 90/642/CEE) prevede che le Regioni e le Province forniscano indirizzi alle ATS per dare attuazione al programma dei controlli diretti a verificare il rispetto delle quantità massime di residui di sostanze attive dei presidi sanitari, con l'indicazione tra l'altro del numero minimo e del tipo di campioni da analizzare.

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

In accordo con le indicazioni del DM 23 Dicembre 1992, si riportano quindi le tipologie delle matrici alimentari di origine vegetale con il relativo numero minimo dei campioni da analizzare ogni anno in Regione Lombardia:

<b>Produzione</b>	<b>Cereali</b>	<b>Ortaggi(a)</b>	<b>Frutta</b>	<b>Vino</b>	<b>Oli</b>	<b>Totale</b>
<b>Regionale</b>	81(b)	45	32	16	10(c)	<b>184</b>
<b>Extra-regionale</b>	50(d)	94	91(e)	10	5(f)	<b>250</b>
<b>Totale</b>	<b>131</b>	<b>139</b>	<b>123</b>	<b>26</b>	<b>15</b>	<b>434</b>

(a) include patate, legumi freschi e legumi da granella

(b) almeno il 50% di **riso** e il 45% di **frumento**

(c) almeno 80% di olio di oliva

(d) almeno il 90% di **frumento**

(e) almeno 3 campioni di **banane**

(f) di oliva e di semi

La programmazione dell'attività di controllo discende inoltre dalle disposizioni del citato Reg. di esecuzione (UE) 2017/660 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale, che prevede per l'anno 2018 il monitoraggio delle seguenti matrici alimentari:

- uve da tavola, banane, pompelmi
- melanzane, broccoli, meloni, funghi coltivati, peperoni
- chicchi di frumento
- olio di oliva vergine

L'allegato II del Regolamento (UE) n. 2017/660 dispone anche il prelievo di alcuni prodotti dell'agricoltura biologica e, per il 2018, di alimenti per bambini a base di cereali.

### **Indicazioni per la distribuzione dei campioni tra le ATS lombarde**

La pianificazione dei controlli in sede territoriale si basa necessariamente sull'analisi del rischio per la definizione delle priorità di intervento, tenendo conto del contesto produttivo locale. La programmazione di Regione Lombardia per il 2018, quindi, almeno per quanto attiene alla distribuzione territoriale dei campioni da analizzare, è stata orientata, previo confronto e accordo preliminare con le ATS, a privilegiare il controllo sugli alimenti di origine non animale di produzione locale rispetto a quelli di origine extra regionale (con particolare riferimento a frumento, riso, vino e olio).

Sulla base di quanto sopra riportato relativamente a numero di campioni e matrici previsti dal DM 23 Dicembre 1992, dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 2017/660 e dalla nota DGISAN n. 9948 del 14/03/2018 e considerate le produzioni tipiche locali dei territori lombardi, la ripartizione dei campionamenti per ciascuna ATS è la seguente:

ATS	Cereali (tra cui chicchi di frumento)	Ortaggi (tra cui melanzane, broccoli, meloni, peperoni, funghi coltivati)	Frutta (tra cui uve da tavola, banane e pomelmi)	Vino	Olio (olio di oliva vergine)	Alimenti per bambini a base di cereali	Totale programmati
BERGAMO	15 *	20	12 (di cui 1 banana)	10	3		60
BRESCIA	12 *	23	24 (di cui 1 banana)	15	11		85
INSUBRIA	5	35 (di cui 1 funghi coltivati)	20 (di cui 1 banana)				60
VAL PADANA	5 riso * 7 frumento *	23 (di cui 11 meloni)	24	10	1		70
BRIANZA	20	6 (di cui 1 funghi coltivati)	9 (di cui 1 pompelmo)				35
C.M. MILANO	15 riso * 22 frumento (di cui 4 campioni in chicchi)	28 (di cui 1 melanzana, 1 broccolo, 1 funghi coltivati, 1 peperone)	25 (di cui 1 uva da tavola, 1 banana, 1 pompelmo)		4	1	95
PAVIA	20 riso * 5 frumento *			5		1	31
MONTAGNA	5	5 (di cui 1 funghi coltivati)	12	10			32
<b>TOTALE</b>	<b>131</b>	<b>140</b>	<b>126</b>	<b>50</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>468</b>

\* cereali principalmente di produzione locale

Devono essere campionati prodotti non trasformati (inclusi i prodotti congelati).

Per quanto riguarda i campioni di cereali si precisa che:

- in mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento è possibile analizzare la farina integrale di frumento, indicando un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1,
- è possibile analizzare anche grani di riso lucidato. È necessario comunicare se si è analizzato il riso semigreggio o il riso lucidato. Se si è analizzato il riso lucidato è necessario indicare un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 0,5
- per il Piano nazionale per il frumento potrà essere campionata anche la farina.

ATS	Cereali programmati	Ortaggi programmati	Frutta programmati	Vino programmati	Olio programmati	Totale programmati
BG	20	15	12	10	3	60
BS	7	28	24	15	11	85
INSUBRIA	5	19	6			30

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

		15	15			30	
<b>VAL PADANA</b>	4	10	6			20	70
	8	13	18	10	1	50	
<b>BRIANZA</b>	5	6	4			15	35
	15		5			20	
<b>MILANO C.M.</b>	5	2	3			10	
	10	22	14		4	50	94
	10		4			14	
	12	4	4			20	
<b>PAVIA</b>	25			5		30	
<b>MONTAGNA</b>	5		5	5		15	29
		5	3	6		14	
<b>TOTALE</b>	131	139	123	51	19	463	

Per conseguire gli obiettivi del Piano coordinato UE e adempiere ai LEA sulla sicurezza alimentare, i SIAN dovranno garantire il numero di campioni per specifica matrice indicati tra parentesi in tabella.

In generale, i campionamenti saranno suddivisi tra alimenti di produzione regionale e alimenti di origine extraregionale, dando la precedenza alla produzione locale, ad esempio:

- per il riso, i SIAN della ATS di Pavia (20 campioni), della ATS Milano Città Metropolitana (15 campioni) e della ATS della Val Padana (5 campioni);
- per i meloni la ATS della Val Padana (11 campioni);
- per l'olio, i SIAN delle ATS di Bergamo e di Brescia;
- per il vino, i SIAN delle ATS di Bergamo, di Brescia, della Val Padana, di Pavia e della Montagna.

I due campioni previsti di alimenti per bambini a base di cereali, per il 2018 saranno effettuati dalla ATS di Milano Città Metropolitana e dalla ATS di Pavia.

Inoltre ATS dell'Insubria effettuerà un campione di pomodori presso il rivenditore dove è stata riscontrata l'irregolarità nel 2016.

I punti di prelievo consigliati per i prodotti provenienti dall'interno della Regione sono i centri di raccolta aziendale e cooperativi, nonché le imprese della trasformazione, mentre per i prodotti provenienti da fuori Regione sono da privilegiare i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli importatori e la Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Almeno il 5% dei campioni, indipendentemente dalla provenienza della matrice, dovrà riguardare prodotti da agricoltura biologica.

### **Modalità di campionamento e informazioni aggiuntive obbligatorie**

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale.

Per le modalità di prelievo si deve fare riferimento al D.M. Salute del 23 Luglio 2003 e al Rapporto ISTISAN 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 Luglio 2003".

Relativamente all'attività di campionamento effettuata dai SIAN, si richiama l'attenzione sulle **informazioni obbligatorie** relative al prodotto, da raccogliere all'atto del campionamento e da riportare nell'**allegato al verbale di prelevamento (ALLEGATO A)**, appositamente predisposto:

- Paese di origine del prodotto campionato

- indicazione che il prodotto è di origine biologica, di produzione integrata o di produzione non biologica/agricoltura convenzionale
- per i prodotti trasformati, l'indicazione della trasformazione che ha subito la materia prima, se possibile (es. cottura, congelamento, spremitura, macinazione, deidratazione, ecc)
- tipologia di campionamento (programma ufficiale, campagna di studio, Programma di controllo dell'UE incrementato per alimenti importati, ecc)
- strategia di campionamento (Piano europeo Reg. (UE) n. 2017/660 e/o Piano nazionale D.M. 23.12.1992) – *vedere tabella sottostante*
- metodo di campionamento (prelievo effettuato o meno ai sensi del DM 23 luglio 2003)
- luogo dove è stato effettuato il campionamento (es. dettagliante, distributore, ecc)
- numero di riconoscimento della sede del prelievo, se pertinente
- identificativo dell'OSA (codice fiscale, partita IVA)

Le suddette informazioni dovranno essere fornite ai laboratori ai quali sono conferiti i campioni. I laboratori accetteranno solo i campioni completi di tutte le informazioni necessarie e provvederanno a inserirle nel sistema di reportistica ministeriale NSIS - Pesticidi insieme ai risultati delle analisi.

L'attività di controllo effettuata dai SIAN dovrà invece essere registrata in Impres@, così come gli eventuali provvedimenti conseguenti.

Si riporta una tabella riassuntiva utile per compilare correttamente il campo "**strategia di campionamento**".

<b>Categorie alimentari</b>	<b>Matrici alimentari</b>	<b>Strategia di campionamento</b>
<b>Alimenti per lattanti e bambini</b>	Alimenti per bambini a base di cereali	Reg.(UE) 2017/660
<b>Cereali</b>	Chicchi di frumento	Reg.(UE) 2017/660 + DM 23 dicembre 1992
	Frumento, riso, orzo	DM 23 dicembre 1992
<b>Ortaggi</b>	Melanzane, broccoli, meloni, funghi coltivati e peperoni	Reg.(UE) 2017/660 + DM 23 dicembre 1992
	Altri ortaggi di produzione locale o extraregionale	DM 23 dicembre 1992
<b>Frutta</b>	Uve da tavola, banane e pompelmi	Reg.(UE) 2017/660 + DM 23 dicembre 1992
	Altra frutta di produzione locale o extraregionale,	DM 23 dicembre 1992
<b>Vino</b>	Vino rosso o bianco da uve	DM 23 dicembre 1992
<b>Oli</b>	Olio di olive vergine	Reg.(UE) 2017/660 + DM 23 dicembre 1992
	Olio di oliva, semi ecc.	DM 23 dicembre 1992

## Attività analitica

### Individuazione dei laboratori di riferimento regionale

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), il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS di Bergamo e il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana sono stati individuati come laboratori di riferimento regionale per le analisi dei residui di fitofarmaci negli alimenti non di origine animale (DGR X/1103 del 20/12/2013 e DGR X/4761/2016).

Per i dettagli dell'accREDITAMENTO dei suddetti laboratori e il profilo analitico erogato si fa riferimento a quanto pubblicato sul sito di Accredia.

Le ATS sono quindi invitate a raccORDarsi con i Laboratori citati per le modalità da seguire per il conferimento dei campioni.

### Riferimenti per l'analisi

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento della loro attività, devono attenersi al documento SANTE/11813/2017 "*Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues and analysis in food and feed*".

I campioni devono essere analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al Regolamento (CE) 396/2005 e smi.

Per quanto riguarda gli analiti da analizzare per il Piano nazionale, si fa riferimento alla citata nota DGISAN n. 9948 del 14/03/2018 per indirizzare i Laboratori all'implementazione delle metodiche non ancora disponibili.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i Laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

Per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori, tenendo conto degli LMR fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia ricostituiti, i risultati sono riportati sul prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

## Elaborazione e trasmissione dei dati

I Laboratori che effettuano le analisi sono responsabili della corretta rendicontazione dell'attività analitica tramite il sistema NSIS - Pesticidi **entro il 31 Marzo 2019** (o secondo successive indicazioni del Ministero della Salute), usando le modalità stabilite dal Ministero della Salute e che recepiscono lo *Standard Sample Description 2*.

I Laboratori dovranno comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando il campo "prodCom".

Per ogni campione dichiarato non conforme, inoltre, il SIAN che ha effettuato il campionamento dovrà inviare entro il **28 Febbraio 2019** alla DG Welfare - U.O. Prevenzione, tramite posta certificata (welfare@pec.regione.lombardia.it):

- il rapporto di prova;
- le misure prese e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, se l'alimento è prodotto nel territorio di competenza, alternativamente dovrà essere data comunicazione all'ATS/ASL di competenza.

**Validazione dei dati**

La Regione provvederà alla validazione delle analisi effettuate secondo la presente programmazione, secondo le modalità e le tempistiche previste dal Ministero della Salute, e invierà le informazioni fornite dai SIAN relative ai campioni non conformi.

**Referenti regionali**

- Emanuela Ammoni, Regione Lombardia - DG Welfare - UO Prevenzione - tel. 02.6765.3029, e-mail emanuela\_ammoni@regione.lombardia.it
- Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS di Bergamo: Dott.ssa Daniela Mendogni, tel. 035/2270663, e-mail daniela.mendogni@ats-bergamo.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

## **F. CONTROLLI UFFICIALI SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

Il Ministero della Salute coordina e definisce in Italia i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti per il triennio 2015-2018, in applicazione dei Regolamenti quadro (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e del Regolamento (CE) n. 882/2004, e parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI).

In attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti per il triennio 2015-2018, si predispongono quindi la programmazione regionale dei controlli OGM per l'anno 2018 relativo a Regione Lombardia, al fine di coordinare i controlli previsti dalle Agenzie di Tutela della Salute – ATS e garantire il rispetto della programmazione nazionale, in particolare 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. A tal proposito si proseguirà la verifica del rispetto dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura.

La predisposizione della programmazione regionale, il rispetto del numero minimo di campioni analizzati e la correttezza della rendicontazione costituiscono inoltre uno degli indicatori per gli adempimenti LEA della sicurezza alimentare.

La programmazione di seguito riportata è stata elaborata in collaborazione con le ATS lombarde, Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN), il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS della Val Padana – sede di Cremona e il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Parabiago, individuati come laboratori di riferimento regionale per le analisi degli OGM negli alimenti (DGR X/4761 del 28/01/2016), e IZSLER sede di Brescia, ciascuno per quanto di propria competenza.

### **Attività di controllo ispettivo**

Nell'attività di controllo ispettivo degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, al momento del campionamento o in occasione di controlli specifici, dovrà essere verificato anche 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) dei prodotti alimentari.



### **Organizzazione ispezioni e criteri seguiti per la ripartizione tra le ATS del numero di campioni**

Il piano dei controlli e campionamenti viene tarato sulla realtà territoriale e produttiva locale delle singole ATS, che si presenta abbastanza variegata: sono infatti presenti sia aree in cui prevalgono le realtà di tipo produttivo, più o meno numerose a seconda delle ATS, e aree in cui prevalgono realtà di tipo commerciale.

Tenuto conto delle indicazioni contenute nel Piano nazionale, la programmazione è stata definita secondo i seguenti criteri:

- in ciascuna ATS sarà data priorità ai luoghi di produzione presenti sul territorio, che saranno oggetto di controlli materiali con ispezioni e **campionamento su materie prime e intermedi di produzione**. L'obiettivo è quello di rispettare, per quanto la realtà locale lo consenta, l'indicazione di **riservare almeno il 60% dei campionamenti ai luoghi di produzione**;
- le ATS nelle quali non siano presenti stabilimenti produttivi che utilizzano materie prime o ingredienti che potrebbero contenere OGM, eseguiranno campionamenti di prodotti confezionati presso la grande distribuzione e magazzini di stoccaggio, al fine di garantire la rappresentatività della diffusione sul territorio regionale ;
- saranno inoltre oggetto di particolare attenzione i prodotti per lattanti e la prima infanzia, le produzioni biologiche e gli esercizi commerciali e/o i depositi/logistiche che trattano prodotti importati da Paesi terzi.

### **Tipologia di prodotti alimentari da sottoporre a controllo**

Le matrici da sottoporre a campionamento sono individuate all'interno di quelle previste all'allegato 3 del Piano nazionale, privilegiando quelle in cui la distribuzione di OGM è omogenea.

La pianificazione dei controlli in sede territoriale tiene necessariamente conto del contesto produttivo locale (sia per quanto riguarda la produzione primaria che l'industria di trasformazione) ed è basata sull'analisi del rischio per la definizione delle priorità di intervento.

Laddove l'analisi del rischio ha evidenziato la necessità di campionare matrici non accreditate dai laboratori di riferimento delle ATS (in particolare alimenti a base di riso per la ricerca di eventi GM non autorizzati), i SIAN conferiscono direttamente i campioni a IZSLER, previo accordo sulle modalità di accettazione.

**È escluso**, comunque, per la sperimentata impossibilità di estrazione del DNA, il campionamento dei seguenti prodotti:

- alimenti a base di soia: Olio raffinato o grezzo, Lecitina (quando presente come additivo), Salsa di soia (come tale e come ingrediente), Spaghetti di soia, Oli e grassi vegetali (come ingredienti);
- alimenti a base di mais: Olio raffinato o grezzo, Sciroppo di glucosio (come tale e come ingrediente), Amido (come ingrediente), Besciamella/panna/margarina che contengano amido di mais come ingrediente, Oli e grassi vegetali (come ingredienti).

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

La ripartizione dei campionamenti per ATS è presentata nella seguente tabella:

<b>ATS</b>	<b>N. Campioni</b>	<b>Area territoriale</b>	<b>Alimenti da campionare</b>	<b>Luogo di campionamento</b>
Bergamo	10	Bergamo	Farina di mais Biscotti di mais, barrette di mais Pannocchiette di mais	Attività di produzione, depositi
Brescia	15	Brescia	Farine di mais Vermicelli, gnocchi, ecc. di mais Pane, crackers, gallette, biscotti di mais, barrette, pancakes	Attività di produzione/ trasformazione
Insubria	9	Como	Latte /bevanda di SOIA Pane/crackers/galette/ biscotti di MAIS Hamburger/spezzatino di SOIA Barrette dietetiche a base di SOIA o MAIS	Attività di produzione/ trasformazione, Grande Distribuzione Organizzata (GDO)
		Varese	Granella di mais come semilavorato Farina di mais Farina di soia Barrette dietetiche	Attività di produzione/ trasformazione, depositi logistici
Brianza	10	Monza e Brianza	Farina di mais Pasta di mais	Depositi logistici e GDO
		Lecco	Farina di mais	Mulini e attività di produzione/ trasformazione
Milano Città Metropolitana	18	Milano	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Depositi all'ingrosso e GDO
		Milano 1	Farine mais Galette mais Latte o bevanda di soia Barrette dietetiche a base di soia o mais	Depositi logistici e GDO
		Milano 2	Yogurt, bevande e budini a base di soia Farine, biscotti, patatine a base di soia e di mais	Attività di produzione/ trasformazione e importazione
		Lodi	Farina di mais, Latte/bevande di soia, Biscotti di mais	Depositi logistici e GDO

Pavia	5	Pavia	Prodotti di gastronomia a base di soia Riso Semi di soia Amido di mais Farina di mais	Attività di produzione/ trasformazione
Val Padana	15	Cremona Mantova	Farina di mais Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale Farina di riso; Vermicelli, gnocchi, ecc. di riso; Pane, crackers, gallette, biscotti di riso	Attività di produzione/ trasformazione
Montagna	8	Sondrio	Barrette di mais Pasta alimentare Alimento per infanzia Alimenti a base di soia	Attività di produzione/ trasformazione, depositi logistici
		Valle Camonica Sebino	Farine di mais, riso e miste	GDO
<b>Totale campioni</b>	<b>90</b>			

Almeno il **15%** dei campioni sarà di provenienza **da agricoltura biologica**.

A livello locale i campionamenti saranno programmati in modo tale da coprire tutto l'anno solare, evitando periodi di concentrazione nei laboratori di analisi e consentendo il rispetto della scadenza per la rendicontazione. **E' preferibile che il 50% dei campionamenti venga effettuato entro il primo semestre dell'anno.** Il calendario di campionamento dettagliato sarà definito con i Laboratori di riferimento.

### Modalità di 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.

Al momento, considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate 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.

Quindi, per quanto riguarda le modalità di campionamento, si seguiranno i criteri di formazione del campione menzionati all'Allegato 5 del Piano Nazionale, al quale si rimanda.

A tal proposito le ATS sono invitate a raccordarsi con il rispettivo Laboratorio per le modalità da seguire per il campionamento e la formazione delle aliquote.

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, in accordo col laboratorio di riferimento si potrà utilizzare il modello di verbale di prelievo di cui all'**Allegato 6 del Piano nazionale** o comunque uno strumento analogo che contenga le informazioni ivi indicate.

Nel caso di campionamento di campione globale dovranno essere eseguite le fasi di omogeneizzazione/miscelazione e formazione delle aliquote di legge. Si ribadisce l'importanza del rispetto delle procedure per garantire il diritto alla difesa in questa fase irripetibile della prova.

### **Attività analitica**

Nell'ambito del percorso di riorganizzazione dei Laboratori di Prevenzione a supporto dell'attività di controllo delle ASL, il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS della Val Padana – sede di Cremona e il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Parabiago sono stati individuati come laboratori di riferimento regionale per le analisi degli OGM negli alimenti non di origine animale (DGR X/4761 del 28/01/2016). Per i dettagli dell'accreditamento dei suddetti laboratori si fa riferimento a quanto pubblicato sul sito di Accredia.

Inoltre, per quanto riguarda le matrici alimentari a base di riso, le analisi per la ricerca di eventi GM non autorizzati vengono effettuate da IZS Lombardia ed Emilia Romagna - sede di Brescia.

A seguito di una o più positività riscontrate in fase di screening, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi geneticamente modificati compatibili con le risultanze della fase di screening. Limitatamente agli eventi più frequenti GM di soia e di mais, il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS della Val Padana – di Cremona e il Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana – sede di Parabiago sono in grado di effettuare anche l'analisi di tipizzazione. Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione. In caso di risultati positivi all'analisi di screening e/o di tipizzazione, i relativi campioni verranno inviati, a cura dei Laboratori di riferimento e a seconda della disponibilità di metodi accreditati, all'IZS Lombardia e Emilia Romagna o all'IZS Lazio e Toscana – Centro di Riferimento OGM (CROGM) per l'analisi quantitativa, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.

### **Trasmissione dei risultati dei controlli**

In conformità a quanto previsto dal Piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo OGM verranno inseriti dai laboratori nel *database* del CROGM con la seguente tempistica:

- **entro il 31 Luglio 2018** i dati relativi alle analisi del primo semestre
- **entro il 31 Gennaio 2019** i dati relativi alle analisi del secondo semestre

Dovrà sempre essere indicata:

- l'attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale
- l'informazione sulla conformità/non conformità

I laboratori provvederanno a comunicare alla Regione, entro una settimana, l'avvenuto inserimento dei dati secondo le scadenze previste.

Regione Lombardia provvederà a validare i dati rispondenti alla programmazione regionale, con la seguente tempistica:

- entro il 31 Agosto 2018 i dati relativi alle analisi del primo semestre
- entro il 28 Febbraio 2019 i dati relativi alle analisi del secondo semestre

L'attività di controllo e di campionamento effettuata dai SIAN dovrà essere registrata anche in Impres@, così come gli eventuali provvedimenti conseguenti.

La Regione verificherà periodicamente con i laboratori di riferimento e tramite la consultazione dei database CROGM e Impres@ lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate.

#### **Referente regionale**

- Emanuela Ammoni, Regione Lombardia - DG Welfare - UO Prevenzione - tel. 02.6765.3029, e-mail emanuela\_ammoni@regione.lombardia.it

#### **Laboratori di riferimento regionale per l'analisi degli OGM e referenti**

- Cristina Somenzi, Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ATS della Val Padana - sede di Cremona - tel. 0372.497895, e-mail cristina.somenzi@aslcremona.it
- Chiara Donati, Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana - sede di Parabiago - tel. 0331.498400, e-mail cdonati@ats-milano.it
- Beatrice Boniotti, Laboratorio IZS Lombardia ed Emilia Romagna- sede di Brescia - tel. 030.2290273, e-mail mariabeatrice.boniotti@izsler.it

## **G. CONTROLLI UFFICIALI SUGLI ALIMENTI ED I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI**

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la *shelf-life*, grazie all'inibizione dello sviluppo microbico e della degradazione enzimatica.

Tale tipo di trattamento degli alimenti è disciplinato dal D.Lgs. 30 gennaio 2001 n. 94, che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE. La normativa copre gli aspetti generali della produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, disciplinando anche aspetti tecnici relativi alle condizioni di trattamento, i prodotti ammessi, i provvedimenti autorizzativi degli impianti di trattamento. Sono inoltre previste attività di controllo per identificare l'eventuale trattamento dell'alimento con radiazioni ionizzanti, le modalità di etichettatura - il prodotto trattato, anche qualora presente come ingrediente, deve riportare in etichetta la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" - e le sanzioni applicabili in caso di violazioni degli obblighi previsti.

La tecnica di trattamento con radiazioni ionizzanti, il cui impiego in Europa è piuttosto limitato, persegue uno o più dei seguenti obiettivi:

- ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare e quindi ridurre i rischi sanitari associati con certi prodotti collegati alla presenza di microrganismi patogeni
- prolungare la durata di conservazione dei prodotti
- prevenire la germinazione di tuberi e bulbi (per es. patate, aglio e cipolle)
- ritardare il processo di maturazione e invecchiamento della frutta e altri vegetali

In Italia è consentito solo il trattamento di erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali. Attualmente sul territorio nazionale esiste un solo impianto autorizzato, situato in Emilia Romagna.

In altri Paesi membri (Francia, Belgio, Paesi Bassi, Regno Unito, Polonia, Repubblica Ceca e Croazia) il trattamento è consentito su una gamma di prodotti alimentari più ampia, inclusi alcuni prodotti di origine animale (pesci, molluschi, crostacei, cosce di rana, pollame). Ancora più estesa la possibilità di trattamento prevista da alcuni Paesi Terzi, per cui esiste una lista positiva di impianti approvati per questo tipo di tecnica a livello comunitario.

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono disponibili sul sito del Ministero della salute, dove è anche possibile consultare gli elenchi degli impianti autorizzati ad effettuare tale trattamento, nonché gli alimenti per i quali i diversi Stati membri prevedono la possibilità del trattamento con radiazioni ionizzanti.

### **Obiettivi degli indirizzi regionali**

Il Piano nazionale è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto dall'art. 41 del Reg. (CE) n. 882/2004 (PNI - MANCP) e prevede che venga declinato a livello regionale.

In attuazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018", si predispose quindi la programmazione regionale dei controlli sugli alimenti di origine vegetale e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti per l'anno 2018 relativo a Regione Lombardia.

Obiettivi del Piano regionale, in linea con quanto definito nel piano nazionale di cui alla nota del Ministero della Salute n. 4167 del 10/02/2015, sono:

- programmare e coordinare le attività di controllo ufficiale mirate alla verifica degli alimenti e dei loro ingredienti sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti;
- assicurare il flusso delle informazioni nella materia oggetto di verifica dalle ATS alla Regione e da questa al Ministero della Salute;
- garantire la disponibilità di dati, sia a livello centrale, sia a livello periferico, impiegabili ai fini della successiva programmazione dei controlli ufficiali.

Il piano ha lo scopo di coordinare i controlli previsti dai SIAN delle ATS lombarde e prevede l'esecuzione di campionamenti e analisi su tutto il territorio regionale, nel rispetto di quanto previsto dal piano nazionale e dei principi generali stabiliti dal Reg. (CE) n. 882/04.

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

### **Attività di controllo**

L'attività di campionamento sarà indirizzata in via prioritaria a:


- matrici che con maggior frequenza sono oggetto di trattamento a livello comunitario e mondiale,
- alimenti provenienti da Paesi nei quali si ricorre maggiormente a questa tecnica
- alimenti con durabilità, così come definita in etichetta, estremamente estesa in rapporto agli alimenti della stessa natura e stato.

Considerato che scopo del controllo ufficiale è il rilievo di eventuali alimenti trattati in modo illecito e/o non riportanti in etichetta l'avvenuto trattamento con radiazioni ionizzanti, in linea di massima non sono da sottoporre a campionamento gli alimenti per i quali l'OSA abbia provveduto a dichiarare in etichetta il trattamento con radiazioni ionizzanti.

Le modalità di campionamento devono, in generale, rispettare i seguenti punti:

1. il campione deve essere prelevato con criterio di casualità;
2. nel caso di matrici di origine non animale ciascuna aliquota deve pesare circa 50-100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, frutta secca, esotica, etc.);
3. ove possibile, prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposta alla luce e/o a fonti di calore;
4. successivamente al prelievo, i campioni devono essere protetti dalla luce e conservati a temperatura ambiente.

Il verbale di prelievo deve specificare, oltre alle altre indicazioni previste per i prodotti

alimentari, se in etichetta o sulla confezione è presente il simbolo "radura"  e/o la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti". Si sottolinea come tali indicazioni debbano essere obbligatoriamente riportate anche nel caso di alimenti venduti previo frazionamento o sfusi, come pure nel caso di alimenti commercializzati nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale.

Serie Ordinaria n. 32 - Mercoledì 08 agosto 2018

Per ogni campione devono inoltre essere raccolte almeno le seguenti indicazioni minime:

- nome botanico/scientifico della specie campionata
- stato di conservazione
- Paese di origine/provenienza e nome della ditta
- quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- indirizzo dell'impresa produttrice, importatrice, distributrice, e dell'esercizio commerciale.

Se possibile, inoltre, si dovrà allegare l'etichetta.

Per la provenienza degli alimenti irradiati, si fa riferimento a quanto riportato negli Allegati 4b (Paesi terzi) e 4c (Paesi UE) del Piano nazionale, nei quali sono elencati i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

I campioni devono essere prelevati nel rispetto delle garanzie di difesa.

Al fine di permettere la rendicontazione dei risultati, i campioni dovranno essere accompagnati dall'allegato al verbale NSIS – VIG.

Sulla base del numero di campioni e delle matrici indicate nel Piano nazionale, la ripartizione di campioni suddivisi tra i SIAN delle diverse ATS è riportata nella seguente tabella:

<b>ATS</b>	<b>N. CAMPIONI (Erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati)</b>
<b>Bergamo</b>	2
<b>Brescia</b>	2
<b>Insubria</b>	3
<b>Val Padana</b>	2
<b>Brianza</b>	3
<b>Milano Città Metropolitana</b>	9
<b>Pavia</b>	2
<b>Montagna</b>	2
<b>Totale</b>	<b>25</b>

### **Laboratori di riferimento**

I laboratori di riferimento sono rispettivamente:

- per l'esecuzione delle analisi sugli alimenti di origine non animale (erbe, spezie e condimenti vegetali essiccati - metodo EN 13751): Laboratorio di Prevenzione dell'ATS di Milano Città Metropolitana, sede di Milano (laboratorio di riferimento individuato con DGR X/1103 del 20/12/2013 e DGR X/4761 del 28/01/2016),
- per le analisi di conferma dell'esito: CRNR dell'IZSLER della Puglia e Basilicata.



### **Azioni successive al riscontro di non conformità**

Oltre alle sanzioni previste dal D.Lgs. 94/2001 e dalla normativa relativa alle informazioni al consumatore, nel caso in cui il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) procede, ai sensi dell'art. 19 del Reg. (CE) n. 178/02, al ritiro e, se del caso, al richiamo del prodotto dal mercato.

### **Raccolta, valutazione, trasmissione dei dati**

Il laboratorio di riferimento raccoglie i risultati delle analisi condotte sui campioni prelevati nell'ambito del presente

In conformità a quanto previsto dal Piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti dai laboratori nel modello di rendicontazione nel formato Excel previsto dal Ministero, che si allega, e trasmessi alla Regione **entro il 28/02/2019**.

I risultati del piano saranno oggetto di validazione da parte della Regione che li invierà al Ministero della Salute secondo le modalità previste **entro il 31/03/2019**.

### **Referenti regionali**

- Emanuela Ammoni - DG Welfare - UO Prevenzione, tel. 02.6765.3029, email [emanuela\\_ammoni@regione.lombardia.it](mailto:emanuela_ammoni@regione.lombardia.it)
- Marina Foti - ATS di Milano Città Metropolitana - Laboratorio di Prevenzione, tel. 02.8578.9293, email [mfoti@ats-milano.it](mailto:mfoti@ats-milano.it)



**H. ALLEGATO NSIS - VIG****INTESTAZIONE ATS - SIAN**

SCHEDA INTEGRATIVA AL VERBALE DI CAMPIONAMENTO N..... DEL .....

- PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI E MOCA  
 PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI IRRADIATI  
 ACRILAMMIDE (Regolamento (UE) 2017/2158)

CAMPO NSIS	SIGNIFICATO	Descrizione alimento campionato
origCountry (COUNTRY)	Nazione di origine del prodotto campionato.....	.....
sampMatCode_ building (MTX.Building MTX.Building_ITA)	(sampMatType) MTXTYP Tipologia di matrice campionata <input type="checkbox"/> S019A Alimento <input type="checkbox"/> S031A MOCA <input type="checkbox"/> S023A Simulante <input type="checkbox"/> Additivo tal quale	CODICE MTX.Building o MTX.Building_ITA Codice base del prodotto Alimenti                            _ _ _ _ _ _ _  Additivi                         RF.00000 _ _ _ _ _ _ _  MOCA                                _ _ _ _ _ _ _
progCode (PROGCODE) Identificativo del sottoflusso dei dati	<input type="checkbox"/> VIG001AL Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari diverse dalle successive <input type="checkbox"/> VIG003AL 3MCPD (3-monocloropropano-1,2-diolo) <input type="checkbox"/> VIG004AL Diossine <input type="checkbox"/> VIG005AL Micotossine, contaminanti agricoli e tossine vegetali <input type="checkbox"/> VIG001CP Controllo ufficiale per i criteri di processo (anche 2073/2005) <input type="checkbox"/> VIG001MC Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti <input type="checkbox"/> VIG001AD Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari/Criteri di purezza degli Additivi tal quali <input type="checkbox"/> VIG00MON Monitoraggi conoscitivi - PROGTYP K022A	
sampMethod (SAMPMD) Metodo di campionamento	<input type="checkbox"/> N017A Campionamento ufficiale (tutto quello che non è descritto dagli altri codici) <input type="checkbox"/> N011A Reg CE 333/2007 livelli di piombo, cadmio, stagno, mercurio, 3-MCPD, benzo(a)pirene <input type="checkbox"/> N012A Reg CE 1882/2006 nitrati in alimenti <input type="checkbox"/> N013A Reg CE 401/2006 micotossine in alimenti <input type="checkbox"/> N015A Reg CE 1883/2006 ricerca diossine e PCB in determinati alimenti	
sampMatCode_ process (MTX.process) Trattamenti/process i utilizzati per la produzione	<input type="checkbox"/> A0C0S non trasformato <input type="checkbox"/> A0COR trasformazione generica <input type="checkbox"/> A0BA1 cottura <input type="checkbox"/> A07GR frittura <input type="checkbox"/> A07LN produzione succhi di frutta e verdura (inclusi polpa e puree) <input type="checkbox"/> A0BYP conserva di frutta e verdure <input type="checkbox"/> A0C00 produzione vino <input type="checkbox"/> A0C01 produzione birra <input type="checkbox"/> A0C02 produzione olio <input type="checkbox"/> A07KG disidratazione <input type="checkbox"/> A07KQ congelamento <input type="checkbox"/> A0C03 macinatura <input type="checkbox"/> altro _____	
sampStrategy (SAMPSTR)	Tipologia di campionamento	<input type="checkbox"/> ST20A pianificazione ordinaria <input type="checkbox"/> ST30A su sospetto
progType (PROGTYP)	Tipo di programma	<input type="checkbox"/> K005A Piano di campionamento regionale <input type="checkbox"/> K022A monitoraggio
sampPoint (SMPNT_VIG)	Codice tipologia struttura ove si effettua il campionamento	MS ____ . ____
OSAid	Identificativo operatore settore alimentare: P IVA o CF	.....

RegSampSD	Numero di registrazione o di riconoscimento della sede legale del prelievo	(solo se non compilato OSAid) .....
sampMatCode_packMat (MTX.Packmat)	Materiale che costituisce l'imballaggio del prodotto campionato/analizzato Obbligatorio per analisi di IPA	_ _ _ _ _ _ _
sampMatCode_prod (MTX.Prod)	Metodo di produzione del prodotto campionato/analizzato Obbligatorio per analisi di Micotossine	_ _ _ _ _ _ _
sampMatCode_legis (MTX.Legis)	Classe alimentare secondo la normativa Obbligatorio per analisi di additivi e acrilammide	_ _ _ _ _ _ _

#### NOTE DI COMPILAZIONE

- OrigCountry: sede dello stabilimento di produzione o dove il prodotto finale è stato fabbricato-ottenuto
- Descrizione: campo libero nel quale descrivere nel modo più completo possibile l'alimento campionato, anche al fine di una successiva categorizzazione utile per definire il limite per alcune analisi (es. farina di mais fioretto/ramata; integratore in capsule/bustine/fiale a base di erbe/...; bevanda analcolica al gusto di arancia a basso contenuto di zucchero; ...)
- sampMatCode\_building: fare riferimento alle liste MTX.Building e MTX.Building\_ITA
- MTX.process: considerare la trasformazione preponderante ai fini dell'analisi (es. tostatura per l'analisi di acrilammide; macinatura per l'analisi dei metalli; ecc)
  - usare "trasformazione generica" nel caso non esista un codice specifico per la trasformazione utilizzata
  - per trasformazioni non incluse nella lista, utilizzare lo spazio vuoto, individuando il codice corretto nell'anagrafica (MTX.process)
  - nella disidratazione considerare anche l'essiccazione e la liofilizzazione