

DECRETO 21 dicembre 2009.

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari per il triennio 2010/2012.

**IL DIRIGENTE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE
PER LE ATTIVITA' SANITARIE
E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO**

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con il regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, istitutiva del servizio sanitario nazionale e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge regionale 3 novembre 1993, n. 30;

Vista la legge regionale 20 agosto 1994, n. 33;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000, relativo all'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del decreto legislativo del 31 marzo 1998, n. 112;

Visto il regolamento CE n. 178 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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 882 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 e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 401 della Commissione del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 1881 della Commissione del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19, contenente norme per la riorganizzazione dei dipartimenti regionali, ordinamento del governo e dell'amministrazione della Regione;

Vista la legge regionale 14 aprile 2009, n. 5, concernente "Norme per il riordino del servizio sanitario regionale";

Considerato che l'esigenza di tutelare la salute pubblica e la necessità di garantire la sicurezza alimentare e gli

interessi dei consumatori impongono anche il controllo della presenza di micotossine nei prodotti alimentari;

Rilevata la necessità di dare attuazione in ambito regionale al "Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari per il triennio 2010/2012";

Ritenuto di dovere provvedere in merito;

Decreta:

Art. 1

Per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte, è approvato l'accluso "Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari per il triennio 2010/2012" che fa parte integrante e sostanziale del presente decreto.

Art. 2

Il piano si compone di un allegato A - "Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari per il triennio 2010/2012" completo di allegato B e tabella 1.

Art. 3

L'effettuazione delle attività di prelievo è demandata ai servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione e ai servizi veterinari di igiene degli alimenti di origine animale delle aziende sanitarie provinciali della Regione.

Art. 4

Le attività di cui al "Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari per il triennio 2010/2012" vengono inserite nel Piano regionale pluriennale integrato dei controlli in attuazione del regolamento CE n. 882 del 2004.

Art. 5

Il presente decreto, corredato degli allegati, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 21 dicembre 2009.

BULLARA

Allegato A

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE
SULLA PRESENZA DELLE MICOTOSSINE
NEI PRODOTTI ALIMENTARI PER IL TRIENNIO 2010/2012**

Premessa

Le micotossine sono metabolici secondari altamente tossici biosintetizzati da alcune specie di funghi parassiti appartenenti ai generi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, *Cephalosporium* e *Stachybotrys* che rappresentano un problema emergente di sicurezza alimentare.

Possono svilupparsi su una grande varietà di derrate alimentari minando la salubrità degli alimenti e la sicurezza alimentare; quelle maggiormente tossiche sono le Aflatossine B1, B2, G1, G2 e M1, l'Ocratossina A, la Patulina, lo Zearalenone, il Deossinivalenolo e le Fumonisine. Le Aflatossine rappresentano la famiglia più nota e studiata di micotossine, ad oggi ne sono state individuate circa 18.

Gli alimenti più suscettibili alla contaminazione diretta da muffe tossigene sono i prodotti di origine vegetale come cereali, semi oleaginosi, legumi, frutta secca, caffè, cacao, spezie, uva, mele e fichi; una contaminazione indiretta si ha invece nei prodotti di origine animale quali latte, carne, uova e loro derivati; l'Aflatossina B1 se ingerita da animali in lattazione passa, infatti, nel latte.

Questi contaminanti provocano intossicazioni acute e/o croniche, note come micotossicosi, essi possono avere effetti epatotossici, gastroenterici, ematopoietici, nefrotossici, immunosoppressori, teratogeni, mutageni e cancerogeni.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi sia in campo, per condizioni ambientali e/o agronomiche sfavorevoli o errate (eccessiva umidità associata a temperature elevate, infestazione da insetti, mancanza di rotazione delle colture, improprio sistema di irrigazione, eccessivo utilizzo di pesticidi), che dopo la raccolta, durante il trasporto o lo stoccaggio a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari.

La formazione delle micotossine è strettamente connessa alla crescita delle muffe; la presenza di muffe su un alimento, comunque, non indica necessariamente la presenza di micotossine. E' necessario sapere, anche, che l'assenza di muffe non esclude la presenza di micotossine, infatti queste ultime persistono nel tempo più delle muffe che le hanno generate.

Gran parte dei prodotti di origine vegetale suscettibili alla contaminazione da micotossine provengono da Paesi terzi dove le condizioni di produzione, lavorazione e stoccaggio sono spesso molto critiche ed in tal senso rappresentano un reale problema di sicurezza alimentare per i Paesi importatori che ne fanno un largo utilizzo.

Le spezie, per esempio, sono tra i prodotti vegetali a più alto rischio di contaminazione da aflatossine e l'uso di condire le preparazioni alimentari con le spezie, seppur in dosi minime, può portare alla contaminazione di molti prodotti alimentari.

La problematica viene resa più complessa dal fatto che i livelli di micotossine originariamente presenti nella materia prima non sono influenzati dai principali processi tecnologici di lavorazione degli alimenti.

La Comunità europea in considerazione di quanto sopraesposto chiede a tutti gli Stati membri di disporre di laboratori accreditati per il controllo delle micotossine sia nelle derrate alimentari che transitano nei punti di dogana che per quelle prodotte dagli stessi Stati membri, ritenendo queste sostanze estremamente pericolose per la salute umana.

L'attività di controllo ufficiale per la ricerca della presenza di micotossine nei prodotti alimentari fa riferimento ai regolamenti CE n. 401 e CE n. 1881 del 2006 che dettano la metodica relativa al campionamento e alle analisi per il controllo ufficiale dei tenori in micotossine nei prodotti alimentari stabilendone il tenore massimo.

1. INTRODUZIONE

Il presente Piano ha lo scopo di programmare e coordinare, nella Regione siciliana, le attività mirate alla verifica della presenza di micotossine nei prodotti alimentari in conformità ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di micotossine.

Il dipartimento regionale per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico dell'Assessorato della sanità nel corso del 2009 ha recepito, attraverso il sistema di allerta nazionale e comunitario, segnalazioni relative alla presenza di micotossine e/o muffe in prodotti alimentari sia di importazione che di produzione regionale.

La presenza di tali contaminanti nei prodotti destinati all'alimentazione umana può avere importanti implicazioni sulla sicurezza alimentare. Da qui l'esigenza di tutelare la salute pubblica e la necessità di garantire la sicurezza alimentare attraverso il controllo della presenza di micotossine negli alimenti destinati al consumo umano.

2. NORMATIVA

— Regolamento CE n. 1881 della Commissione del 19 dicembre 2006 e successive modifiche ed integrazioni, che definisce i tenori massimi dei principali contaminanti dei prodotti destinati al consumo umano, in particolare la Parte II dell'allegato del regolamento indica il tenore massimo di micotossine che possono essere riscontrate nelle varie tipologie di prodotti alimentari.

— Regolamento CE n. 401 della Commissione del 23 febbraio 2006 e successive modifiche ed integrazioni, che detta le disposizioni generali relative ai metodi di campionamento per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari distinti per matrice ed i criteri da applicare alla preparazione dei campioni e ai metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.

— Regolamento CE n. 856 della Commissione del 6 giugno 2005 e successive modifiche ed integrazioni, che modifica il regolamento n. 466/01/CE per quanto riguarda le *Fusarium*-tossine.

— Regolamento CE n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni, 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.

— Regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni,

che detta le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

— Decreto legislativo 10 maggio 2004 n. 149 e successive modifiche ed integrazioni, di recepimento delle direttive nn. 2001/102/CE, 2002/32/CE e 2003/100/CE.

— Decreto ministeriale 17 aprile 2004, di recepimento della direttiva n. 2003/78/CE.

— Nota del Ministero della salute prot. n. 609/1774/388 del 12 dicembre 2003, contenente "Linee guida direttive per il controllo delle aflatossine nei mangimi e nel latte".

— Circolare ministeriale n. 6 del 28 novembre 2003 relativa ai "Valori massimi ammissibili di ocratossina A nel cacao".

— Nota del Ministero della salute prot. n. 614/24315/AG 77/1356 del 29 luglio 2003, relativa al "Piano nazionale di vigilanza e controlli sanitari sull'alimentazione animale".

— Regolamento CE n. 257 della Commissione del 12 febbraio 2002 e successive modifiche ed integrazioni, che modifica il regolamento CE n. 194/97 che stabilisce tenori massimi ammissibili per taluni contaminanti nei prodotti alimentari e il regolamento n. 466/2001 che stabilisce tenori massimi per taluni contaminanti nei prodotti alimentari.

— Decreto del Ministero della salute 23 dicembre 2002, n. 317 e le successive modifiche ed integrazioni, concernente il "Regolamento interministeriale recante norme di attuazione della direttiva n. 1999/29/CE, relativa alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali".

— Decreto ministeriale 23 dicembre 2000 e le successive modifiche ed integrazioni, di "Recepimento della direttiva n. 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi di prelievo e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari".

— Circolare ministeriale n. 10 del 9 giugno 1999, di recepimento del regolamento CE n. 1525/98 del 16 luglio 1998, concernente "Direttive in materia di controllo ufficiale di prodotti alimentari: valori massimi ammissibili di micotossine nelle derrate alimentari di origine nazionale, comunitaria e Paesi terzi".

3. ATTUAZIONE E ARTICOLAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano è affidata:

— al servizio 4° del dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico per la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo sul territorio regionale;

— ai servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) e ai servizi veterinari di igiene degli alimenti di origine animale (S.I.A.O.A.) delle aziende sanitarie provinciali (A.S.P.) della Regione per l'espletamento delle attività di vigilanza, controllo e campionamento;

— al laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda sanitaria provinciale di Palermo per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sui campioni provenienti dalla Sicilia occidentale (Palermo, Trapani, Caltanissetta e Agrigento);

— al laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda sanitaria provinciale di Messina per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sui campioni provenienti dalla Sicilia Orientale (Messina, Catania, Enna, Ragusa e Siracusa);

— al laboratorio centrale dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sui campioni di latte provenienti dall'intero territorio regionale;

— all'Istituto superiore di sanità per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Il presente Piano si avvarrà altresì di ulteriori laboratori pubblici, con particolare riferimento per quelli della rete afferente all'Assessorato regionale dell'agricoltura e delle foreste.

In considerazione del fatto che l'emergenza micotossine rappresenta per la sicurezza alimentare un argomento in continuo sviluppo, sia per i progressi in ambito scientifico sulle metodiche di analisi che sugli effetti delle stesse sulla salute umana, il presente Piano potrà essere modificato o integrato con successivi atti ufficiali, anche in relazione al possibile inserimento di ulteriori matrici da saggiare e di ulteriori laboratori di riferimento.

3.1. Attività di vigilanza e controllo

L'attività di vigilanza e controllo da effettuare sull'intero territorio regionale prevede controlli documentali, di identità e materiali con campionamento ed analisi di laboratorio. Le matrici da sottoporre a controllo sono riportate in tabella 1 e sul verbale di campionamento (allegato B) dovrà essere riportata la stessa dicitura della matrice.

3.1.1. Ispezioni

Ciascuna ispezione comprende:

a) controllo documentale che consiste nell'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla nor-

mativa in materia di alimenti che accompagnano la partita (tracciabilità/rintracciabilità);

b) controllo d'identità che consiste nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa;

c) controllo materiale con campionamento per analisi che consiste nel prelievo di un alimento intero o trasformato, in qualsiasi fase della filiera (pre o post raccolta, stoccaggio, trasporto, vendita, ecc.).

I controlli dovranno, quindi, essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

In fase di ispezione è altresì necessario controllare il rispetto dei requisiti di tracciabilità/rintracciabilità.

Le aziende sanitarie provinciali devono documentare al dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico, con cadenza semestrale ed in forma aggregata, tutte le attività di controllo effettuate, includendo anche quelle al di fuori del presente Piano regionale.

3.1.2. Metodologia dei controlli

I controlli dovranno essere orientati sia verso le attività di produzione, deposito e magazzinaggio, che verso le grandi attività distributive (piattaforme) a supporto della grande distribuzione organizzata dove il controllo dovrà riguardare i prodotti finiti, trasformati e composti.

Il numero dei controlli e la sua ripartizione territoriale è riportato in tabella 1.

Per garantire l'acquisizione e la registrazione delle informazioni necessarie, all'atto del controllo dovrà essere compilato un modello di verbale che l'operatore adatterà sullo schema di cui all'allegato B.

3.1.3. Modalità di campionamento

Il regolamento CE n. 401 della Commissione del 23 febbraio 2006 e successive modifiche e integrazioni detta i metodi di campionamento per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (allegato 1 del regolamento), i criteri da applicare alla preparazione dei campioni e ai metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (allegato II del regolamento).

Poiché la distribuzione delle micotossine è molto eterogenea, soprattutto nelle partite di prodotti alimentari con particelle di grandi dimensioni, come i fichi secchi o la frutta in guscio, estrema attenzione deve essere riservata alla fase del campionamento che nel regolamento viene distinta per le varie matrici da sottoporre a controllo.

La distribuzione delle micotossine risulta più omogenea nei prodotti trasformati ed il regolamento per tali prodotti prevede disposizioni di campionamento più semplici.

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nell'allegato B. Il verbale prevede uno spazio "note" aggiuntivo per eventuali dichiarazioni non previste nel modello. Non potranno essere accettati, dal laboratorio di analisi, campioni accompagnati da un verbale di prelievo diverso da quello indicato.

3.1.4. Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale i controlli sono mirati all'individuazione della presenza di micotossine nei prodotti integri e/o trasformati indicati in tabella 1.

In considerazione dei requisiti di tracciabilità/rintracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma devono includere le materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari.

In considerazione, anche, del fatto che una notevole aliquota dei prodotti di origine vegetale suscettibili alla contaminazione da micotossine proviene da Paesi terzi, almeno il 50% dell'attività di campionamento deve essere dedicata ai prodotti di importazione.

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti, è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

Il totale dei campioni da prelevare, la tipologia di matrici e la loro distribuzione sono riportati nella tabella 1.

Si raccomanda di non prelevare campioni in difetto rispetto alla programmazione.

Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrati in particolare negli ultimi mesi dell'anno e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale, è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. È

opportuno altresì che l'attività venga conclusa in ogni caso entro il 31 ottobre, data oltre la quale i campioni non potranno più essere accettati dai laboratori.

3.1.5. Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dai laboratori già indicati nella parte che precede e presso ulteriori laboratori pubblici che saranno individuati successivamente.

Per quanto riguarda le norme relative ai controlli di laboratorio si rimanda al regolamento CE n. 401 del 23 febbraio 2006 della Commissione e successive modifiche e integrazioni.

Per quanto riguarda i tenori massimi di micotossine nei prodotti alimentari si rimanda al regolamento CE n. 1881 del 19 dicembre 2006 della Commissione e successive modifiche e integrazioni.

4. TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano, è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, attività ispettiva, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la tempistica prevista.

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori individuati, utilizzando idonee procedure informatizzate che saranno fornite e concordate successivamente.

Alla fine di febbraio di ciascun anno i laboratori individuati dovranno trasmettere i dati al servizio 4° del dipartimento A.S.O.E. che opererà la validazione per i successivi adempimenti.

5. REFERENTI

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano nel territorio della Regione siciliana:

REGIONE SICILIANA

Dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico

Servizio 4° - Igiene degli alimenti

Via Mario Vaccaro n. 5 - 90145 Palermo

Dott. Antonino Virga - a.virga@regione.sicilia.it

tel. 091.7079339, fax 091/7079201

Dott.ssa Gabriella Iannolino - g.iannolino@regione.sicilia.it

tel. 091.7079338 - fax 091.7079201

Laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda sanitaria provinciale di Palermo

Via Carmelo Onorato, n. 6 - 90100 Palermo

Dott.ssa Santina Belfiore - belfiore_lab@hotmail.com

tel. 091.7033506 - fax 091.7033514

Dott. Vincenzo Marino - vincenzomarinop161@libero.it

tel. 091.7033504 - fax 091.7033514

Laboratorio di sanità pubblica dell'Azienda sanitaria provinciale di Messina

Via Aurelio Sassi n. 2 - 98123 Messina

Dott. Giuseppe Trimarchi - eppitrimarchi@yahoo.it

tel. 090.3653407 - fax 090.3653408

Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia

Area chimica e tecnologie alimentari

Via G. Marinuzzi - 90110 Palermo

Dott. Vincenzo Ferrantelli - vincenzo.ferrantelli@izssicilia.it

tel. 091.6565255 - fax 091.6565329.

6. DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Campione elementare: quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o sottopartita.

Campione globale: campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita.

Campione di laboratorio: campione destinato al laboratorio.

Controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

Controllo materiale: un controllo dell'alimento che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'eti-

chettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.

Fasi della filiera alimentare: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento, inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o somministrazione al consumatore finale inclusi.

Frutta a guscio: castagne, arachidi, noci, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi.

Frutta secca: tutta la frutta che prima del consumo umano ha subito una perdita di acqua tramite processo naturale o trattamento termico, compresa la frutta esotica: ananas, banane, datteri, avocado, ecc.

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.

Non conformità: la mancata conformità alla normativa vigente in materia di alimenti.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Partita: quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo di imballaggio, l'imballatore, lo speditore o la marcatura.

Piano di controllo: una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

Sottopartita: porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile.

Tracciabilità: la capacità di ricostruire la storia di un prodotto e delle sue trasformazioni con informazioni documentate.

7. ACRONIMI

AA.SS.PP. Aziende sanitarie provinciali.
L.S.P. Laboratorio di sanità pubblica.
I.Z.S. Istituto zooprofilattico sperimentale.
I.S.S. Istituto superiore di sanità.
O.S.A.: Operatore del settore alimentare.
S.I.A.N. Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione.
S.I.A.O.A. Servizi di igiene degli alimenti di origine animale.

Allegato B

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE
SULLA PRESENZA DELLE MICOTOSSINE
NEI PRODOTTI ALIMENTARI PER IL TRIENNIO 2010/2012

REGIONE SICILIANA

MODELLO DI VERBALE DI CAMPIONAMENTO

Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore

A.S.P. di servizio igiene alimenti e
nutrizione/servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale: via/piazza n. c.a.p.
città tel. fax

Verbale di prelevamento n.

Sezione 2 - Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o ditta
responsabile nato a
il residente a in
via/piazza n.
qualifica

Presente all'ispezione: sig.
nato a il residente a
..... in via/piazza n.
qualifica

L'anno duemila....., addì del mese
di alle ore, il sottoscritto

si è presentato presso:
 mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate;

- rivendita - intermediario;
 stabilimento di produzione;
 magazzino di materie prime;
 altra sede di prelievo (specificare);
 mezzo di trasporto;

sito in via
n. c.a.p. città
e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

Sezione 3 - Dati relativi al campione

Specie vegetale presente:

— specificare

Tipo di matrice prelevata:

— riportare la/le matrice/i indicata/e in tabella 1

altro

Provenienza del prodotto:

- nazionale
 comunitaria
 extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito:

- convenzionale
 biologico

Il campione è stato prelevato da:

- confezione integra
 confezione non integra
 sfuso
 altro

Nome commerciale

lotto/partita n., quantità kg./lt., confezioni n.

Ditta produttrice

sede stabilimento di
produzione

Data di produzione/...../.....

Data di scadenza/...../.....

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale.

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n. punti/sacchi n. campioni elementari del peso/volume di kg./lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg./lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione, è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di kg./lt., ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n. aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di g./ml. (non inferiore a 500 g./500 ml.).

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

N. aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n. copie del presente verbale vengono inviate al in data conservazione del campione

N. copia/e del presente verbale con n. aliquote/a viene/vengono consegnate al sig.

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene/ non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Altre note

Fatto, letto e sottoscritto.

Firma
del proprietario/detentore

Il verbalizzante

Tabella 1 - Ripartizione dei controlli con campionamento per ciascun anno del triennio 2010/2012

Matrici	Micotossine				A.S.P.								T	
	AFLA	DON	OCRA A	Patulina	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR		TP
Cereali, leguminose e relative farine														
Cereali non trasformati	X	X	X		1	1		1						3
Farina di frumento alla produzione	X	X				1	1						1	3
Farina di frumento alla distribuzione	X	X							1	1		1		3
Farina di mais alla produzione/confezionamento	X	X					1							2
Farina di mais alla distribuzione	X	X					1			1				2
Riso	X	X						1				1		2
Farina di riso	X	X						1		1				2
Leguminose non trasformate	X	X						1				1		2
Farina di ceci	X	X								1				1
Farina di soia	X	X						1		1				2
Altre farine	X	X							1					1
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	X	X				1		1		1			1	4
Frutta secca e con guscio														
Mandorle	X		X		1	1								2
Pistacchi	X		X			1	1		1					3
Arachidi	X		X				1					1		2
Nocchie	X		X						1	1				2
Noci	X		X				1	1						2
Castagne secche	X		X						1	1				2
Fichi secchi	X		X		1		1							2
Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)			X						1				1	2
Altra frutta secca e con guscio	X		X								1			1
Prodotti derivati da frutta secca trasformata	X		X					1						1
Spezie														
Piper spp. (frutti dello stesso, compreso pepe bianco e nero)	X		X					1					1	2
Miristica fragrans (noce moscata)	X		X							1				1
Capsicum spp. (frutti secchi interi o macinati o in polvere, compresi peperoncini rossi, pepe di Caienna e paprica)	X		X		1			1						2
Zingiber officinale (zenzero)	X		X						1					1
Curcuma longa (curcuma)X		X									1		1	
Cacao e cioccolato														
Cacao in polvere			X		1						1			2
Cioccolato			X								1	1		2
Prodotti a base di cacao			X								1	1		2

Matrici	Micotossine				A.S.P.								T	
	AFLA	DON	OCRA A	Patulina	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR		TP
Succhi di frutta, agrumi e nettari														
Succhi di mela e pera.				X	1		1							2
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva concentrato ricostituito			X	X									1	1
Succhi di agrumi, altri succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta				X			1							1
Caffè														
Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile			X				1							1
Caffè solubile			X							1				1
Caffè crudo			X				1							1
Latte														
Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici	1				1		1		1		1			4
Vini														
Vini, vini spumante, vini aromatizzati			X				1		1	1			1	4
Totale per ASP per anno					7	5	15	8	9	11	8	5	6	74

(2010.2.89)102

DECRETO 21 dicembre 2009.

Autorizzazione all'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede in Caltanissetta, per l'istituzione di un corso biennale di formazione professionale per odontotecnici per gli anni 2008/2010.

IL DIRIGENTE GENERALE DEL DIPARTIMENTO REGIONALE PER LE ATTIVITÀ SANITARIE E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il D.M. 28 ottobre 1992, artt. 1 e 2, del Ministero della sanità;

Visto il decreto interassessoriale n. 22672 del 19 luglio 1997;

Vista la nota prot. n. 1781/R.O. del 5 agosto 2008, con la quale l'istituto I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, ha avanzato richiesta di autorizzazione ad istituire un corso biennale di formazione professionale per odontotecnici, presso l'istituto I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola

paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2;

Esaminati i relativi atti a corredo: istanza di richiesta di istituire corso triennale di formazione professionale per odontotecnici; elenco attrezzature; iscrizione dell'ente proponente alla Camera di commercio; copia dello statuto della società; copia dell'iscrizione della società al tribunale di Caltanissetta; scheda informativa; regolamento del corso triennale di formazione professionale per odontotecnici; copia decreto Assessorato regionale dei beni culturali ed ambientali e della pubblica istruzione, dipartimento pubblica istruzione, con decreto n. 1192/XI del 27 dicembre 2004 lo status di scuola paritaria indirizzo odontotecnico ai sensi dell'art. 1, comma 2, della legge 10 marzo 2000, n. 62; copia certificato di attribuzione del numero di codice fiscale dell'I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato; dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà; copia della copertura assicurativa dell'immobile presso l'INAIL di Caltanissetta; copia planimetria locali;

Vista la relazione della verifica ispettiva, effettuata in data 22 ottobre 2008 da funzionario di questo dipartimento presso l'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico

scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, dalla quale risulta che, dall'esame della documentazione presentata e dall'esito dell'accertamento effettuato, i locali possiedono i requisiti minimi per l'espletamento del corso di formazione professionale per l'esercizio dell'arte ausiliaria di odontotecnico, di durata biennale;

Ritenuto di potere accogliere la richiesta dell'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, per l'istituzione di un corso di odontotecnici di durata biennale;

Decreta:

Art. 1

L'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, è autorizzato ad istituire un corso biennale di formazione professionale per odontotecnici per gli anni 2008/2010.

Art. 2

È fatto obbligo al legale rappresentante dell'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, di soddisfare le norme vigenti in materia di igiene e sanità pubblica, prevenzione antincendio, infortunistica, igiene del lavoro e quant'altro previsto in materia scolastica.

Art. 3

Il legale rappresentante dell'istituto scolastico I.P.I.A. ind. odontotecnico scuola paritaria Luca Pignato, con sede a Caltanissetta, via Romita n. 2, deve comunicare preventivamente al dipartimento regionale attività sanitarie e osservatorio epidemiologico, area 7 e all'azienda sanitaria locale ogni variazione riguardante i locali, le attrezzature ed il personale; le eventuali variazioni apportate agli atti o agli elementi che costituiscono la presente autorizzazione devono essere preventivamente autorizzate.

Art. 4

La presente autorizzazione è rilasciata ai soli fini dell'attivazione di un corso biennale sperimentale per odontotecnici, come in premessa indicato, e non sostituisce eventuali altre autorizzazioni di competenza di altre amministrazioni.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 21 dicembre 2009.

BULLARA

(2009.51.3361)102

DECRETO 21 dicembre 2009.

Autorizzazione alla Minerva piccola soc. coop. a r. l., sita in Palermo, per l'istituzione di un corso biennale sperimentale di ottici per gli anni 2008/2010.

IL DIRIGENTE GENERALE DEL DIPARTIMENTO REGIONALE PER LE ATTIVITÀ SANITARIE E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

Visto il D.M. 28 ottobre 1992, art. 1, del Ministero della sanità;

Visto il decreto interassessoriale n° 22672 del 19 luglio 1997;

Vista la nota prot. n. 041/A 20 p del 20 giugno 2008, con la quale la Minerva piccola soc. coop. a r. l., con sede a Palermo in via Alfredo Cuscinà n. 10, ha avanzato richiesta di autorizzazione ad istituire un corso biennale di formazione professionale per ottici per l'anno formativo 2008/2010;

Esaminati i relativi atti a corredo: istanza di richiesta di istituire corso sperimentale ottici; copia pianta planimetrica in cui sono evidenziate le aule didattiche, il laboratorio ottico e la sala misurazione della vista e esercitazioni di contattologia; copia certificato di idoneità igienico sanitario rilasciato dalla U.S.L. n. 61 di Palermo, prot. n. 689/PGU del 3 settembre 2007; copia parere dell'Assessorato edilizia privata del comune di Palermo; copia elenco attrezzature; copia regolamento dei corsi; copia atto costitutivo e statuto della società; copia certificato di agibilità; copia istanza di trasferimento sede da viale Regione Siciliana n. 279 a via A. Cuscinà n. 10 Palermo;

Vista la dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 2, legge 4 gennaio 1968, n. 15 - legge 15 maggio 1997, n. 127) della sig. ra Manzone Rosa Maria presidente del consiglio di amministrazione della Minerva soc. coop. a r. l., dalla quale risulta che i locali dove sarà svolto il corso biennale per l'abilitazione all'esercizio dell'arte sanitaria di ottico sono gli stessi utilizzati per il corso autorizzato con decreto n. 1172 del 30 maggio 2008 e che nulla è cambiato;

Vista la nota del Ministero della salute DGRUPS/0055158 - P - del 17 dicembre 2008, con la quale si esprime parere favorevole per l'istituzione del corso sperimentale biennale di ottici per gli anni scolastici 2008/2010 presso la succitata scuola;

Ritenuto di potere accogliere la richiesta della Minerva piccola soc. coop. a r. l., con sede a Palermo in via Alfredo Cuscinà n. 10, per l'istituzione di un corso di ottici di durata biennale;

Decreta:

Art. 1

La Minerva piccola soc. coop. a r. l., sita in Palermo via Alfredo Cuscinà n. 10, è autorizzata ad istituire un corso biennale sperimentale di ottici per gli anni 2008/2010.

Art. 2

Il legale rappresentante della Minerva piccola soc. coop. a r. l. deve comunicare preventivamente al dipartimento regionale attività sanitarie e osservatorio epidemiologico, area 7, e all'azienda sanitaria locale ogni variazione riguardante i locali, le attrezzature ed il personale; le eventuali variazioni apportate agli atti o agli elementi che costituiscono la presente autorizzazione devono essere preventivamente autorizzate.

Art. 3

È fatto obbligo al legale rappresentante della Minerva piccola soc. coop. a r. l. soddisfare le norme vigenti in materia di igiene e sanità pubblica, prevenzione antincendio, infortunistica, igiene del lavoro e quant'altro previsto in materia scolastica.

Art. 4

La presente autorizzazione è rilasciata ai soli fini dell'attivazione di un corso biennale sperimentale per ottici, come in premessa indicato, e non sostituisce eventuali altre autorizzazioni di competenza di altre amministrazioni.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 21 dicembre 2009.

BULLARA

(2009.51.3362)102

DECRETO 23 dicembre 2009.

Rinnovo, per il triennio 2010-2012, delle disposizioni di cui al decreto 18 dicembre 2003, relativo all'esenzione dalla partecipazione alla spesa sanitaria per le prestazioni di laboratorio necessarie alla ricerca di portatore di talassemia.

L'ASSESSORE PER LA SANITÀ

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il decreto legislativo 502/ 92 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto l'art. 6 della legge regionale 1 Agosto 1990, n. 20;

Vista la legge regionale 19/2008;

Vista la legge regionale 5/2009;

Visto il decreto 12 agosto 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 53, parte I, del 27 agosto 1997, riguardante l'esenzione dalla partecipazione alla spesa sanitaria per le prestazioni di laboratorio necessarie alla ricerca di portatore di talassemia;

Vista la circolare 2 febbraio 1998, n. 946, esplicativa del citato decreto, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 11, parte I, del 7 marzo 1998;

Visto il decreto 19 dicembre 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* nella Regione siciliana n. 5, parte I, del 2 febbraio 2001, riguardante il rinnovo del decreto 12 agosto 1997 per il triennio 2001 - 2003;

Visto il decreto 18 dicembre 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 4, parte I, del 23 gennaio 2004, riguardante il rinnovo del decreto 19 dicembre 2000 per il triennio 2004 - 2006 con le modifiche di cui agli articoli 1 e 2 relative alla fascia di età fertile delle donne e al protocollo tecnico-diagnostico;

Visto il decreto 19 gennaio 2007, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 4, parte I, del 26 gennaio 2007, riguardante il rinnovo del decreto 18 dicembre 2003;

Ritenuto che, allo stato attuale, è opportuno garantire il mantenimento delle disposizioni previste dal citato decreto 18 dicembre 2003 anche per il triennio 2010 - 2012;

Decreta:

Art. 1

Le disposizioni di cui al decreto 18 dicembre 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 4, parte I, del 23 gennaio 2004, sono rinnovate per il triennio 2010 - 2012. Entro il 31 dicembre 2012

verrà valutata l'opportunità di un ulteriore rinnovo delle stesse.

Art. 2

Il presente decreto sarà inviato alla *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana per la pubblicazione.

Palermo, 23 dicembre 2009.

RUSSO

(2009.52.3381)102

ASSESSORATO DEL TURISMO, DELLE COMUNICAZIONI E DEI TRASPORTI

DECRETO 17 dicembre 2009.

Approvazione di un contributo per la realizzazione del parcheggio denominato "Sanzio" nel comune di Catania.

IL DIRIGENTE GENERALE DEL DIPARTIMENTO REGIONALE COMUNICAZIONI E TRASPORTI

Visto lo Statuto della Regione;

Vista la legge 24 marzo 1989, n. 122, recante disposizioni in materia di parcheggi, programma triennale per le aree urbane maggiormente popolate;

Visto, in particolare, l'art. 6 della suddetta legge n. 122/89, che prevede l'individuazione dei comuni metropolitani, tra cui il comune di Catania, tenuti alla realizzazione del Programma urbano parcheggi;

Visto il decreto del Ministero delle aree urbane di concerto con il Ministero del tesoro n. 41 del 14 febbraio 1990, approvativo del "Regolamento recante disposizioni in ordine ai criteri di priorità tra gli interventi proposti nella realizzazione dei parcheggi pubblici ai fini dell'ammissione ai contributi previsti dalla legge n. 122/89";

Visto, in particolare, l'art. 4 del suddetto decreto del Ministero delle aree urbane n. 41/90, che stabilisce costi standard per tipologie di parcheggi così come individuate;

Visto, in particolare, l'art. 6 del suddetto decreto del Ministero delle aree urbane n. 41/90, comma 3, che prevede il contributo commisurato alla spesa massima ammissibile determinata nella misura del 4,20% per ogni semestre per 15 annualità, per casi di affidamento in concessione della costruzione e gestione del parcheggio;

Visto l'art. 12 della legge n. 537/93, che, a decorrere dall'1 gennaio 1994, ha trasferito alle regioni, tra l'altro, le competenze relative all'attuazione della legge n. 122/89;

Vista la legge regionale 13 maggio 1987, n. 22;

Visto il decreto n. 297 dell'8 novembre 2000 dell'Assessore regionale pro tempore per il turismo, le comunicazioni ed i trasporti;

Visto il decreto n. 458 del 20 luglio 2006, che approva il programma urbano dei parcheggi del comune di Catania, nel cui allegato b viene fissata una spesa ammissibile per il parcheggio "Sanzio" pari ad € 12.394.965,58, comportante un importo rata semestrale pari ad € 520.588,55 per un importo contributo complessivo pari ad € 15.617.656,63;